

BY PALOMA

BY MAYSSA

LA TERRASSE DU VERSAILLES

NOS ENTRÉES : OUR STARTERS :

FINES DE CLAIRE N°2 22
6 HUITRES, BEURRE DOUX, VINAIGRE À L'ÉCHALOTTE, PAIN DE SEIGLE
6 OYSTERS, BUTTER, SHALLOT VINEGAR, RYE BREAD

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON
19,50
CHUTNEY DE MANGUE À LA FÈVE DE TONKA
TERRINE OF HOMEMADE DUCK FOIE GRAS, MANGO CHUTNEY WITH TONKA BEAN

PATA NEGRA JAMBON DE JABUGO TRANCHÉ MAIN XXX 29
PLATE OF PATA NEGRA HAM

SALADE D'ARTICHAUTS VIOLETS
17,50
SUR UN LIT DE ROQUETTE ET COPEAUX DE GRANA PADANO
PURPLE ARTICHOKE SALAD, ROQUETTE AND GRANA PADANO

TOMATES ET MOZZARELLA BURRATA
16,50
PISTOU AU BASILIC FRAIS
TOMATOES AND MOZZARELLA SALAD, FRESH BASIL PESTO

SALADE VEGAN
15,50
MESCLUN, QUINOA, AVOCAT, TOMATE, TAGLIATTELLES DE CAROTTES, GERMES
DE BETTERAVE
VEGAN SALAD WITH MESCLUN, QUINOA, AVOCADO, TOMATO, SLICED CARROTS
AND BEETROOT SEEDS

NOS PLATS : OUR DISHES :

LINGUINI À LA CRÈME TRUFFÉE À LA TRUFFE D'ÉTÉ, COPEAUX DE GRANA PADANO 17,50
LINGUINE PASTA WITH TRUFFLE CREAM, SUMMER TRUFFLE, GRANA PADANO

RISOTTO AUX ARTICHAUTS FRAIS 18,50
FRESH ARTICHOKE RISOTTO

LOUP GRILLÉ ENTIER POUR 2 PERSONNES 65
PRÉPARÉS EN FILET À VOTRE TABLE
GRILLED SEABASS FOR 2 PERSONS, PREPARED AT YOUR TABLE

FILET DE DAURADE ROYALE, ÉCUMÉ IODÉE 21,50
ROYAL SEABREAM FILET, IODIZED FOAM

CAMERONE ROTI EN PERSILLADE 35
ROASTED CAMERONE WITH GARLIC AND PARSLEY

OUS NOS POISSONS SONT SERVIS AVEC SAUCE VIERGE, ÉCRASÉ DE
POMME DE TERRE ET BARIGOULE D'ARTICHAUTS
OUR FISHE IS SERVED WITH SAUCE VIERGE, MASHED POTATOES AND
BARIGOULE OF ARICHOKES

FILET DE BOEUF À LA PLANCHA, JUS COURT 32
SEARED BEEF TENDERLOIN

MÉDAILLON DE QUASI DE VEAU, JUS À L'ESTRAGON 23
VEAL'S RUMP MEDAILLON, TARRAGON JUICE

TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC UNE POLENTA CRÉMEUSE ET
UNE POËLÉE DE LÉGUMES DE SAISON
OUR MEAT IS SERVED WITH CREAMY POLENTA AND FRESH SEASON
VEGETABLES

NOS DESSERTS : OUR DESSERTS :

ASSORTIMENT DE FROMAGES 10
CHEESE PLATTER

TIRAMISU TRADITIONNEL FAIT MAISON
8,50
HOMEMADE TRADITIONNAL TIRAMISU

LE GUÉRANDE DU PÂTISSIER « PASCAL LAC »
10,50
« PASCAL LAC » PASTRY'S GUÉRANDE

FRAISES AU COMBAWA
9,50
AVEC CRÈME FRAICHE MONTÉE MAISON
FRESH STRAWBERRIES WITH COMBAWA AND HOMEMADE CHANTILLY

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES 11
RED FRUITS PLATE

GLACES ET SORBETS
1 BOULE / 1 SCOOP 3
2 BOULES / 2 SCOOPS 6
3 BOULES / 3 SCOOPS 9

GLACES : CHOCOLAT, VANILLE, PISTACHE, CAFÉ, CAMEL BEURRE SALÉ
SORBETS : FRAISE, FRAMBOISE, CITRON, PASSION

ICE CREAMS : CHOCOLATE, VANILLA, PISTACHIO, COFFEE, SALTED BUTTER
CAMEL
SORBET : STRAWBERRY, RASPBERRY, LEMON, PASSIONFRUIT

**OUVERT 7 JOURS SUR 7
ÉVÉNEMENTIEL : ANNE-SOPHIE JOUSSEMET
+33 (0) 6 04 59 66 82
event@paloma-beach.com**

**PRIX NET EN €
LA TERRASSE DU VERSAILLES N'ACCEPTE PAS LES
CHÈQUES.
CB ET AMEX ACCEPTÉES.**

**TOUTE L'ÉQUIPE DE LA TERRASSE DU VERSAILLES VOUS SOUHAITE DE
PASSER UN AGRÉABLE MOMENT**