

# 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 €   |
| <br>  |        |
| Verre de vin du moment : Rouge – Rosé – Blanc | 6.50 € |
| <br>  |        |
| <b>Rhum</b> - Botran 15 ans                   | 10 €   |
| <b>Gin</b> - La Citadelle Bleue               | 11 €   |
| <br>  |        |
| <b>Whisky:</b>                                |        |
| 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 €   |
| <br>  |        |
| <b>Vodka:</b>                                 |        |
| Stolichnaya Premium                           | 16 €   |
| Imperia                                       | 14 €   |
| Zubrowka                                      | 17 €   |
| Grey Goose Classique                          | 16 €   |
| Grey Goose Cherry                             | 22 €   |
| <br>  |        |
| <b>Bières :</b>                               |        |
| 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

### *L'Araignée*

L'araignée comme un rouleau de printemps aux herbes fraîches,  
Condiments mayonnaise gingembre- citron vert  
Jus de carcasses figé à la feuille de lime 19 €

### *L'Asperge*

L'asperge verte croquante au romarin,  
Salade wazabi, betterave rouge, lomo séché  
Vinaigrette au vieux balsamique 17 €



### *Le Saint Pierre*

St Pierre poché à la citronnelle, mousseline de carotte à l'orange,  
Poireau étuvé au beurre, oignons grelots confits,  
Jus façon bouillabaisse 28 €

### *Le Taureau*

Filet de taureau cuit au beurre et aux aromates,  
Fèves pôlées au citron confit, tombée d'épinards aux amandes,  
Jus au porto 32 €



### *Assiette de fromages*

8 €

### *Le Chocolat*

Déclinaison de chocolat 8 €

### *La Rhubarbe*

Sablé à la rhubarbe au poivre de Séchuan, sorbet fraise basilic 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 € |
| <br>                                |     |
| 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 €  |

## Vins & Champagnes

### Vins Blancs :

|  |      |
|--|------|
| 2015 Mas de la Dame – Le Coin cache / IGP Alpilles | 42 € |
| 2017 Domaine Brusset – Les Travers / AOP Cairanne  | 21 € |
| 2016 Mas Las Cabes                                 | 20 € |
| 2017 Domaine de Valdition                          | 20 € |

### Vins Rosés :

|   |      |
|---|------|
| 2017 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 :

|   |      |
|---|------|
| 2016 Domaine des Florets / AOP Gigondas                                   | 26 € |
| 2016 Domaine Combier / Crozes Héritage                                    | 33 € |
| 2014 Dalmeran Cuvée Bastide / Les Baux de Provence                        | 34 € |
| 2012 Domaine de Lauzières – Equinoxe / AOP Les Baux de Provence           | 42 € |
| 2013 Abbaye Sainte Marie de Pierredon – Merlot / Vin de Pays des Alpilles | 37 € |

### 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 €  |
| <b>Rosé</b> - Charles Heidsieck « Brut réserve »                     |       | 99 €  |        |
| <b>Rosé</b> - Duval-Leroy rosé « Prestige brut 1 <sup>er</sup> cru » |       | 111 € |        |
| <b>Rosé</b> - Nicolas Feuillate « Palme d'or rosé » 2005             |       | 213 € |        |
| <b>Rosé</b> - Laurent-Perrier  |       | 120 € |        |