



Brasserie - Afterwork

du Lundi au Samedi de 10 h à 23 h

RESTAURANT

BRASSERIE

AFTERWORK

EN ATTENDANT... TAPAS

(DE 17H À 18H PLATS FROIDS UNIQUEMENT)

- Eperlans frits, sauce tartare 8€
- Os à moelle et ses toasts 8€
- Camembert rôti « La Terrasse » (Persillade et ses croûtons) 9€
- Camembert rôti « du moment » (voir avec équipe de salle) 10€
- Crevettes persillées, snackées 11€
- Planche de charcuterie *Petite* : 10€ *Grande* : 19€
- Planche de fromages *Petite* : 10€ *Grande* : 19€
- Planche mixte grande (charcuterie et fromages) 19€
- Planche XXL de la Terrasse 36€
(Grande planche au choix, camembert rôti, petite portion de frites et nuggets par 6)
- Nuggets de poulet maison
par 6 : 10,50€ / par 9 : 14,50€ / par 12 : 18€
- Frites maison et sa mayonnaise 5,50€

FORMULE DU JOUR

(uniquement le midi en semaine)

Plat du jour 13,50€

Entrée du jour + Plat du jour 17,50€

Plat du jour + Dessert du jour 17,50€

Entrée du jour + Plat du jour
+ Dessert du jour 21,50€

MENU ENFANT 12€

(moins de 12 ans)

1 plat + 1 boisson + 1 glace ou dessert du jour

Plat : Nuggets ou Steak haché ou Poissons du jour.
Accompagnement : Frites ou légumes du jour.

FORMULE DU JOUR

venez découvrir la carte de notre Chef
suivant les arrivages et le marché.

PLUSIEURS ENTRÉES,
PLATS ET DESSERTS
AU CHOIX

qui évoluent au fil des jours
et des saisons...

DISPONIBLE
SUR LA TABLE.



UNIQUEMENT LE MIDI
EN SEMAINE.

10%
DE REMISE

sur les prix de la carte alimentaire
du restaurant La Terrasse du Vigean,
uniquement à emporter
au restaurant.

CARTE SOIR ET WEEK-END

venez découvrir la carte de notre Chef
suivant les arrivages et le marché.

PLUSIEURS ENTRÉES,
PLATS ET DESSERTS
AU CHOIX

qui évoluent au fil des jours
et des saisons...

DISPONIBLE
SUR LA TABLE.



UNIQUEMENT
LE SOIR ET WEEK-END.

ETUDIANTS
15% DE REMISE

sur l'ensemble de la carte du
restaurant La Terrasse du Vigean
sur présentation de votre carte
d'étudiant en cour de validité.

SUGGESTIONS GRILLADES

suivant arrivage & marché

Côte de Bœuf Origine France
pour 2 personnes
environ 1 kg à 1 kg 100

Entrecôte Origine France
sauce au choix (à voir avec l'équipe en salle)
environ 250 g à 300 g

Pièce de boucher
sauce au choix (à voir avec l'équipe en salle)
environ 200 g à 250 g

Servi avec frites et salade ou légumes de saisons
POUR TOUT RENSEIGNEMENT, DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE EN SALLE



RESTAURANT · BRASSERIE · AFTERWORK

Formule du jour & carte soir et week-end sur Facebook et Instagram



NOTRE ÉQUIPE VOUS PROPOSE DES PLATS FAITS MAISON À BASE DE PRODUITS FRAIS POUR VOTRE PLUS GRAND PLAISIR.