



RESTAURANT

BRASSERIE

AFTERWORK

du Lundi au Samedi de 10 h à 23 h

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.

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.

**10%
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



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