

La Terrasse du Vigean

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)

- Tortilla maison & sa petite portion de frites 7€
- Eperlans frits, sauce tartare 8€
- Os à moelle et ses toasts 8€
- Camembert rôti « La Terrasse » (Persillade et ses croûtons) 9€
- Saint Albray rôti (200g) aux herbes & piment d'Espelette 10€
- Crevettes persillées, snackées 11€
- Planche de charcuterie Petite : 11€ Grande : 20€
- Planche de fromages Petite : 11€ Grande : 20€
- Planche mixte grande (charcuterie et fromages) 20€
- Planche XXL de la Terrasse 38€
(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 : 13€ / par 9 : 17€ / par 12 : 19,50€
- Frites maison & sa mayonnaise
Petite : 3,50€ Grande : 5,50€

FORMULE DU JOUR

(uniquement le midi en semaine)

Plat du jour 14,00€

Entrée du jour + Plat du jour 18,50€

Plat du jour + Dessert du jour 18,50€

Entrée du jour + Plat du jour
+ Dessert du jour 23,00€

MENU ENFANT 12,50€

(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.

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.

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



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.

CARTE DES BOISSONS

SOFTS

Jus de fruits 25 cl	3,90€
Coca Cola / Coca Cola Zero / Coca Cola Cherry 33 cl	3,90€
Tropico / Fuzetea / Fanta Orange 25 cl	3,90€
Schweppes / Sprite 25 cl	3,90€
Perrier 33 cl	3,90€
Diabolo 25 cl (en bouteille Sprite)	3,90€
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€ / 1L 4,50€

BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Saint-Omer	4,10€	5,40€	7,40€
La Goudale	4,80€	6,20€	8,40€
La Goudale	4,90€	6,30€	8,50€
Saint-Omer + sirop	4,50€	5,80€	7,80€
Monaco	4,50€	5,80€	7,80€
Panaché	4,50€	5,80€	7,80€
Picon bière	4,70€	6,10€	8,50€

BIÈRES BOUTEILLES

	33 cl
Chouffe sans alcool (Alc. 0.4% 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	9,50€
Mojito Fraise ou Passion Purée de fruits	10,50€
Spritz Apérol (Apéritif)	9,50€
Spritz Saint Germain	10,50€
Spritz Royal (Champagne)	11,50€
Ti Punch Trois Rivières	9,00€
Planteur Trois Rivières	9,50€
Punch maison (voir avec l'équipe de salle)	8,00€
Bombay Saphir Tonic	9,50€
Cuba libre	9,50€
Americano	9,50€
Caïpirinha	9,50€
Tequila Sunrise	9,50€



DIGESTIFS

	4 cl
Manzana	6,50€
Get 27 / Get 31 / Baileys	8,00€
Poire Williams / Mirabelle	8,00€
Cognac / Armagnac VSOP	8,00€
Cognac XO / Armagnac XO	12,00€
Irish Coffee / French Coffee / Cuban Coffee	12,00€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
A CONSOMMER AVEC MODÉRATION. PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.

ALCOOLS

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

Ricard/Pastis 2 cl	4,00€	Lillet 6 cl	6,00€
Guimard Pastis Charentais 2 cl	4,00€	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€	Jack Daniel's 4 cl	8,50€

LA CAVE : RHUMS

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€

LA CAVE : WHISKIES

Aberlour 12 ans Ecosse	13,00€
Glenlivet 12 ans Ecosse	12,00€
Chivas 12 ans Ecosse	11,00€
The Glenlee Ecosse	9,50€
Jack Daniel's Fire / Apple USA	9,00€



BOISSONS CHAUDES

Café ou Décaféiné Simple	1,90€ / Double	3,60€
Café allongé / Café noisette		2,00€
Café Frappé		4,80€
Café Viennois		4,50€
Cappuccino		4,90€
Thé / Infusion		3,10€
Chocolat Chaud		3,70€
Chocolat Viennois		4,00€
Café ou Thé gourmand (voir avec l'équipe de salle)		9,50€
Rhum gourmand (avec Rhum au choix dans la cave)		15,00€

CHAMPAGNES

	Verre 12 cl	1/2 Bouteille 37,5 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	1/2 Bouteille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Prosecco	7,50€		35,00€

ROUGE

Le Rouge de M. Marcel Merlot	19,00€	4,00€
Château Gromel Bel Air Cuvée Eva Bordeaux supérieur	24,00€	4,75€
Montgaillard Réserve Cadillac	24,00€	
Paseo De Los Andes Chili	24,00€	
Château Landereau Bordeaux supérieur	25,00€	17,00€
Wildsbokke «Shiraz» Western Cape Afrique du Sud	25,00€	
Les Darons Languedoc	25,00€	
Le Fiston Languedoc	25,00€	5,00€
Comme à Cayenne Saint Chinian	27,00€	
Château De La Croix Médoc Cru Bourgeois	28,00€	
Yllera Espagne	28,00€	4,75€
Festivo Argentine	29,00€	
Lecompte Marquay Saint Emilion	31,00€	
Bastide Saint Dominique Côtes-du-Rhône village	33,00€	5,75€

CARTE DES VINS

Château du Taillan Haut Médoc	37,00€	6,50€
Campeador Pessac-Léognan	38,00€	6,75€

ROSÉ

Le Rosé de Fifi et Marcel Pays d'Oc	19,00€	4,00€
Palisses Gris Méditerranée	22,00€	4,50€
Montgaillard Rosé Cadillac	22,00€	
La Vie en Rose Bordeaux	24,00€	16,00€
Villa Pereire Côtes-de-Provence	27,00€	5,50€

BLANC

M ^{lle} Louise Chardonnay	19,00€	4,00€
Mademoiselle Juliette Côtes-de-Gascogne mœlleux	21,00€	4,00€
Montgaillard Cadillac sec	22,00€	
Cuvée Eva Bordeaux sec	24,00€	5,00€
Landereau Entre-deux-mers	24,00€	17,00€
Tokaji Hongrie sec doux	26,00€	5,50€

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