



*La Terrasse
du Bor*

RESTAURANT

TAPAS

TRILOGIE DE CROQUETAS Seiche, crevette et poulpe à la salsa brava	15 €
FLEURS DE COURGETTES EN TEMPURA Crème de feta au curry et sauce arrabiata	15 €
PIZZE MARGHERITA ET SA BURRATA CRÉMEUSE	17 €
HALLOUMI GRILLÉ ET CONFITURE DE POIVRONS	18 €
STRACCIATELLA À LA TRUFFE D'ÉTÉ ET PAIN PITA	17 €
HOUMOUS ET SES CRUDITÉS	14 €

CAVIAR

Œufs d'esturgeon, l'Ossetra développe des saveurs subtiles, marines et noisettées très délicates.

CAVIAR PÉTROSSIAN - 30G Accompagné de blinis et crème aux herbes	90 €
CAVIAR PÉTROSSIAN - 50G Accompagné de blinis et crème aux herbes	145 €

Prix TTC - service compris
En cas d'allergies, merci de bien vouloir nous l'indiquer. Une carte des allergènes est à votre disposition.

ENTRÉES

TRILOGIE DE CROQUETAS Seiche, crevette et poulpe à la salsa brava	16 €
TARTARE DE CREVETTES CRUES AUX AGRUMES Avocat et mayonnaise à l'estragon	20 €
FLEURS DE COURGETTES EN TEMPURA Crème de feta au curry et sauce arrabiata	15 €
ŒUFS PARFAITS AU CHORIZO Émulsion de parmesan	18 €
OS À MOELLE ET TARTARE DE VEAU À LA TRUFFE D'ÉTÉ	22 €
CRUDO DE SÉRIOLE Huile de fenouil, citrons confits et piment d'Espelette	21 €
DÉCLINAISON DE PETITS PAINS BRIOCHÉS AU HOMARD Façon Lobster Roll	26 €
SALADE GRECQUE Concombre, fenouil, feta, olives noires et avocat	18 €

Prix TTC - service compris

En cas d'allergies, merci de bien vouloir nous l'indiquer. Une carte des allergènes est à votre disposition.

PLATS

BELLE SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE **56 €**
(Min 500g) – 1 garniture au choix

MEZZI RIGATONI À LA TOMATE **26 €**
Burrata panée

FILET DE POISSON DU JOUR **29 €**
Minestrone de légumes façon soupe au pistou

NOIX DE SAINT-JACQUES À LA TRUFFE D'ÉTÉ **36 €**
Simplement poêlées, purée de patate douce

PAPPARDELLE À LA LANGOUSTE **58 €**
(500g) – Sauce crustacées

PICANHA DE BŒUF ANGUS SAUCE CHIMICHURRI **33 €**
1 garniture au choix

MENU ENFANT

Un sirop **16 €**
Aiguillettes de poulet panées ou filet de poisson, une garniture au choix
Une boule de glace au choix
Vanille, chocolat, fraise, yaourt, café, menthe chocolat, mangue, citron, pêche de vigne, bueno

Prix TTC - service compris
En cas d'allergies, merci de bien vouloir nous l'indiquer. Une carte des allergènes est à votre disposition.

PLATS D'EXCEPTION

À PARTAGER (2 personnes - 2 garnitures au choix)

POISSONS ENTIERS GRILLÉS

Selon disponibilité : loup, dorade, turbot, Saint-Pierre

11 € les 100g

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES

Jus réduit, pommes grenailles et champignons

92 €

GARNITURES - 6 €

Frites fraîches

Frites fraîches à la truffe d'été (supp 3,5€)

Poêlée de légumes du moment

Purée de patate douce

Polenta aux champignons

Polenta à la truffe d'été (supp 3,5€)

Sucrine grillée au tahini

Pommes grenailles aux champignons

Prix TTC - service compris

En cas d'allergies, merci de bien vouloir nous l'indiquer. Une carte des allergènes est à votre disposition.

GOURMANDISES

FRAÎCHEUR FRAISE RHUBARBE	12 €
Compotée de rhubarbe, fraises fraîches, jus fraise-verveine, crumble aux amandes, espuma coco	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU AU KINDER BUENO	12 €
Glace bueno	
TARTE CITRON DÉSTRUCTURÉE	12 €
Crémeux citron vert et sorbet citron basilic	
MOUSSE AU CHOCOLAT FAÇON SNICKERS	12 €
Mousse chocolat fleur de sel, caramel beurre salé, praliné noisette, cacahuètes caramélisées, crumble cacao	
ACCORDS SORBETS ET SPIRITUEUX	16 €
Mangue/rhum ou pêche de vigne/téquila ou citron/vodka	
GLACES ARTISANALES DE LA MAISON GAVROCHE <small>La bouteille</small>	4 €
Vanille, chocolat, fraise, yaourt, café, menthe chocolat, mangue, citron, pêche de vigne, bueno, citron basilic	
ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS	12 €
Confiture de tomate	
A PARTARGER	
COOKIE GOURMAND	20 €
Glace vanille	
ANANAS ET SES FRUITS FRAIS	18 €
Sauce chocolat	

Prix TTC - service compris

En cas d'allergies, merci de bien vouloir nous l'indiquer. Une carte des allergènes est à votre disposition.