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 minuit
Déjeuner de 12h à 14h30 / Dîner de 19h à 22h30

En attendant... Tapas à partager

(pain compris)

(de 17h à 18h plats froids uniquement)

- Les Rillettes pur canard *Maison Castel (env 100gr)* 8,00€
- Oeufs Mimosa de la Terrasse (4 pièces) 8,00€
- Le Fuet Catalan, saucisson à partager 7,50€
- Tortilla maison & sa petite portion de frites 10,00€
- Eperlans frits & sa sauce tartare 9,00€
- Os à mœlle et ses toasts grillés 9,00€
- Camembert rôti de La Terrasse en persillade & ses croûtons 11,50€
- Crevettes persillées, snackées (5 pièces) 9,50€
- Planche de charcuterie *Petite :* 13,50€ *Grande :* 24,50€
- Planche de fromages *Petite :* 13,50€ *Grande :* 24,50€
- Planche mixte *Petite :* 13,50€ *Grande :* 24,50€
  (charcuterie et fromages)
- Planche végétarienne *(voir avec l'équipe de salle)*
- Planche XXL de la Terrasse 55,50€
  (Grande planche au choix, camembert rôti, grande portion de frites, nuggets maison par 12, mayonnaise maison & condiments)
- Nuggets de poulet maison & frites maison
  par 4 : 9,50€ / *par 6 :* 14€ / *par 9 :* 18€ / *par 12 :* 23€
- Frites maison & sa mayonnaise *Petite :* 5,00€ *Grande :* 7,00€
- Salade verte *Petite :* 3,00€ *Grande :* 5,00€

Formule du Jour

(uniquement le midi en semaine)

Plat du jour 16,00€

Entrée du jour **+ Plat** du jour **20,50€**

Plat du jour **+ Dessert** du jour **20,50€**

Entrée du jour **+ Plat** du jour
+ Dessert du jour **25,00€ + café offert**
OU verre de vin offert

Menu enfant 13,50€

(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.

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.

TAKE OUT

15% de remise

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

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

TheFork

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	4,50€
Coca Cola / Coca Cola Zero / Coca Cola Cherry 33 cl	4,50€
Orangina / Fuzetea / Fanta Orange 25 cl	4,50€
Schweppes / Sprite 25 cl	4,50€
Perrier 33 cl	4,50€
Diabolo 25 cl *(avec bouteille Sprite)*	4,50€
Sirop à l'eau 25 cl	2,50€
Jus de fruits frais *25 cl (oranges, citrons, pamplemousse,...)*	6,50€
Abatilles plate ou pétillante 50 cl 4,00€ / 1 L	5,50€

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

	25 cl	33 cl
Goudale sans alcool	6,00€	
Desperados		6,50€
Goudale ambrée		6,50€
Goudale I.P.A.		6,50€
Goudale Rubis - Kriek cerise	6,00€	

CIDRES BIO BOUTEILLES

	33 cl
FILS de pomme BIO sans alcool	7,00€
FILS de pomme 5.5°	7,00€

COCKTAILS MAISON

Virgin Mojito	8,50€
Mojito Classic	10,00€
Mojito Fraise ou Passion *Purée de fruits*	11,00€
Spritz Apérol *(Apéritivo)*	10,00€
Spritz Saint Germain	11,00€
Gin Mare Tonic	11,00€
Ti Punch Trois Rivières	9,00€
Planteur Trois Rivières	9,50€
Punch maison *(voir avec l'équipe de salle)*	9,50€
Punch maison au pichet *1 L*	28,00€
Cuba libre	10,00€
Americano	10,00€
Caïpirinha, Tequila Sunrise	10,00€
Diplomatico Bora Bora	10,00€
Jack Apple Sunset	10,00€



DIGESTIFS

	5 cl
Manzana	8,00€
Menthe Pastille / Get 27 / Get 31 / Bailey's	8,50€
Cognac / Armagnac XO	12,00€
Irish Coffee / French Coffee / Cuban Coffee	13,50€

ALCOOLS

Ricard/Pastis 2 cl	4,50€	Jack Daniel's 5 cl	8,50€
Lillet 6 cl	7,00€	Whisky 5 cl *(Lawson)*	8,50€
Kir 15 cl	7,00€	Porto 6 cl	7,00€
Kir Royal 15 cl	10,00€	Martini 6 cl	7,00€
Malibu 5 cl	8,50€	Suze 6 cl	7,00€
Rhum,Vodka,Téquila 5cl	8,50€		

LA CAVE : RHUMS

	5 cl
Diplomatico Réserva *Venezuela*	11,50€
Diplomatico Planas *Venezuela*	9,50€
Diplomatico Seleccion de la familia *Venezuela*	12,50€
Turquoise Bay *Ile Maurice*	12,50€
Anne Bonny *(La Reine des Pirates) Caraïbes*	12,50€
Bumbu *La Barbade* crème de Rhum	9,50€
Bumbu *La Barbade* XO	12,50€

LA CAVE : WHISKIES & BOURBONS

	5 cl
Benriach 10 ans *(Single Malt)*	13,00€
Slane Irish Whisky *Irlandais*	11,00€
Woodford Réserve *(Bourbon whiskey)*	11,50€
Jack Daniel's Single Barrel	12,50€
Jack Daniel's Triple Mash	12,50€
Jack Daniel's Fire	9,00€
Jack Daniel's Apple	9,00€
Jack Daniel's BlackBerry	9,00€



BOISSONS CHAUDES

Café ou Décaféiné *Simple* 2,00€ / *Double*	3,80€
Café allongé / Café noisette	2,50€
Café Frappé	5,00€
Café Viennois	5,00€
Cappuccino	5,00€
Thé / Infusion	3,50€
Chocolat Chaud	5,00€
Chocolat Viennois	5,00€
Café ou Thé gourmand *(voir avec l'équipe de salle)*	11,00€

CHAMPAGNES

Louis Victor — Verre 12cl : 10,50€ Bouteille 75cl : 60,00€

VINS PÉTILLANTS

Prosecco — Verre 12cl : 8,00€ Bouteille 75cl : 39,00€

Cidre Kérizac Bouche Brut 5.5° Bouteille 75cl : 24,00€

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

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

CARTE DES VINS

ROUGE

	Bouteille 75 cl	Verre 12,5 cl
Le Rouge de M. Marcel *Merlot*	22,00€	5,00€
Château Gromel Bel Air *Cuvée Eva Bordeaux supérieur*	24,00€	5,50€
Cot Coq *Médoc AOC AOP*	25,00€	
Le Secret du Nautilus *AOP Médoc*	25,00€	5,50€
Pago Lencia *Espagne*	25,00€	
Château Roquegrave *Cru Bourgeois*	26,00€	
Wildsbokke «Shiraz» Western Cape *Afrique du Sud*	26,00€	
Château Sipian *Médoc*	26,00€	6,00€
Le Fiston *Languedoc*	27,00€	6,00€
Avoglia *Italie Pouilles (Fruité et boisé)*	27,00€	6,00€
Les Darons *Languedoc*	28,00€	
Comme à Cayenne *St Chinian*	29,00€	
Festivo *Argentine*	29,50€	
Château De La Croix *Médoc Cru Bourgeois*	31,00€	
Bastide Saint Dominique *Côtes-du-Rhône village*	36,00€	7,00€
Réserve de Merelle *Pessac Léognan*	37,00€	7,50€
Château du Taillan *Haut Médoc*	38,50€	7,00€
Campeador *Pessac-Léognan*	39,50€	

ROSÉ

	Bouteille 75 cl	Verre 12,5 cl
Le Rosé de Fifi et Marcel *Pays d'Oc*	22,00€	5,00€
Palisses Gris *Méditerranée*	26,00€	6,00€
Gris *de St. Tropez by phéeric*	28,00€	6,00€
Villa Pereire *Côtes-de-Provence*	30,00€	6,50€

BLANC

	Bouteille 75 cl	Verre 12,5 cl
Mᵉˡˡᵉ Louise *Chardonnay*	22,00€	5,00€
Mademoiselle Juliette *Côtes-de-Gascogne mœlleux*	24,00€	5,50€
Kanohi *Nouvelle Zélande*	30,00€	
Cuvée Eva *Bordeaux sec*	26,00€	5,50€
Réserve de Merelle *Pessac Léognan*	35,00€	7,50€
Tokaji *Hongrie sec doux*	30,00€	6,50€