

# La Terrasse du Vigean

Brasserie - Afterwork



**HAPPY HOUR**  
du Lundi au Vendredi  
de 17h à 19h30

## RESTAURANT - BRASSERIE - AFTERWORK

du Lundi au Samedi de 10 h à 23 h

### EN ATTENDANT... TAPAS

(DE 17H À 18H PLATS FROIDS UNIQUEMENT)

- Tortilla maison & sa petite portion de frites 8,50€
- Eperlans frits & sa sauce tartare 8,50€
- Os à moelle et ses toasts grillés 8,50€
- Camembert rôti de La Terrasse en persillade & ses croûtons 10€
- Crevettes persillées, snackées 12€
- Planche de charcuterie *Petite : 12,50€ Grande : 22€*
- Planche de fromages *Petite : 12,50€ Grande : 22€*
- Planche mixte *Petite : 12,50€ Grande : 22€*  
(charcuterie et fromages)
- Planche XXL de la Terrasse 40€  
(Grande planche au choix, camembert rôti, petite portion de frites et nuggets par 6)
- Nuggets de poulet maison & frites maison  
par 4 : 8€ / par 6 : 12,50€ / par 9 : 16€ / par 12 : 19€
- Frites maison & sa mayonnaise  
*Petite : 4,50€ Grande : 6,50€*

### FORMULE DU JOUR

(uniquement le midi en semaine)

Plat du jour 15,00€

Entrée du jour + Plat du jour 19,50€

Plat du jour + Dessert du jour 19,50€

Entrée du jour + Plat du jour  
+ Dessert du jour 24,00€ + **café offert**  
**OU verre de vin offert**

### MENU ENFANT 13,00€

(moins de 10 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.

RESTAURANT · BRASSERIE · AFTERWORK

### 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.

**15%  
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



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.

**SOFTS**

Jus de fruits 25 cl	4,00€
Coca Cola / Coca Cola Zero / Coca Cola Cherry 33 cl	4,00€
Tropico / Fuzetea / Fanta Orange 25 cl	4,00€
Schweppes / Sprite 25 cl	4,00€
Perrier 33 cl	4,00€
Diabolo 25 cl (en bouteille Sprite)	4,00€
Sirop à l'eau 25 cl	2,50€
Jus de fruits frais 25 cl (oranges, citrons, pamplemousse,...)	6,00€
Abatilles plate ou pétillante 50 cl	3,50€ / 1 L 4,50€

**BIÈRES PRESSION**

	25 cl	33 cl	50 cl
Saint-Omer	4,20€	5,50€	7,50€
La Goudale	4,90€	6,30€	8,50€
La Goudale Juicy NEIPA	5,00€	6,40€	8,60€
Saint-Omer + sirop	4,60€	5,90€	7,90€
Monaco	4,60€	5,90€	7,90€
Panaché	4,60€	5,90€	7,90€
Picon bière	4,80€	6,20€	8,60€

**BIÈRES BOUTEILLES**

	33 cl
Chouffe sans alcool (Alc. 0% Vol.)	6,00€
Desperados	6,50€
Mac Chouffe (Ambrée)	6,50€
Vedette Extra white (Blanche)/ Vedette I.P.A.	6,50€
Chouffe Cherry (Cerise)	6,50€

**COCKTAILS MAISON**

Virgin Mojito	6,50€
Mojito Classic	9,00€
Mojito Fraise ou Passion Purée de fruits	10,50€
Spritz Apérol (Apéritivo)	9,50€
Spritz Saint Germain	10,50€
Spritz Royal (Champagne)	11,50€
Ti Punch Trois Rivières	8,50€
Planteur Trois Rivières	9,50€
Punch maison (voir avec l'équipe de salle)	9,00€
Punch maison au pichet 1 L	22,00€
Bombay Saphir Tonic	9,50€
Cuba libre	9,00€
Americano	10,00€
Caïpirinha	9,00€
Tequila Sunrise	9,50€

**DIGESTIFS**

	4 cl
Manzana	6,50€
Menthe Pastille / Get 27 / Get 31 / Bailey's	8,00€
Poire Williams / Mirabelle	8,00€
Cognac XO / Armagnac XO	12,00€
Irish Coffee / French Coffee / Cuban Coffee	12,00€

**ALCOOLS**

Tous les adjuvants (sirop, jus de fruits, coca...) sont inclus dans le prix.

Ricard/Pastis 2 cl	4,00€	Jack Daniel's 4 cl	8,50€
Lillet 6 cl	6,00€	Whisky 4 cl (Lawson)	8,00€
Kir 15 cl	5,00€	Porto 6 cl	6,00€
Kir Royal 15 cl	9,00€	Cinzano 6 cl	6,00€
Gin (Bombay Saphir) 4 cl	9,00€	Pineau 6 cl	6,00€
Rhum (Bacardi) 4 cl	8,00€	Suze 6 cl	6,00€
Vodka (Eristoff) 4 cl	8,00€	Malibu 4 cl	7,50€
Tequila (Camino Real) 4 cl	8,00€		

**LA CAVE : RHUMS**

	4 cl	
Diplomatico Réserve Venezuela		11,00€
Sérum Mamie Cacao Panama		12,00€
Yellow Snack Jamaïque		11,00€
Turquoise Bay Ile Maurice		12,00€
Maison La Mauny Martinique		11,00€
Anne Bonny (La Reine des Pirates) Caraïbes		12,00€
Elixir «Conde de Cuba»		12,00€

**LA CAVE : WHISKIES**

	4 cl	
Aberlour 12 ans Ecosse		13,00€
Glenlivet 12 ans Ecosse		12,00€
Chivas 12 ans Ecosse		11,00€
Monkey Shoulder Ecosse		10,50€
Jack Daniel's Fire USA		8,50€

**BOISSONS CHAUDES**

Café ou Décaféiné	Simple 2,00€ / Double 3,80€
Café allongé / Café noisette	2,20€
Café Frappé	5,00€
Café Viennois	4,50€
Cappuccino	4,90€
Thé / Infusion	3,20€
Chocolat Chaud	3,80€
Chocolat Viennois	4,00€
Café ou Thé gourmand (voir avec l'équipe de salle)	9,50€

**CHAMPAGNES**

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
Louis Victor	9,00€	50,00€
Deutz Classic Brut		70,00€
Deutz Rosé Brut		85,00€

**VINS PÉTILLANTS**

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
Prosecco	7,00€	35,00€

**ROUGE**

	Bouteille 75 cl	Verre 12,5 cl
Le Rouge de M. Marcel Merlot	19,50€	4,50€
Cot Coq Médoc AOC AOP	20,00€	
Le Secret du Nautilus AOP Médoc	21,00€	5,00€
Château Roquegrave Cru Bourgeois	23,00€	
Château Gromel Bel Air Cuvée Eva Bordeaux supérieur	25,00€	5,00€
Los 272 Caminos Reserva Esp	25,00€	
Wildsbokke «Shiraz» Western Cape Afrique du Sud	26,00€	
Les Darons Languedoc	26,00€	5,50€
Le Fiston Languedoc	26,00€	5,50€
Comme à Cayenne St Chinian	27,00€	
Château De La Croix Médoc Cru Bourgeois	28,00€	
The Waxed Mendoza Argentine	28,00€	
Festivo Argentine	29,00€	
Le Folklore	30,00€	
Bastide Saint Dominique Côtes-du-Rhône village	33,00€	5,80€
Réserve de Merelle Pessac Léognan	35,00€	7,00€

Château du Taillan Haut Médoc	38,00€	7,00€
Campeador Pessac-Léognan	38,00€	7,00€
Batheos	45,00€	

**ROSÉ**

	Bouteille 75 cl	Verre 12,5 cl
Le Rosé de Fifi et Marcel Pays d'Oc	19,50€	4,50€
Palisses Gris Méditerranée	24,00€	5,00€
Gris du Golfe de St-Tropez by Phéeric	26,00€	
Villa Pereire Côtes-de-Provence	30,00€	6,00€

**BLANC**

	Bouteille 75 cl	Verre 12,5 cl
Melle Louise Chardonnay	19,50€	5,00€
Mademoiselle Juliette Côtes-de-Gascogne mœlleux	22,00€	5,00€
Kanohi Nouvelle Zélande	28,00€	5,50€
Cuvée Eva Bordeaux sec	24,00€	5,00€
Réserve de Merelle Pessac Léognan	32,00€	7,00€
Tokaji Hongrie sec doux	27,00€	6,00€
Zangré de Grézan Pays d'OC IGP	25,00€	

POUR PLUS DE CHOIX, CONSULTEZ-NOUS SUR D'ÉVENTUELLES SUGGESTIONS ET VIN DU MOIS.