

les Terrasses de l'Image

RESTAURANT - BAR A COCKTAILS

Chers clients,

Hamid Soussi, notre jeune chef talentueux a appris et exercé son métier dans diverses grandes Maisons.

Il mettra avec rigueur et vigilance son expérience à votre service;

La recherche des produits frais et de saison sera son objectif premier.

Hamid et toute son équipe vous souhaitent la bienvenue ainsi qu'un agréable moment, dans ce cadre idyllique.



Nous vous accueillons du mercredi au dimanche,
pour le déjeuner de 12h à 14h
et pour le dîner de 19h30 à 21h30



Notre restaurant « Les Terrasses de l'Image » met à votre disposition la liste des allergènes dans notre carte et menu qui pourraient nuire à votre santé et au bon déroulement de votre repas.



Les Apéritifs

Martini blanc	6 €
Martini rouge	6 €
Martini bitter	6 €
Anisés	5 €
Porto blanc	6 €
Porto rouge	6 €
Muscat - Beaumes de Venise	6 €
Kir	8 €
Kir Royal	16 €
Coupe de Champagne	16 €
Verre de vin du moment : Rouge – Rosé – Blanc	6.50 €
Rhum - Botran 15 ans	10 €
Gin - La Citadelle Bleue	11 €
Whisky:	
Maker's mark	11 €
Monkey shoulder	12 €
Perfekt Peat	9 €
Talisker 57 north	22 €
Teeling	12 €
Nikka Whisky from BARREL	18 €
Nikka Pure Malt Red	14 €
Vodka:	
Stolichnaya Premium	16 €
Imperia	14 €
Zubrowka	17 €
Grey Goose Classique	16 €
Grey Goose Cherry	22 €
Bières :	
La Chouffe (33cl)	6 €
Heineken (33cl)	5 €
Hoegaarden (33cl)	5 €

Le menu du jour

Entrée, plat ou Plat, Dessert 19.90 €

Entrée, Plat, Dessert 24.90 €

...

...

(Supplément de 5 € pour une entrée à la carte)



...

...

(Supplément de 10 € pour un plat à la carte)



Fromages de vache et de chèvre

Ou

...

(Supplément de 5 € pour un dessert à la carte)

Le menu enfant

Sur demande,

Viande ou poisson au choix / Dessert

12 €

La Carte

L'espadon

Carpaccio d'espadon, crémeux d'épinards & salade d'épinards,
Billes de vieux vinaigre balsamique, vinaigrette au citron vert 17 €

Le Potiron

Velouté de potiron,
Escalope de foie gras snacké au poivre sauvage de Madagascar,
Pistaches torréfiées 16 €



Le Rouget Barbet

Le rouget snacké à la plancha, mousseline de choux fleur à l'encre de seiche,
Choux romanesco aigre, œufs de harang fumés, citron caviar 27 €

Le Veau

La côte rôtie aux aromates,
Mousseline d'artichauds au mascarpone, petits pois au lard poivré,
Ail confit au thym, jus de veau corsé 26 €



Assiette de fromages

8 €

La Pomme

La pomme rôtie aux épices et au miel, crème glacée aux amandes 8 €

Le Soufflé

Soufflé chocolat noir 70% (cuit sur demande 15 min)
Sorbet fruits de la passion 8 €

Boissons & Digestifs

Coca Cola, Light ou Zero (33cl)	5 €
Limonade (20cl)	4 €
Schweppes (25cl)	5 €
Perrier (33cl)	5 €
Nestea Pêche (20cl)	5 €
Orangina (25cl)	5 €
Jus d'Orange, Ananas, Tomate ou ACE	5 €
Sirop	3 €
Vittel 1L	6 €
Eau de Perrier 1L	6 €

Boissons chaudes :

L'Expresso Firenze	3.50 €
Décaféiné	4 €
Café noisette	4 €
Café au lait	6 €
Café double	6 €
Cappucino	5 €
Chocolat chaud	5 €
Thé	4 €

Digestifs :

Poire William (Manguin)	15 €
Vieille Prune	15 €
Calvados (Château du Breuil 15 ans)	17 €
Cognac	35 €
Manzana	7 €
Get	6 €
Cointreau	8 €
Grand Marnier	7 €
Limoncello	6 €
Grappa	6 €

TARIFS NETS TTC

Vins & Champagnes

Vins Blancs :

2015 Mas de la Dame – Le Coin cache / IGP Alpilles	42 €
2015 Domaine Brusset – Les Travers / AOP Cairanne	21 €
2016 Mas Las Cabes	20 €
2015 Domaine de Valdition	20 €
2015 Condrieu - Pierrefinon	65 €

Vins Rosés :

2016 Domaine de Valdition – Cuvée du bâtonnier / IGP Alpilles	23 €
2016 Domaine de la Tour du Bon / AOP Bandol	27 €
2016 Abbaye Sainte Marie de Pierredon – Donna Rosa / IGP Alpilles	25 €
2016 Domaine du Clos d'Alari – Petit Clos / AOP Côtes de Provence	21 €
2016 Domaine de Lauzières – Equinoxe / Les Baux de Provence	34 €

Vins Rouges :

2015 Domaine des Florets / AOP Gigondas	26 €
2013 Abbaye Sainte Marie de Pierredon - Merlot / Vin des Pays des Alpilles	37 €
2016 Domaine Combier / Crozes Hérimitage	33 €
2015 Domaine Bernard Gripa – Cerise / Vin de France	20 €
2012 Dalmeran Cuvée Bastide / Les Baux de Provence	34 €
2012 Domaine de Lauzières – Equinoxe / AOP Les Baux de Provence	42 €
2012 Volnay 1 ^e Cru – Domaine de la pousse d'or / Bourgogne	98 €

Champagnes :

	12 cl	75cl	Magnum
Duval- Leroy « Brut premier cru »	16 €		
Drappier « Brut nature, zéro dosage, sans soufre »		84 €	
Duval-Leroy « Brut 100% chardonnay »		89 €	
Duval-Leroy « Blanc de blanc » 2006		130 €	
Lanson « Extra Age »		119 €	
Nicolas Feuillate « Palme d'or brut » 2002		170 €	284 €
Rosé - Charles Heidsieck « Brut réserve »		99 €	
Rosé - Duval-Leroy rosé « Prestige brut 1 ^{er} cru »		111 €	
Rosé - Nicolas Feuillate « Palme d'or rosé » 2005		213 €	
Rosé - Laurent-Perrier		120 €	