

## A Partager pour l'Apéro ! La Planche Hivernale

Jambon cru fumé, Saucisson Maigre, Saucisson Beaufort, Coppa, Reblochon, Farcement, Terrine de foie de volaille, Beignets de pomme de terre



25 €

### Les Entrées

**Terrine de foie de volaille Grand-père aux girolles** 18 €  
«Servi en Bocaux» Préparation maison, pain toaster, petite salade  
*Poultry's liver terrine with chanterelle mushrooms served in jars, salad*

**Escargots de Magland poêlés à l'ail \*** 18 €  
œuf cuit à 63°C, brunoise et risotto céleri rave, émulsion de jus d'escargot  
*Salted snails and garlic in juice, celeriac risotto*

**Soupe à l'oignon gratinée (entrée)** 16 €  
Oignons caramélisés, bouillon de bœuf, croûtons, fromage gratiné  
*Gratinated onion Soup (starter)*

**Soupe à l'oignon gratinée avec charcuterie (plat)** 21 €  
*Gratinated Onion Soup and cured meats (main course)*

### Les Grandes Salades

**Salade César** 23 €  
Salade Romaine, Filet de Dinde Rôti, Tomate, Copeaux de Parmesan, Croûtons, Sauce César  
*Salad, roasted turkey, tomatoes, Parmesan chips, garlic crusty bread and Cesar dressing*

**Poké Bowl au Thon mariné \*** 23 €  
Riz, Carotte, Avocat, Poivron, Mangue, Algues Wakamé, Concombre, Radis  
*Poké Bowl, marinated tuna, rice, carrot, mango, avocado, cucumber, radish, pepper*

**Salade Savoyarde** 23 €  
Méli Melo de salade, tomates, croustillant de Reblochon, Myrtilles, Pâté maison, Beignet de pomme de terre, Jambon cru Fumé  
*Salad, tomatoes, crusty cheese, blueberries, Home-Made pork terrine, potatoes fritter, cured ham*

### Les Pâtes du chef Italien



**Garganelli al Gorgonzola \*** 17 €  
Pâtes fraîches à base farine de blé et oeufs (spécialité d'Émilie-Romagne), Gorgonzola, Crème, noix  
*Fresh pasta with blue cheese nuts and cream*

**Gnocchetti Sardi alla Campidanese** 18 €  
Pâtes Sardes à base de semoule de blé (Mallorreddus), Chair à saucisses frais, Vin Blanc, sauce Napolitaine  
*Sardinian pasta tomatoes sauce and pork sausage meat*

**Tagliatelle ai Funghi Porcini e tartuffo nero** 25 €  
Pâtes fraîches Cèpes et truffe noire, jus de viande, crème, sauce Napolitaine  
*Tagliatelle pasta with porcini mushroom and black truffles cream and tomatoes sauce*

\* végétarien \* sans gluten



#terracecafe-megeve  
www.terrace-cafe.com



MENU TRANSLATE



# TERRASSE Café RESTAURANT

### Menu Terrasse

Grande salade au choix  
(César, Poké Bowl ou Savoyarde)

\*\*\*

Dessert au choix

30 €

### Menu Montagnard

Terrine de foie de volaille aux girolles

\*\*\*

Cocotte de fromage aux cèpes

ou

« Crémeux du Jura » à la montagnarde

\*\*\*

Traditionnelle tarte aux myrtilles

40 €

### Menu Vegan



Pressé de légumes tièdes  
et crème de tofu aux herbes

\*\*\*

Blanquette de soja aux légumes d'hiver et riz

\*\*\*

Ananas Victoria rôtis au caramel salé

entrée + plat 37 €  
plat + dessert 32 €

40 €

### Menu Enfant - de 10 ans

Entrée du jour

\*\*\*

Hot Dog & Frites  
ou

Escalope Milanaise  
avec gratin de pâtes ou gratin d'hiver

\*\*\*

Dessert du jour ou Glace

\*\*\*

une mini boisson

16 €

### Les Spécialités à base de fromage

**Cocotte de Fromage de Montagne aux Cèpes** 24 €  
Farcie à la viande de cochon, Reblochon, pommes de terre, Cèpes, crème fraîche

*Cheese Cocotte, pork meat, mushroom and potatoes*  
« Crémeux du Jura » à la montagnarde 25 €  
Passé au four dans sa boîte et des pommes de terre en robe des champs et sa charcuterie

*Jura's cheese warmed in oven with boiled potatoes & cured meat*  
**Fondue Savoyarde (min. 2 pers) \*** 21 €/pers  
Beaufort, Emmenthal de Savoie, Comté, Vin Blanc de Savoie, Kirsch, Charcuteries Coopérative d'Arly  
*Mealted cheeses and cured meats*

### Le Coin du Pêcheur

**Dos des Cabillaud à la Vapeur** 26 €  
Emulsion pomme de terre Scamorza fumé, Gnocchi alla Romana, œufs d'hareng

*Steam cod fish, potatoes and smoked Scamorza emulsion, Gnocchi alla Romana and herring eggs*

**Petits Filets de Perche** 28 €  
Beurre Blanc Citron, servi avec frites

*Small perch fillets, lemon and white butter sauce with French fries*

### Le Coin du Boucher

**Hamburger maison** - Steak haché de bœuf (env.180Gr), 27 €  
Buns, raclette fumée, tranche de lard fumée, frais, oignons confits, salade, tomates et frites

*Fresh beef steak, smoked cheese, smoked bacon, onion confit, salad, tomatoes served with french fries*  
**Côte de Bœuf façon Tagliata** (Env.400Gr) \* 35 €  
Roquette, Parmesan, légumes grillés, sauce Balsamique, pomme de terre au Four sauce acidule

*Sliced beef rib, arugula salad, parmesan, grilled vegetables basalmic sauce, baked potato sour sauce*  
**Jarret de Veau Osso Buco** 28 €  
Jarret de veau braisé, sauce tomate, céleri, carotte, Gremolata, Risotto de Puntalette au Parmesan

*Braised veal shanks, tomato sauce, italian parsley and garlic, small pasta risotto, parmesan*

**Potée Savoyarde** 27 €  
Palette de porc, Diot au beaufort, Saucisse Fume, légumes d'hiver Savoyard Hotpot: stew of different pork sausages, winter vegetables

**Tartare de bœuf Angus** (Env.200Gr) 26 €  
Jaune Œuf Fermier, Oignons et capres frits, wonton crackers, Sauce Tartare

*Angus Beef Tartar. Tartar sauce. French fries*  
**Faux Filet Grillé** (Env.300Gr), **beurre Café De Paris** \* 29 €  
Bœuf de nos régions, sauce beurre et anchois, Frites

*Grilled sirloin steak, anchovely butter sauce, French fries*

### Les Desserts

**Traditionnelle tarte aux myrtilles** 11 €  
*Traditional blueberries tart*

**Moelleux au chocolat, crème Anglaise gourmande** 11 €  
*Chocolate cake and savoury custard*

**Dacquoise aux Framboises crémeux Pistache** 11 €  
*Crunchy Dacquoise, creamy pistachio, fresh raspberries*

**Dessert du jour / Dessert of the day**  
Consultez l'ardoise / Check our black board

Les informations sur les allergènes sont à votre disposition à l'accueil.  
Allergen informations are available at reception