

# TERRASSE CHATILLON

## Les Plats

## Les Entrées

Le céviche de cabillaud, lait de coco, coriandre, zeste de pamplemousse et gingembre frais 11,50€

La soupe froide de melon, petits croutons, pignons et jambon Serano 9,50€

L'émincé de bœuf, wok de légumes verts, graines de sésame (servi froid) 9,50€

L'assortiment de cochonnaille du moment, andouille de Guéméné, jambon Serrano 20 mois, lomo, Bresaola Punta d'Anca 9,50€

Le lieu noir, purée de betterave, olives, citron, oignons nouveaux, citronnelle et petit pois au wasabi 19,50€

La bavette d'aloiau Aberdeen Angus sauce chimichurri, frites maison et mesclun 17,50€

La ballotine de volaille farcie à la tapenade verte, légumes crus et cuits, carpaccio de truffe d'été et jus corsé 19,50€

Les linguines crémeuses aux encornets, chorizo salicorne 18,50€

La burrata, pêches rôties, mesclun, de tomate de saison, petits croutons 17,00€

## Le Fromage & Les Desserts

Le crottin fermier au lait cru, salade d'herbes, huile d'olive et poivre de Sechouan 9,00€

La pavlova aux pêches rôties au thym, crème fouettée 9,00€

La mousse au chocolat, éclats de noisettes 9,00€

La crème caramel beurre salé 9,00€

Le café ou thé gourmand 10,00€ (formule midi +2,00€)

## Les grandes salades

Le tartare terre et mer 19,50€

cabillaud, avocat, mangue, coriandre et bresaola Punta d'Anca

La Caesar 15,00€

poulet croustillant, romaine, œuf dur et parmesan, petits croûtons et sauce Caesar maison

Le tartare de bœuf Aberdeen Angus à l'italienne 17,50€

coupé au couteau, pesto, parmesan, tomates confites et pignons, frites maison et mesclun

FORMULE DEJEUNER  
lundi au vendredi  
(hors jours fériés)

Entrée-plat  
ou

Plat-dessert  
24,00€

Entrée, plat et dessert  
33,00€

Menu enfant  
(jusqu'à 12 ans)  
Lieu noir ou  
bavette  
frites ou légumes  
dessert au choix  
jus de fruit ou  
sirop 12,00€

A Partager  
60,00€

Côte de bœuf  
Irlandaise 1kg  
frites maison  
et mesclun