

# LA TERRASSE D'ÉTÉ

## RESTAURANT MENU

AVAILABLE FROM 5 TO 10pm

### CHAMPAGNES

|                                      | 12CL | 75CL |
|--------------------------------------|------|------|
| Veuve Clicquot Brut Carte Jaune      | €18  | €85  |
| Perrier-Jouët Blason Rosé            | €20  | €95  |
| Moët & Chandon Brut Impérial         |      | €85  |
| Veuve Clicquot Rosé                  |      | €110 |
| Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2006 |      | €250 |
| Veuve Clicquot Grande Dame 2004      |      | €250 |
| Perrier-Jouët Belle Epoque 2012      |      | €250 |
| Dom Pérignon 2009                    |      | €250 |

### COCKTAILS CHAMPAGNE

#### TUILERIES

Champagne, Liqueur de Paris, violet syrup, strawberry juice, €21

#### lemon juice BATIGNOLLES

Champagne, Chambord, rose syrup, lime juice €21

#### BUBBLY FRESCO MOJITO

Champagne, cucumber, mint leaves, lime juice, sugar €21

## OUR SUGGESTIONS

#### TRADITIONAL CHICKEN CAESAR SALAD

24€

#### BEEF TARTARE, LETTUCE HEART AND CHIVE CREAM

24€

#### CROQUE MONSIEUR/MADAME, TOASTED HAM SANDWICH WITH COMTÉ CHEESE, CLASSIQUE OR

#### "PARMESAN" FRENCH FRIES

20€

#### TRADITIONAL CHEESEBURGER TOMATOES, CHEDDAR, PICKLES, CLASSIQUE OR "PARMESAN"

#### FRENCH FRIES

30€

#### TRADITIONAL WESTIN CLUB SANDWICH WITH CHICKEN

27€

#### STEAMED COD, SEASONAL VEGETABLES WITH CHERVIL, VIRGIN OLIVE OIL

30€

#### SELECTION OF THE DAY

28€

#### OUR SELECTION OF VEGETABLES

24€

#### CHEESE PLATER

20€

#### CHARCUTERIE PLATER

20€

## DESSERTS 12€

#### CHOCOLATE DESSERT

#### STRAWBERRIES CAKE, VANILLA CREAM

#### VANILLA CREME BRULEE, CARAMELIZED HAZELNUT

#### FRUIT SALAD

#### ICE-CREAMS AND SORBETS

# LA TERRASSE D'ÉTÉ

## WINES

### RED WINES

|  | 12CL | 75CL |
|--|------|------|
| <b>LOIRE :</b>   |      |      |
| AOC Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine Pascal Lorieux, « Cabernet-Franc » | €9   | €38  |
| AOP Sancerre, Château de Sancerre, « Pinot Noir »                          | €10  | €46  |
| <b>BOURGOGNE :</b>   |      |      |
| AOC Saint-Aubin, Domaine Roux, « Pinot Noir »                              |      | €46  |
| <b>BORDEAUX :</b>  |      |      |
| AOC Lalande de Pommerol, Château Jean Gué, "Merlot"                        | €12  | €48  |

### WHITE WINES

|  | 12CL | 75CL |
|--|------|------|
| <b>PAYS D'OC :</b>   |      |      |
| IGP PAYS D'OC Les Enfants Terribles, "Viognier"            | €9   | €38  |
| <b>LOIRE :</b>   |      |      |
| AOC Pouilly-Fumé, Domaine Régis Minet, « Sauvignon blanc » | €12  | €54  |
| AOC Sancerre, Vignoble Dauny, « Sauvignon Blanc »          |      | €54  |
| <b>BOURGOGNE :</b>   |      |      |
| AOC Les Murelles, Domaine Roux, "Chardonnay"               | €10  | €40  |
| AOC Chablis, Domaine du Colombier, "Chardonnay"            |      | €64  |
| <b>LANGUEDOC :</b>   |      |      |
| IGP Côte-de-Gascogne, Domaine de Miselle, blanc moëlleux   | 9€   | €38  |

### ROSES WINES

|  | 12CL | 75CL |
|--|------|------|
| <b>PAYS D'OC:</b>                              |      |      |
| AOC Pays d'OC Les Bories Blanques              | 10€  | 38€  |
| <b>PROVENCE :</b>                              |      |      |
| AOC Côtes de Provence, Château des Vingtinères | 12€  | 54€  |

### SOFTS & JUICES

|   |     |
|---|-----|
| Pepsi   Pepsi Max 33CL / Red Bull 25CL                            | €10 |
| Ginger Ale   Ginger Beer - 20CL   Orangina   Tonic - 25CL         | €10 |
| Fresh fruit juice – Orange   Grapefruit   Lemon - 20CL            | €10 |
| Fruit juice – Kiwi   Pineapple   Cranberry/ Peach - 20CL          | €10 |
| Alain Milliat fruit juice – Cox apple   Mango   Strawberry - 33CL | €13 |

### HOT DRINKS

|   |    |
|---|----|
| Espresso   Decaffeinated espresso         | €7 |
| American coffee                           | €8 |
| Double espresso   Cappuccino   Café latte | €9 |
| Tea   Herbal tea                          | €9 |

### MINERAL WATERS

|   |    |
|---|----|
| Evian - 75cl   Badoit - 75cl   Perrier - 33cl | €9 |
|---|----|