

La Terrasse des Remparts

Ouvert tous les midis du lundi au dimanche Pendant le couvre feu

Cette Carte est disponible à Emporter avec remise de 20%

N'hésitez pas à nous consulter

Idéal à Partager

Le foie gras de Canard, confit de figues 18 €

Le Jambon ibérique 100% Bellota Pata Negra 18 €

Le Saumon fumé au bois de Hêtre 15 €

Menu du Marché

(Uniquement le midi du lundi au vendredi) : 19 €

Le plat du jour + 1 boisson + 1 café accompagné d'un dessert

Nos Formules au choix dans la Carte

Entrée / plat / dessert 46 €

Entrée /plat 38 €

Plat /dessert 32 €

Les Entrées 17 €

- L'œuf Cocotte au foie gras
- Les Saint Jacques, Crème de Potimarron et jus de Persil
- Les Gambas Sauvages Rôties et Betterave en Carpaccio
- Les Escargots de Comines, Crémeux à l'ail d'Arleux et Topinambour

Les Plats 27 €

- Le Ris de veau aux Girolles, poêlée de légumes
- La Pluma Ibérique, Avocats et Tomates, et son écrasé de pommes de terre
- Le Bar Rôti, Chou fleur en crémeux et en Sommité
- Le Homard décortiqué, Grosses Pâtes et Fèves (supplément de 5 €)

Le Fromage ou Desserts 9 €

- Assiette de 5 Fromages
- Le Chou Praliné
- Le millefeuille au Chocolat Noir de Tanzanie 70%
- La Tarte aux Figues, Crème d'amande Pignons grillés

Nos vins au verre 12 cl

Vins blancs et rosés : Sélection du moment 6€

Vin blanc moelleux : Sélection du moment 7€

Vins rouges au verre : Sélection du moment 6€

Vins blancs et Rouge : Sélection Prestige 9€

