

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 13h30
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 €

Le menu enfant

Sur demande,

Viande ou poisson au choix / Dessert 12 €

La Carte

Le Champignon

Velouté de champignons (selon arrivage),
Raviole frit à la ricotta, noix et champignons 16 €

Le Jambon

Jambon de bigorre affiné 36 mois,
Compotée de cerises et oignons, pain « Matlouh » 17 €



Le Veau

Filet de veau rôti au beurre et aux herbes de Provence,
Caillette de blette au lard et à la betterave, oignons cébette étuvés au thym,
Jus de veau à la réglisse 32 €

Le Cabillaud

Dos de cabillaud en croûte d'haddock et estragon,
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et aux algues,
Tombée de champignons en persillade,
Jus de coquillages au pistille de safran 28 €



Assiette de fromages

8 €

La pomme

Pomme Gala pochée à la liqueur d'amande,
Tuile à la cannelle, crème glacée noisette- caramel 8 €

Le Mille-feuille

Mille-feuille à la bergamote et fève de Tonka,
Sorbet verveine et menthe 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 € |
| Chateldon | 6 € |

Boissons chaudes :

| | |
|--------------------|--------|
| L'Espresso 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 € |

Vins & Champagnes

Vins Blancs :

| | |
|---|------|
| 2016 Mas Las Cabes | 20 € |
| 2017 Le Vallon des Glauges / IGP Alpilles | 25 € |
| 2016 Valdition – Cuvée des filles | 35 € |
| 2017 Le petit Chablis 'Naudet' | 40 € |
| 2016 Insolite « Saumur » Thierry Germain | 50 € |

Vins Rosés :

| | |
|---|------|
| 2017 Domaine de la Vallongue – « Les Calans » - IGP Alpilles | 23 € |
| 2017 Domaine du Clos d'Alari – Petit Clos / PDO Côtes de Provence | 25 € |
| 2016 Domaine de la Tour du Bon / AOP Bandol | 27 € |
| 2017 Domaine de Courtage | 35 € |
| 2017 Le Whispering Angel | 40 € |
| 2017 Minuty Prestige | 45 € |

Vins Rouges :

| | |
|---|------|
| 2015 Grimaude « Côtiers de Nîmes » | 20 € |
| 2015 Alary « Cairanne » | 25 € |
| 2012 Domaine de Guilbert | 30 € |
| 2016 Domaine Combier « Crozes Hermitage » | 33 € |
| 2014 Dalmeran Cuvée Bastide | 34 € |
| 2016 Saint Joseph « Gerin » | 45 € |
| 2014 Abbaye Sainte Marie de Pierredon – Vespro / Vin de Pays des Alpilles | 55 € |

Champagnes :

| | 12 cl | 75cl | Magnum |
|--|-------|-------|--------|
| Duval- Leroy « Brut premier cru » | 16 € | | |
| 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 € | |