La Terrasse de Saint-Nom

Vous propose son

Menu du Déjeuner (*)

(*) du lundi au vendredi - Prix variables selon l'ardoise

Entrée ou dessert du jour

Plat du jour ou Pizza (Reine, Marguerite)

Origine des viandes : France et U.E.
Liste des allergènes sur demande
Prix nets en euros

Cocktails

Daïquiri **9,00**
Rhum blanc (4 cl), jus de citron vert (2 cl), sucre roux

Mojito **9,00**
Rhum Havana (5 cl), eau pétillante (5 cl), jus de citron vert (2 cl), sucre roux, menthe fraîche

Piña Colada **9,00**
Rhum blanc (4 cl), Malibu (2 cl), jus d'ananas (6 cl)

Margarita **9,00**
Téquila (4 cl), Triple Sec (2 cl), jus de citron vert (1 cl)

Bloody Mary **9,50**
Jus de tomate (7 cl), Vodka (4 cl), jus de citron (1 cl), sel de céleri, Worcester Sauce, Tabasco

Gin Tonic **12,00**
Gin (4 cl), Schweppes tonic

Negroni **12,00**
Gin (3 cl), Martini Rouge (3 cl), Campari (3 cl)

Bellini **12,00**
Champagne (8 cl), purée de pêche blanc (4 cl)

Mojito Royal **12,00**
Rhum Havana (5 cl), champagne (5 cl), jus de citron vert (2 cl), sucre roux, menthe fraîche

Virgin Mojito **9,00**
Citron vert, sucre roux, menthe fraîche, eau pétillante

Solo Mio **9,00**
Jus d'orange, jus d'ananas, nectar d'abricot, framboises fraîches, sirop de vanille

Spritz

Aperol Spritz **9,00**
Aperol (5 cl), Prosecco (6 cl), eau pétillante (2 cl), orange

Limoncello Spritz **9,00**
Limoncello (5 cl), Prosecco (6 cl), eau pétillante (2 cl), citron jaune

Hugo Spritz **9,00**
Liqueur de fleur de sureau (5 cl), Prosecco (6 cl), eau pétillante (2 cl), citron vert

Saint-Germain Spritz **9,00**
Liqueur de Saint-Germain (5 cl), Prosecco (6 cl), eau pétillante (2 cl), citron vert

Lillet Spritz **9,00**
Lillet rouge (5 cl), Prosecco (6 cl), eau pétillante (2 cl), citron vert

Origine des viandes : France et U.E.
Liste des allergènes sur demande
Prix nets en euros

Apéritifs

Kir *(crème de cassis ou framboise ou pêche) - 12 cl*	**4,50**
Martini Rouge ou Bianco *– 5 cl*	**4,50**
Campari, Suze, Salers *– 5 cl*	**5,00**
Porto ou Lillet *(rouge ou blanc),* **Muscat de Rivesaltes** *– 7 cl*	**6,00**
Ricard ou Pastis 51 *– 2 cl*	**5,00**
Perroquet *– Apéritif anisé (2 cl), sirop de menthe*	**5,00**
Tomate *– Apéritif anisé (2 cl), sirop de grenadine*	**5,00**
Mauresque *– Apéritif anisé (2 cl), sirop d'orgeat*	**5,00**
Américano *– Campari (2 cl), Martini rouge (2 cl), Martini Extra-dry (2cl), orange*	**8,50**

Bières

Pression	*25 cl*	*50 cl*
Tuborg	**4,50**	**7,30**
Grimbergen Blonde (bière d'Abbaye)	**4,80**	**7,80**
Demory IPA	**4,80**	**7,80**

Bouteilles	
Desperados, Corona *(33 cl)*	**4,90**
Corona 0 *(33 cl)*	**4,90**

Origine des viandes : France et U.E.
Liste des allergènes sur demande
Prix nets en euros

Entrées

Œufs bio mayonnaise	5,50
Œuf poché sur toast de champignons et lard croustillant	7,50
Salade de pommes de terre tièdes, *vinaigrette maison*	5,50
Pâté basque, *pain toasté*	6,50
Les sardines de Pont-Aven, *beurre et pain toasté*	12,50

A toute heure

Croque-Monsieur, *pousses d'épinards*	12,50
Croque-Madame, *pousses d'épinards*	13,50
Planche « Gourmet » charcuteries et fromages, *Jambon de Parme, saucisson sec, jambon blanc aux herbes, Saint-Nectaire, Chèvre fermier, Cantal, pain au levain toasté et beurre*	19,50
Assiette de saumon mariné, *sauce Gravlax, pain toasté*	18,50
Assiette de jambon de Parme, *pain toasté et beurre*	16,50

Salades

César — 16,00
Romaine, filet de poulet croustillant, tomates cerises, croûtons, parmesan, sauce César

Lutèce — 15,00
Salade mélangée, Emmental, jambon blanc aux herbes, œuf dur, tomates cerises, vinaigrette parisienne

Quercy — 15,00
Pousses d'épinards, bricks de chèvre fermier, cerneaux de noix, lanières de carottes, cranberries, vinaigrette au miel

Origine des viandes : France et U.E.
Liste des allergènes sur demande
Prix nets en euros

Pâtes

Gnocchi Romana *(fior di latte, sauce tomate, tomates cerises, parmesan)*	**16,00**
Lasagne de bœuf, *roquette et parmesan*	**16,50**
Fusilli végétarien *(légumes, pistou de roquette)*	**16,00**
Gratin de grosses coquillettes *au jambon et parmesan*	**17,50**

Poissons

Pavé de saumon frais *vapeur aux 5 baies, légumes de saison*	**21,50**
Filet de bar *croustillant, purée de pommes de terre*	**23,50**

Viandes et Volailles

Escalope de volaille *croustillante façon Milanaise, légumes de saison*	**19,50**
Suprême de volaille *à la Normande, riz basmati*	**20,50**
Confit de canard, *pommes sautées*	**21,50**
Escalope de veau *à la Saltimbocca, jus corsé, riz basmati*	**21,50**
Entrecôte de bœuf, *sauce au choix (béarnaise, poivre ou échalotes), frites*	**28,50**
Bavette *aux échalotes, pommes sautées*	**21,50**
Tartare de bœuf *traditionnel, frites et salade*	**19,50**
Cheeseburger *au Cantal, frites et salade*	**17,50**
Saucisse *au couteau, purée de pommes de terre*	**16,50**

Garniture complémentaire (5 €)

Frites Maison
Salade mélangée
Légumes de saison

Pommes sautées
Purée de pommes de terre
Riz basmati

Origine des viandes : France et U.E.
Liste des allergènes sur demande
Prix nets en euros

Pizzas Rouges (*)

Marguerite — 12,00
Sauce tomate, fior di latte, parmesan et olives

Napolitaine — 13,00
Sauce tomate, anchois salés, câpres, olives noires et oignons rouges

Méditerranéenne — 14,00
Sauce tomate, fior di latte, thon, œuf, tomates cerises, olives noires et pistou de roquette

Spéciale Terrasse — 14,00
Sauce tomate, fior di latte, tomates cerises, mascarpone, roquette et pistou de roquette

Reine — 14,00
Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc aux herbes et champignons

Casa — 15,00
Sauce tomate, fior di latte, oignons, poivron, oeuf, merguez, olives

Quatre Saisons — 14,50
Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc aux herbes, courgettes, artichaut, champignons et roquette

Romaine — 14,00
Sauce tomate, fior di latte, filet de poulet pané, tomates cerises, roquette et parmesan

Campagnarde — 15,00
Sauce tomate, fior di latte, lardons, oeuf et saucisse piquante

Chausson italien — 15,00
Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc aux herbes, œuf et olives noires

Parmesane — 15,00
Sauce tomate, fior di latte, jambon de Parme, parmesan, roquette et pistou de roquette

Printanière — 15,00
Sauce tomate, fior di latte, tomates confites, courgette, artichaut, roquette et pistou de roquette

Pizzas Blanches (*)

« 12 » — 16,00
Crème fraîche, fior di latte, Gorgonzola, cerneaux de noix, jambon blanc aux herbes, miel et roquette

Montagnarde — 15,00
Crème fraîche, fior di latte, Reblochon, pommes de terre, lardons et oignon rouge

Scandinave — 16,00
Crème fraîche, fior di latte, saumon frais, mascarpone, courgettes, baies roses, aneth

Fromagissime — 15,00
Crème fraîche, fior di latte, Gorgonzola, mascarpone, Fontina, roquette

Bergère au Miel — 15,00
Crème fraîche, fior di latte, chèvre et chèvre frais, miel et roquette

Origine des viandes : France et U.E.
Liste des allergènes sur demande
Prix nets en euros

Fromages et Desserts

Fromage au choix *(Cantal ou Saint-Nectaire ou chèvre fermier), beurre*	7,50
Ardoise de fromages *(Cantal, Saint-Nectaire, chèvre fermier), beurre*	12,50
Tiramisu	7,50
Crumble *aux fruits de saison*	7,50
Panacotta *au coulis de fruits rouges*	7,50
Mousse *au chocolat noir*	7,50
Crème caramel	7,50
Café ou Thé gourmand	8,50
Café Affogatto *(2 boules de glace vanille et café renversé)*	8,50
Pizzetta au Nutella *à partager … ou pas*	9,50

Glaces et Sorbets

Glaces ou Sorbets *(1 / 2 / 3 boules)*	3 /6 /8
Vanille / Café / Caramel fleur de sel / Noix de coco / Rhum-raisins	
Ananas / Cassis / Fruit de la Passion / Poire / Fraise / Framboise / Citron Vert / Pomme verte	
Café ou Chocolat Liégeois	7,50
Coupe Amarena	7,50
Colonel *(sorbet citron et Vodka)*	8,50
Limoncello *(sorbet citron et Limoncello)*	8,50
Poire Williams *(sorbet poire et alcool de poire)*	8,50
Normande *(sorbet pomme verte et Calvados)*	8,50
Ben & Jerry's *(Cookie Dough, Vanilla Pecan Brittle, Chocolate Fudge Brownie)*	3,80

Origine des viandes : France et U.E.
Liste des allergènes sur demande
Prix nets en euros

Carte des Vins

Blanc

	Verre (12 cl)	25 cl	50 cl	Bouteille
Chardonnay *I.G.P. - Pays d'Oc*	4,20	8,00	16,00	23,00
Côte de Provence *A.O.P. - Château - La Martinette*	6,50	13,50	27,00	39,00
Quincy *A.O.C.- Philippe Portier*	7,50	15,50	31,00	44,00
Pouilly fumé *A.O.C. - De Ladoucette*				52,00
Sancerre *A.O.P. - Cuvée du Domaine - Domaine des Chasseignes*				42,00
Crozes-Hermitage *- 1600 - Domaine Laurent Veyrat*				49,00

Rouge

Côte de Provence *A.O.P. - Rollier – La Martinette*	4,90	10,00	20,00	29,00
Côte du Rhône *A.O.P. – Un coup de dés jamais n'abolira le hasard - Château de Montfrin*	4,90	10,00	20,00	29,00
Languedoc *A.O.P. - Les Darons*	5,30	10,50	21,00	31,00
Brouilly *A.O.C. – Château des Tours*				29,00
Château Haut Selve *- Graves A.O.P.*				36,00
Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion *- Pessac-Léognan*				78,00

Rosé

Provence *– La Demoiselle sans Gène*	4,20	8,00	16,00	23,00
Côte de Provence *A.O.P. - Château - la Martinette*	6,50	13,50	27,00	39,00

Bulles

	Coupe (12 cl)	Bouteille
Prosecco	6,00	29,00
Champagne *– Henriot – Brut souverain*	12,00	70,00
Champagne *– Malard – Extra-Brut*		72,00
Kir Royal	12,00	

Origine des viandes : France et U.E.
Liste des allergènes sur demande
Prix nets en euros

Boissons Froides

Eau minérale *plate ou gazeuse (50 cl)*	5,50
Eau minérale *plate ou gazeuse (100 cl)*	6,50
Eau minérale *plate ou gazeuse (25 cl)*	4,50
Diabolo *(limonade et sirop) (25 cl)*	4,50
Sodas *(Coca Cola, Coca Zero) (33 cl)*	4,50
Sodas *(Schweppes, Fanta, Sprite, Orangina, Fuze Tea Pêche) (25 cl)*	4,50
Sirop à l'eau *(Grenadine, pêche, menthe, citron, fraise) (25cl)*	2,80
Verre de jus de Pomme ou poire *pur jus de la Ferme d'Ancoigny (25 cl)*	4,60
Jus de fruits et nectars *(Ananas, Tomate, Orange, Abricot) (25 cl)*	4,60
Fruits frais pressés *(pamplemousse ou orange ou citron)*	5,50
Cocktail de fruits pressés	6,50
Thé glacé	4,50

Boissons Chaudes

Café expresso, décaféiné	1,90
Double café expresso, décaféiné	3,60
Café expresso *allongé*	2,10
Café noisette	2,10
Café crème, chocolat *(lait ou boisson à l'avoine)*	3,60
Café, chocolat viennois	4,80
Cappuccino	4,80
Thé ou infusion	3,60
Pot de lait *ou* **boisson à l'avoine** *chaud ou froid*	0,50

Origine des viandes : France et U.E.
Liste des allergènes sur demande
Prix nets en euros

Whiskies (4 cl)

J&B	***5,50***
Clan Campbell	***5,50***
Bulleit 95 RYE	***7,50***
Jack Daniel's	***7,50***
Talisker	***7,50***
Lagavulin	***8,50***
Oban	***8,50***

Digestifs (5 cl)

Disaronno Amaretto	***7,50***
Cognac Hennessy	***7,50***
Calvados Château du Breuil	***8,50***
Gin	***7,50***
Get 27	***7,50***
Grand Marnier	***7,50***
Cointreau	***7,50***
Fernet Branca	***7,50***
Limoncello	***7,50***
Alcools blancs	***7,50***

Poire Williams ou Mirabelle ou Vieille Prune

Origine des viandes : France et U.E.
Liste des allergènes sur demande
Prix nets en euros