



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 À PARTAGER

(pain compris)

(DE 17H À 18H PLATS FROIDS UNIQUEMENT)

- Les Rillettes pur canard *Maison Castel (env 150gr)* 8,00€
- Oeufs Mimosa de la Terrasse (3 pièces) 7,00€
- Le Fuet Catalaon, saucisson à partager 7,50€
- Tortilla maison & sa petite portion de frites 9,50€
- Eperlans frits & sa sauce tartare 9,00€
- Os à moelle et ses toasts grillés 8,50€
- Camembert rôti de La Terrasse en persillade & ses croûtons 11€
- Crevettes persillées, snackées (4 pièces) 8,50€
- Planche de charcuterie *Petite: 13,00€ Grande: 24€*
- Planche de fromages *Petite: 13,00€ Grande: 24€*
- Planche mixte *Petite: 13,00€ Grande: 24€*
(charcuterie et fromages)
- Planche végétarienne (voir avec l'équipe de salle)
- Planche XXL de la Terrasse 49€
(Grande planche au choix, camembert rôti, grande portion de frites et nuggets par 9)
- Nuggets de poulet maison & frites maison
par 4 : 9€ / par 6 : 13€ / par 9 : 17€ / par 12 : 22€
- Frites maison & sa mayonnaise *Petite: 4,50€ Grande: 6,50€*
- Salade verte *Petite: 3,00€ Grande: 5,00€*

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



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	4,50€
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

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

CIDRES BIO BOUTEILLES

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

COCKTAILS MAISON

Virgin Mojito	8,00€
Mojito Classic	10,00€
Mojito Fraise ou Passion Purée	11,00€
Spritz Apérol (Apéritif)	10,00€
Spritz Saint Germain	11,00€
Gin Mare Tonic	10,00€
Ti Punch Trois Rivières	9,00€
Planteur Trois Rivières	9,50€
Punch maison (voir avec l'équipe de salle)	9,00€
Punch maison au pichet 1 L	25,00€
Americano	10,00€
Caïpirinha, Tequila Sunrise, Cuba libre	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 VSOP / Armagnac VSOP	11,00€
Irish Coffee / French Coffee / Cuban Coffee	13,00€

ROUGE

	Bouteille 75 cl	Verre 12,5cl
Le Rouge de M. Marcel Merlot	21,00€	4,50€
Cot Coq Médoc AOC AOP	24,00€	
Le Secret du Nautilus AOP Médoc	24,00€	5,00€
Château Roquegrave Cru Bourgeois	25,00€	
Château Gromel Bel Air	24,00€	5,00€
Cuvée Eva Bordeaux supérieur		
Pago Lencia Espagne	24,00€	
Wildsbokke «Shiraz» Western Cape	25,00€	
Afrique du Sud		
Les Darons Languedoc	27,00€	
Le Fiston Languedoc	26,00€	5,50€
Comme à Cayenne St Chinian	28,00€	
Château De La Croix	29,00€	
Médoc Cru Bourgeois		
Festivo Argentine	29,00€	
Bastide Saint Dominique	35,00€	6,50€
Côtes-du-Rhône village		
Réserve de Merelle Pessac Léognan	37,00€	7,00€
Château du Taillan Haut Médoc	38,00€	7,00€
Campeador Pessac-Léognan	39,00€	
Batheos AOC Médoc	42,00€	

ALCOOLS

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

LA CAVE : RHUMS

Diplomatico Réserve Venezuela	11,50€
Diplomatico Planas Venezuela	9,50€
Diplomatico Seleccin 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

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, 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	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)	10,00€

CHAMPAGNES

Louis Victor	Verre 12cl : 9,50€	Bouteille 75cl : 55,00€
Deutz Classic Brut		Bouteille 75cl : 70,00€
Deutz Rosé Brut		Bouteille 75cl : 85,00€

VINS PÉTILLANTS

Prosecco	Verre 12cl : 8,00€	Bouteille 75cl : 39,00€
Cidre Kérizac Bouche Brut 5.5°		Bouteille 75cl : 24,00€

ROSÉ

	Bouteille 75 cl	Verre 12,5 cl
Le Rosé de Fifi et Marcel Pays d'Oc	21,00€	4,50€
Palisses Gris Méditerranée	26,00€	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
Melle Louise Chardonnay	22,00€	5,00€
Mademoiselle Juliette	23,00€	5,00€
Côtes-de-Gascogne moelleux		
Kanohi Nouvelle Zélande	29,00€	
Cuvée Eva Bordeaux sec	26,00€	5,50€
Réserve de Merelle Pessac Léognan	34,00€	7,00€
Tokaji Hongrie sec doux	29,00€	6,00€

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.