



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

RESTAURANT - BRASSERIE - AFTERWORK

du Lundi au Samedi de 10 h à 23 h
Déjeuner de 12h à 14h30 / Dîner de 19h à 22h30

EN ATTENDANT... TAPAS

(DE 17H À 18H PLATS FROIDS UNIQUEMENT)

- Oeufs Mimosa de la Terrasse 6,50€
- Tortilla maison & sa petite portion de frites 9,00€
- Eperlans frits & sa sauce tartare 8,50€
- Os à moelle et ses toasts grillés 8,00€
- 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.

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.

**15%
DE REMISE**

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

**ETUDIANTS
15% DE REMISE**

sur l'ensemble de la carte du
restaurant La Terrasse du Vigeon
sur présentation de votre carte
d'étudiant en cours 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.

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 (A/c. 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	7,50€
Mojito Classic	9,50€
Mojito Fraise ou Passion Purée de fruits	10,50€
Spritz Apérol (Apéritivo)	9,50€
Spritz Saint Germain	10,50€
Gin Mare Tonic	10,50€
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€
Cuba libre	9,00€
Americano	10,00€
Caïpirinha	9,00€
Tequila Sunrise	9,50€
Jack Apple Sunset	9,50€

DIGESTIFS

	4 cl
Manzana	7,50€
Menthe Pastille / Get 27 / Get 31 / Bailey's	8,00€
Poire Williams / Mirabelle	8,00€
Cognac VSOP / Armagnac VSOP	10,00€
Irish Coffee / French Coffee / Cuban Coffee	12,00€

ROUGE

Verre 12cl Bouteille 75cl

Le Rouge de M. Marcel Merlot	20,00€	4,50€
Cot Coq Médoc AOC AOP	22,00€	
Le Secret du Nautilus AOP Médoc	22,00€	5,00€
Château Roquegrave Cru Bourgeois	24,00€	
Château Gromel Bel Air	25,00€	5,00€
Cuvée Eva Bordeaux supérieur		
Pago Lencia Espagne	24,00€	
Wildsbokke «Shiraz» Western Cape	25,00€	
Afrique du Sud		
Les Darons Languedoc	26,00€	
Le Fiston Languedoc	26,00€	5,50€
Comme à Cayenne St Chinian	27,00€	
Château De La Croix	29,00€	
Médoc Cru Bourgeois		
Cuvée Margot AOP Bourgogne	33,00€	
Festivo Argentine	29,00€	
Bastide Saint Dominique	34,00€	6,00€
Côtes-du-Rhône village		
Réserve de Merelle Pessac Léognan	36,00€	7,00€
Château du Taillan Haut Médoc	38,00€	7,00€
Campeador Pessac-Léognan	39,00€	
Batheos	45,00€	

ALCOOLS

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

Ricard/Pastis 2 cl	4,50€	Jack Daniel's 4 cl	8,50€
Lillet 6 cl	6,00€	Whisky 4 cl (Lawson)	8,00€
Kir 15 cl	6,00€	Porto 6 cl	6,00€
Kir Royal 15 cl	9,50€	Martini 6 cl	6,00€
Malibu 4 cl	8,00€	Pineau 6 cl	6,00€
Rhum,Vodka,Téquila 4cl	8,00€	Suze 6 cl	6,00€

LA CAVE : RHUMS

	4 cl
Diplomatico Réserve Venezuela	11,00€
Diplomatico Planas Venezuela	8,50€
Diplomatico Seleccion de la familia Venezuela	12,50€
Yellow Snack Jamaïque	11,00€
Turquoise Bay Ile Maurice	12,00€
Anne Bonny (La Reine des Pirates) Caraïbes	12,00€

LA CAVE : WHISKIES & BOURBONS

	4 cl
Benriach 10 ans (Single Malt)	12,00€
Slane Irish Whisky Irlandais	10,00€
Woodford Réserve (Bourbon whiskey)	12,50€
Jack Daniel's Single Barrel	12,00€
Jack Daniel's Triple Mash	11,00€
Jack Daniel's Fire	8,50€
Jack Daniel's Apple	8,50€
Jack Daniel's BlackBerry	8,50€

BOISSONS CHAUDES

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

CHAMPAGNES

Verre 12cl Bouteille 75cl

Louis Victor	9,50€	55,00€
Deutz Classic Brut		70,00€
Deutz Rosé Brut		85,00€

VINS PÉTILLANTS

Verre 12cl Bouteille 75cl

Prosecco	8,00€	40,00€
----------	-------	--------

ROSÉ

	Bouteille 75 cl	Verre 12,5 cl
Le Rosé de Fifi et Marcel Pays d'Oc	20,00€	4,50€
Palisses Gris Méditerranée	24,00€	5,50€
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
M ^{lle} Louise Chardonnay	21,00€	5,00€
Mademoiselle Juliette	22,00€	5,00€
Côtes-de-Gascogne moelleux		
Kanohi Nouvelle Zélande	29,00€	
Cuvée Eva Bordeaux sec	25,00€	5,50€
Réserve de Merelle Pessac Léognan	33,00€	7,00€
Tokaji Hongrie sec doux	28,00€	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.

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