

# LA TERRASSE

## DES GRANDS BAINS

BRUNCH - LUNCH - TAPAS - BAR À COCKTAILS



### • NOS PRODUITS

- **Tous nos fromages viennent de la Fromagerie de la Durance, à Guillestre (05), qui collecte le lait des fermes alentours et qui fabrique artisanalement tous les fromages de vache, brebis ou chèvre.**
- **Notre café torréfaction artisanale 100% arabica nous vient du torréfacteur Mokalp, Hautes-Alpes.**
- **Nos oeufs plein air nous viennent de la société Alpoeuf, Hautes-Alpes.**
- **Notre viande de boeuf vient d'animaux nés et élevés en France ou en UE**
- **Nos glaces viennent de la maison Altiflore, qui collabore depuis 2002 avec Jean-Jacques Borne « MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, MAÎTRE ARTISAN GLACIER » et qui fabrique ses glaces artisanalement.**
- **Nos boissons sont artisanales et bio et nous viennent de l'artisan Meneau, à Bordeaux**
- **Nos liqueurs et digestifs nous viennent de chez Lachanenche, une distillerie fondée par Nicole et Daniel Million Rousseau en 1994, qui préservent un savoir-faire respectueux de l'environnement et développent de nouveaux spiritueux en circuit court, certifiés bio, et sans additifs.**
- **Nos thés et infusions Chabioté : des circuits courts, une agriculture biologique, des prix justes et une fabrication à la main à Lyon !**

### NOUS PROPOSONS UNE CUISINE MAISON

#### ALL DAY

NOS DESSERTS  
MAISON



#### CHERCHEZ CES INDICATIONS

-  Présence de poisson
-  Plat sans gluten
-  Plat végétarien
-  Plat vegan

PRIX TAXES ET SERVICE COMPRIS  
POUR LA LISTE DES ALLERGÈNES ET DES INFORMATIONS CONCERNANT L'ORIGINE DE NOS PRODUITS, VEUILLEZ VOUS  
RAPPROCHER DU PERSONNEL DE SALLE.

# BOISSONS

## APÉRITIFS

PASTIS BIO LACHANENCHE 3CL 4.00€  
MARTINI BLANC OU ROUGE 6CL 6.20€  
VIN DE GÉNÉPI 6CL 6.20€  
KIR CRÈME DE FRAMBOISE BIO 4.80€  
SPRITZ 10.00€  
HUGO SPRITZ (LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU) 12.00€  
LIMONCELLO SPRITZ 12.00€  
COUPE DE PROSECO 6.50€

## DIGESTIFS BIO 4CL

DIGESTIFS LACHANENCHE BIO : MENTHE, THYM, POIRE, GÉNÉPI, LIMONCELLO 6.90€  
WHISKY 10.90€  
GIN 6.90€  
GENEPI NOIR LACHANENCHE BIO 9.90€

## BIÈRES

### PRESSION - ON TAP

	25 cl	50cl
BLONDE 5,5%	4.20 €	8.00 €
IPA 5%	4.60 €	9.00 €
RADLER 2.7%	4.50 €	9.00 €

## EAUX

	1L
EVIAN	6.90 €
SAN PELLEGRINO	6.90 €



## BOISSONS & SODAS

COCA, COCA ZÉRO 3.90€  
VALS PÉTILLANTE 33CL 3.90€  
TONIC MENEAU BIO 4.00€  
THÉ GLACÉ PÊCHE MENEAU BIO 4.00€  
LIMONADE MENEAU BIO 4.00€  
DIABOLO BIO 4.50€  
SIROP A L'EAU MENEAU BIO (pêche, menthe, citron, grenadine, fraise, orgeat) 2.50€  
GINGER BEER MENEAU BIO 4.50€  
MOJITO FIZZ MENEAU BIO 4.50€

THÉ GLACÉ MAISON 4.50€  
CITRONNADE MAISON 4.50€



### Suppléments

Sirop +0.50€

## MOCKTAILS

### LE LOVE PINEAPPLE 8.00€

Jus d'ananas Meneau bio, sirop de fraise, ginger beer, citron

### LE LOVE AGRUMES 8.00€

Jus d'orange Meneau bio, citron, jus multifruits Meneau bio, sirop de vanille maison

### BOUTEILLE - BOTTLE

Brasserie Artisanale de Serre-Ponçon, Hautes-Alpes, Brasserie Artisanale Fada, bière de Provence, Brasserie Artisanale La Lune de Bordeaux

### FADA BLANCHE 5%

33 cl

7.90 €

### FADA ABRICOT

7.90 €

### LA CULMINANTE (SERRE-PONÇON) AU GÉNÉPI

7.90 €

### DARWIN SANS ALCOOL

7.90 €

## JUS DE FRUITS MENEAU BIO ET ARTISANAUX

ORANGE, TOMATE, MULTIFRUIT, ANANAS 4.50€

### NOS RECOMMANDATIONS POUR ACCOMPAGNER LE BRUNCH !

**MIMOSA** Jus d'orange, prosecco

**LES LATTÉS** (voir carte des cafés & thés)

**BLOODYS MARY** Jus de tomate Meneau bio, vodka infusée au basilic 4cl, citron. ( au choix : sweet or spicy ?) 12.00€



# CAFÉS, THÉS

## • CAFÉ ARTISANAL

**ESPRESSO 2.50€**

**ALLONGÉ 2.50€**

**DECA 2.80€**

**DOUBLE ESPRESSO 4.50€**

**NOISETTE 3.00€**

un shot de café et nuage de lait

**LATTE 4.50€**

un shot de café, lait

**CAPPUCCINO 4.50€**

un shot de café, chocolat, lait, mousse de lait

## • BOISSONS CHAUDES

**LATTE ERABLE 5.50€**

un shot de café, sirop d'érable, cannelle, lait

**GOLDEN LATTE 5.00€**

curcuma, gingembre, cannelle, vanille, lait, sirop de vanille maison

**MATCHA LATTE 5.50€**

thé matcha bio, lait

**UBE LATTE 5.00€**

ube (légume doux des Philippines au goût subtil de vanille/noisette), lait, sirop de vanille maison

**CHOCOLAT CHAUD 4.50€**

poudre de chocolat artisanale bio, lait

**CHOCOLAT VIENNOIS 5.50€**

poudre de chocolat artisanale bio, lait, chantilly maison

**IRISH COFFEE 12.00€**

Whisky 4cl, espresso, sirop de sucre de canne, chantilly maison.

## • THÉ CHABIOTHÉ BIO 4.00€

### AVEC THÉINE

**THE NOIR EARL GREY** incontournable

**THE VERT MENTHE** menthe poivrée intense

**THE VERT MATCHA** originaire du Japon,

notes végétales, très légère amertume

**THE VERT GENMAICHA** originaire du Japon, thé vert mélangé à des graines de riz torréfiées.

**THÉ BLANC MAO-FENG** notes très douces, florales, sucrées

### SANS THÉINE

**ROOIBOS AUX FRUITS DES BOIS** arbuste

africain aux notes douces, très faible en tanins

**TISANE NUIT CALME** mélisse, fleurs d'oranger, lavande

**TISANE DIGESTIVE** menthe, réglisse

## • MOCKTAILS

**LE LOVE PINEAPPLE 8.00€**

Jus d'ananas Meneau bio, sirop de fraise, ginger beer, citron

**LE LOVE AGRUMES 8.00€**

Jus d'orange Meneau bio, citron, jus multifruits Meneau bio, sirop de vanille maison

**Extras**  
Lait avoine +0.50€  
Chantilly vegan maison +1.50€



# BRUNCH

JUSQU'À 15H



LE CONSEIL DE L'ÉQUIPE ♥

Une coupe de mimosa ou un bloody marry pour bien accompagner votre brunch !

## • SALÉ

### VEGGIE TOAST 16.50€ 🌱

Buns toastés, caviar d'aubergine, 2 oeufs parfaits, roquette, fêta, tomates confites, pickles, servi avec salade, crudités

### ALPINE BENEDICT 18.00€

Buns toastés, 2 oeufs parfaits, une protéine au choix (incluse), sauce au cheddar rouge, oignons tropéa, pickles, servi avec salade, crudités

Protéines : Pancetta grillée, gravlax de truite saumonée, pois chiches grillés

### ALPINE PANCAKES 18.50€

Pancakes maison, 2 oeufs parfaits, pancetta grillée, sirop d'érable, guacamole, pickles

### CROQUE TERRASSE 15.50€

Buns toastés, béchamel, crème fraîche, jambon de dinde, pecorino, pickles

→ transformez-le en rajoutant un oeuf parfait ! (+3€)

### AVOCADO TOAST 16.50€ 🌱

Buns toastés, guacamole, pico de gallo (tomate, oignon, persil, jalapenos, citron vert), pecorino, pickles, huile de basilic et citron

Encore meilleur avec pancetta grillée (+3€) ou gravlax de truite (+4€)

#### Extras

Pancetta grillée +3€

Oeuf parfait +3€

Pois chiches grillés +2€

Gravlax de truite saumonée +4€

Guacamole +3€

Pommes de terre grenaille +3€

## • SUCRÉ 🌱

### PANCAKES 9.50€

**Au choix** : Coulis de fruits rouge artisanal, chocolat noir fondu, caramel au beurre salé maison ou sirop d'érable & beurre demi-sel

### GAUFRES

**L'alpine** : gaufre maison, **coulis au choix** (coulis de fruits rouges artisanal, chocolat noir fondu ou caramel au beurre salé maison) boule de glace vanille artisanale, amandes, chantilly maison (11€)

**Les classiques** : coulis de fruits rouges artisanal, chocolat noir fondu, caramel au beurre salé maison (7,50€) ou sucre glace (6,50€)

#### Extras

Chantilly maison +1.50€

Boule de glace +3.00€



# DÉJEUNER

## • EN ENTRÉES OU À PARTAGER

### **NACHOS PETITS 9.50€ GRANDS 17.00€**

Tortillas (chips de maïs), jalapeños, oignons rouge, tomates, guacamole, coriandre, maïs, haricots rouges, cheddar rouge fondu, crème fraîche.

**Extras** Pancetta grillée (+3€)

### **ASSIETTE DE TARTINABLES MAISON 9.50€**

Houmous, olivade, caviar d'aubergine


### **PLATEAU DE CHARCUTERIES & FROMAGES 19.00€**

Charcuteries seules 10.50€ (spianata picante, pancetta roulée, jambon de dinde, coppa)

Fromages seuls 10.50€  (fromages locaux du moment, voir ardoise)

### **OEUF COCOTTE 9.50€**

Oeuf en cocotte, spianata grillée, peccorino, ail





## • PLATS

### TACOS DE LA TERRASSE 18.50€

Tortillas de maïs x4, boeuf haché aux épices, guacamole, pico de Gallo (tomate, oignon, persil, jalapenos, citron vert), haricots rouges, maïs

### BUDDAH BOWL 18.50€

Quinoa, pois chiche grillés, concombre, tomates, maïs, caviar d'aubergine, pickles de chou rouge, carottes râpées, vinaigrette au miel

Supplément protéine au choix : gravlax de truite saumonée +4€  
oeuf parfait +3€

### CEVICHE DE TRUITE SAUMONÉE 21.50€

Truite saumonée, oignons rouges, gingembre, citron vert, pico de Gallo (tomate, oignon, persil, jalapenos, citron vert), vert d'oignon

### VIANDE DU MOMENT (provenance France ou UE) min 300g 28.00€

Grillée et accompagnée de salade et de grenailles confites

Supplément sauce au choix : paprika fumé **ou** poivre +3,50€

### SALADE DE L'ÉTÉ 16.50€

Tomates anciennes, Burrata Di Buffala, melon, concombre, amandes, huile au basilic et au citron, sel fumé

### SALADE PÉRIGOURDINE 21.50€

Salade, crudités, gésiers de poulet, lardons, magret de canard séché, oignons, tomate, vinaigre de framboise, noix, croûtons

### LE MENU ENFANT 13.50€

Mini Buddah Bowl **ou** steak haché et grenailles confites

Crème caramel **ou** une boule de glace **au choix** : choco, vanille, fraise...

Un sirop **au choix** : pêche, menthe, citron, fraise, grenadine





# • DESSERTS MAISON

Servis avec chantilly vegan maison

## **CAROTTES CAKE 9.50€**

Carottes, noix, cream cheese

## **CRÈME CARAMEL 9.50€**

## **TARTE AU CITRON MERINGUÉE DESTRUCTURÉE 9.50€**

## **CAFÉ GOURMAND 12.00€**

## **CHEESECAKE 9.50€**

servi avec un coulis de fruits rouges artisanal, du chocolat noir fondu **ou** du caramel au beurre salé maison

# • GLACES & SORBETS

## **LA GOURMANDE 12.50€**

Boule vanille, boule caramel, boule chocolat, palet breton maison, caramel au beurre salé maison, chantilly maison

## **LA BOUNTY 12.50€**

Boules chocolat, boule coco, chocolat noir fondu, noix de coco râpée, chantilly maison

## **LA DAME BLANCHE 11.50€**

Boules vanille, chocolat noir fondu, chantilly maison

## **LA DARK FRUITS 12.90€**

Boule vanille noire, boule fraise, boule framboise, coulis de fruits rouge artisanal, chantilly maison

## **L'EXOTIQUE 12.90€**

Boules mangue/passion, boule coco, jus d'ananas Meneau bio, chantilly maison

## **LA PROVENCALE 12.90€**

Boule violette, boule vanille, boule fraise, coulis de fruits rouges artisanal, palet breton maison, chantilly maison

## **LA SICILIENNE 12.90€**

Deux boules citron, liqueur de limoncello 4cl

## **LA RED FRUITS 12.90€**

boule fraise, boule framboise, liqueur de framboise

### **Supplément**

**Chantilly vegan maison +1.50€**

### **NOS PARFUMS**

GLACE VANILLE, GLACE CHOCOLAT, GLACE CARAMEL, GLACE COCO, SORBET FRAMBOISE, SORBET CITRON, SORBET FRAISE, SORBET VIOLETTE, SORBET MELON

#### **1 BOULE 2 BOULES 3 BOULES**

3.00€

6.00€

8.50€



# SNACKS

DÈS 15H

## • SALÉ

**SAINT FÉLICIEN RÔTI AU MIEL ET HERBES DE PROVENCE 14.50€** 🌿

**NACHOS PETITS 9.50€ GRANDS 17.00€** 🌿 🍷

Chips de tortillas de maïs, jalapeños, tomates, guacamole, coriandre, maïs, haricots rouges, cheddar rouge fondu, crème fraîche

**Extras** Pancetta grillée (+3€)

**ASSIETTE DE TARTINABLES MAISON 9.50€** 🌿

Houmous, olivade, caviar d'aubergine

**PLATEAU DE CHARCUTERIES & FROMAGES 19.00€**

Charcuteries seules 10.50€ (spianata picante, pancetta roulée, jambon de dinde, coppa)

Fromages seuls 10.50€ 🌿 (fromages locaux du moment, voir ardoise)

**TACOS DE LA TERRASSE 18.50€** 🍷

Tortillas de maïs x4, boeuf haché aux épices, guacamole, pico de Gallo (tomate, oignon, persil, jalapenos, citron vert), haricots rouges, maïs

**BURRATA 11.00€** 🍷

Burrata entière (125g), huile de basilic et citron, sel fumé





# GOÛTER

## DÈS 15H

Servis avec chantilly vegan maison

### • SUCRÉ

#### **CAROTTES CAKE 9.50€**

Carottes, noix, cream cheese

#### **CRÈME CARAMEL 9.50€**

#### **TARTE AU CITRON MERINGUÉE DESTRUCTURÉE 9.50€**

#### **CAFÉ GOURMAND 12.00€**

#### **CHEESECAKE 9.50€**

servi avec un coulis de fruits rouges artisanal, du chocolat noir fondu **ou** du caramel au beurre salé maison

#### **GAUFRES**

**L'alpine** : gaufre maison, **coulis au choix** (coulis de fruits rouges artisanal, chocolat noir fondu ou caramel au beurre salé maison) boule de glace vanille artisanale, amandes, chantilly maison (**11€**)

**Les classiques** : coulis de fruits rouges artisanal, chocolat noir fondu, caramel au beurre salé maison (**7,50€**) ou sucre glace (**6,50€**)

#### **Supplément**

**Chantilly vegan maison +1.50€** **Boule de glace +3.00€**





# GOÛTER

DÈS 15H

## • GLACES & SORBETS

Servies avec chantilly vegan maison

### LA GOURMANDE 12.50€

Boule vanille, boule caramel, boule chocolat, palet breton maison, caramel au beurre salé maison, chantilly maison

### LA BOUNTY 12.50€

Boules chocolat, boule coco, chocolat noir fondu, noix de coco râpée, chantilly maison

### LA DAME BLANCHE 11.50€

Boules vanille, chocolat noir fondu, chantilly maison

### LA DARK FRUITS 12.90€

Boule vanille noire, boule fraise, boule framboise, coulis de fruits rouge artisanal, chantilly maison

### L'EXOTIQUE 12.90€

Boules mangue/passion, boule coco, jus d'ananas Meneau bio, chantilly maison

### LA PROVENCAL 12.90€

Boule violette, boule vanille, boule fraise, coulis de fruits rouges artisanal, palets breton maison, chantilly maison

### LA SICILIENNE 12.90€

Deux boules citron, liqueur de limoncello 4cl

### LA RED FRUITS 12.90€

boule fraise, boule framboise, liqueur de framboise

#### Supplément

*Chantilly vegan maison +1.50€*

#### NOS PARFUMS

GLACE VANILLE, GLACE CHOCOLAT, GLACE CAMEL, GLACE COCO, SORBET  
FRAMBOISE, SORBET CITRON, SORBET FRAISE, SORBET VIOLETTE, SORBET  
MELON

**1 BOULE 2 BOULES 3 BOULES**

3.00€

6.00€

8.50€



# CARTE DES VINS

## NOS VINS ROUGES

### ARDÈCHE PETITE SÈLVE

IGP ARDÈCHE BIO

VIN DE COPAINS, 40% CINSAULT, 40% GRENACHE, 20% SYRAH

### CÔTES DU RHÔNE

#### L'ODYSSÉE

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGE BIO

80% GRENACHE, 20% SYRAH NOTES FRUITÉES DE FRAISE, FRAMBOISE,  
POIVRE BLANC ET PIN

75CL	VERRE
25.90€	5.00€

## NOS VINS BLANCS

### ARDÈCHE BÉLINE

CROS DES CALADES, VIN DE FRANCE, BIO

60% VIOGNIER, 40% ROUSSANE. VIF ET ARÔMATIQUE

### BOURGOGNE

#### MÂCON-PERONNE AIMÉ BLOUZARD

FLORAL ET FRAIS SUR DES NOTES D'AGRUMES

### COLLINES RHODANIENNES

#### MARSANA

IGP DOMAINE LES 4 VENTS

NOTES FLORALES D'ÉPICES ET DE MIEL, VIN ROND ET VIVACE

25.90€	5.00€
--------	-------

## NOTRE VIN ROSÉ

### ARDÈCHE MAGUELONNE

IGP COTEAU DE L'ARDÈCHE, CHATEAU DE LA SELVE BIO

FIN BOUQUET AROMATIQUE ET FRUITÉ, BOUCHE MINÉRALE, FINESSE ET  
FRAÎCHEUR

26.90€	4.50€
--------	-------



# COCKTAILS

DÈS 15H

## • NOS MULES

### **MOSCOW MULE 10.00€**

Vodka 4cl, citron vert, jus de citron, ginger beer, angostura

### **JAMAICAN MULE 10.00€**

Rhum Havana Ambré 4cl, citron vert, jus de citron, ginger beer, angostura

### **LONDON MULE 10.00€**

Gin Lachanenche Bio 4cl, citron vert, jus de citron, ginger beer, angostura

## • NOS SPRITZ

### **SPRITZ 10.00€**

Apérol 4cl, prosecco 8cl, eau gazeuse

### **LIMONCELLO SPRITZ 12.00€**

Limoncello 4cl, prosecco 8cl, eau gazeuse

### **HUGO SPRITZ 12.00€**

Liqueur de sureau (St Germain) 4cl, prosecco 8cl, eau gazeuse

## • NOS COUPS DE ♥

### **SPARROW 14.00€**

Rhum Havana blanc 2cl, Rhum Havana Ambré 2cl, jus de citron 2cl, Passoa 2cl, jus multifruit Meneau bio 5cl, jus de pamplemousse Meneau bio 5cl, sirop de vanille 2cl

### **TARTE CITRON 14.00€**

Vodka 4cl, limoncello 4cl, sirop d'érable, jus de citron 3cl, aquafaba 3cl

### **APEROL SOUR 14.00€**

Tequila 4cl, Apérol 2cl, sirop de grenadine, jus de citron 2cl, aquafaba 3cl, angostura

### **BLOODY MARY 12.00 €**

Jus de tomate Meneau bio, vodka infusée au basilic 4cl, citron. ( au choix : sweet or spicy ?)

### **NEGRONI 11.00€**

Martini rouge 3cl, Gin Lachanenche bio 3cl, Campari 3cl

### **WHITE NEGRONI 12.00€**

Gin Lachanenche bio 3cl, martini blanc 3cl, italicus 3cl

### **GIN FRAMBOISE 12.00€**

Gin Lachanenche bio 4cl, liqueur de framboise 4cl, tonic Meneau

### **MINT SOUR 14.00€**

Rhum blanc Havana 4cl, jus de citron 2cl, feuilles de menthe, aquafaba 3cl, angostura, sirop de sucre

### **DARK AND STORMY 11.00€**

Rhum Havana ambré 4cl, angostura, jus de citron 2cl, ginger beer

## • MOCKTAILS

### **LE LOVE PINEAPPLE 8.00€**

Jus d'ananas Meneau bio, sirop de fraise, ginger beer, citron

### **LE LOVE AGRUMES 8.00€**

Jus d'orange Meneau bio, citron, jus multifruits Meneau bio, sirop de vanille maison