



Carte

Les Terres Rouges

Formule du Jour

Du Lundi au Vendredi midi

- Plat du jour.....12.50€
- Entrée + Plat du jour.....16.50€
- Plat du jour + Dessert du jour.....16.50€
- Entrée + Plat du jour + Dessert.....20.50€

*Tous les Samedis midi et Jeudis soir,
venez découvrir notre Menu Grenouilles*

Entrées

- Timbale d'épinards et foies de volaille flambés, échalotes caramélisées et sauce au Madère.....15.50€
- Velouté de poireau fumé, queues de crevettes et pleurotes poêlées, huile basilic.....16.50€
- Tartare de Saint Jacques et saumon au citron vert, wakamé, agrumes, huile de sésame.....17.50€
- Foie gras en duo : Foie gras mi cuit "Maison" aux pommes caramélisées et choux chantilly foie gras.....19.00€

Les Croustades

- Croustade d'escargots à la crème d'ail persillée.....18.50€
- Croustade de saucisson chaud aux morilles.....21.00€
- Croustade de joue de sandre à la bisque de langouste.....22.50€

Les Poissons

- Ballotine de saumon farcie à la mousseline de crevettes, sauce au champagne.....19.00€
- Blanquette de filet de cabillaud aux morilles, pommes vapeur et petits légumes21.00€
- Pavé de Grenadier grillé et sa gambas flambée, tombée d'épinards, sauce soja et huile de noisette22.50€

Les Viandes

- Brochette géante mix grill marinée : boeuf, canard et volaille, sauce brune à l'ail noir21.00€
- Pavé de Pluma de porc Iberique mariné (200gr environ) cuit à basse température, pomme grenailles.....27.00€
- Filet de Boeuf (200gr) mariné en persillade des Alpes, sauce au poivre doux.....28.00€

Les Plats Végétariens

- Croustade de légumes façon wok et crème d'ail persillée.....17.50€
- Gnocchi artisanal de pomme de terre au basilic et billes mozza.....18.90€



Menu

Le Badabeu

36 €

Entrées au choix

Croustade d'escargots à la crème d'ail persillée

ou

Velouté de poireau fumé, queues de crevettes et pleurotes poêlées, huile basilic

ou

Timbale d'épinards et foies de volaille flambés, échalotes caramélisées et sauce au

Madère

Plats au choix

Ballotine de saumon farcie à la mousseline de crevettes et sauce au champagne

ou

Brochette géante mix grill marinée : boeuf, canard et volaille, sauce brune à l'ail noir

ou

Burger : Pain Focaccia, Steak façon bouchère, râpée gratinée au comté et sauce
barbecue

Plateau de fromages affinés ou faisselle (supp 3€).

Desserts à la carte



Entrées au choix

Tartare de Saint Jacques et saumon au citron vert, wakamé et huile de sésame

ou

Foie gras en duo : Foie gras mi cuit “Maison” aux pommes caramélisées et choux

chantilly au foie gras

ou

Croustade de joue de sandre à la bisque de langouste

Plats au choix

Pavé de Pluma de porc Iberique mariné (200gr environ) cuit à basse température,

ou

Filet de Boeuf (200gr) mariné en persillade des Alpes, sauce au poivre doux

ou

Blanquette de filet de cabillaud aux morilles, pommes vapeur et petits légumes

ou

Pavé de Grenadier grillé et sa gambas flambée, tombée d'épinards, sauce soja

Plateau de fromages affinés ou faisselle

Desserts à la carte

Les Desserts

- Croustillant de ganache pistache et chocolat, crumble, sorbet passion.....8.00€
- Le traditionnel fondant au chocolat, sorbet poire.....8.00€
- Entremet à l'ananas et crème brûlée vanille.....7.50€
- Le tiramisu nutella et oréo.....7.00€
- Profiteroles mixtes, facon madeleine, glace vanille, sauce chocolat et sauce caramel.....8.00€
- Café ou thé gourmand.....8.50€
- Soufflé glacé au Vert de Vert et son shooter.....7.50€
- Fromage blanc.....4.00€
- Plateau de fromages affinés.....7.00€

Nos Coupes Glaçées

- La Dame Blanche.....6.90€
- La Chambutaire : Vanille, Rose, framboise, fruits frais et crème fouettée.....6.90€
- La Badourla : Glace vanille, nuty et caramel, sauce caramel et cacahuètes caramélisées.....7.10€
- La Saint-Martin: sorbet noix de coco, fruit de la passion, sorbet fraise, coulis de fruits rouges et crème fouettée.....6.90€
- Le chocolat ou caramel liégeois.....6.90€
- La coupe Au Tableau : 2 boules menthe chocolat et Get 277.50€

Les Glaces

1 boule: 2.00€

2 boules: 3.90€

3 boules : 5.80€

Supplément Crème Fouettée : 1€

- Parfums :

Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Chocolat blanc, Barbe à papa, Nuty, Passion, Coco, Menthe Chocolat, Caramel, Citron



Carte Des Boissons

Cocktails

- Mojito.....12cl 8.00€
- Passion Martini.....12cl 8.00€

Vodka, Vanille, Liqueur de passion, Jus de passion et citron

- Les Terres Rouges.....12cl 8.00€

Rhum, limonade, liqueur de rose, pulco citron

- El Diablo.....12cl 8.00€

Téquila, citron vert, crème de cassis, Ginger beer

- Spritz.....12cl 8.00€

Boissons Fraiches

- Coca-Cola.....33cl 3.60€
- Coca-Cola sans sucre.....33cl 3.60€
- Sprite.....25cl 3.50€
- Fuze tea pêche.....25cl 3.50€
- Tropic.....25cl 3.50€
- Schweppes Tonic ou Agrumes.....25cl 3.50€
- Orangina.....25cl 3.50€
- Badoit Rouge.....33cl 3.50€
- Sirop à l'eau.....15cl 2.50€

Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, cassis, kiwi, framboise, caramel

- Diabolo.....15cl 3.20€
- Jus de fruits.....25 cl 3.60€

Ace, orange, tomate, abricot, pomme, ananas, orange

Apéritifs

- Ricard, Pastis2cl 3.10€
- Tomate, Perroquet, Mauresque.....2cl 3.30€
- Martini rouge ou blanc, Suze.....4cl 3.80€
- Kir - Cassis, Châtaigne, Rose, Mure, Pêche.....10cl 3.80€
- Kir Royal - Cassis, Châtaigne, Rose, Mure.....10cl 7.70€
- Coupe de champagne Bartel Brut.....10cl 7.50€
- Porto rouge ou blanc.....4cl 3.90€
- Vodka.....4cl 6.00€
- Gin.....4cl 6.00€
- Tequila.....4cl 5.50€

Bières

PRESSION

- | | 25cl | 50cl |
|---------------------------------|-------|-------|
| • Estaminet Blonde..... | 3.60€ | 6.90€ |
| • Estaminet sirop, panache..... | 3.80€ | 7.10€ |
| • Bière du moment..... | 4.20€ | 7.80€ |

BOUTEILLES

- Desperados.....33cl 5.50€
- 7 Collines.....33cl 6.50€

Blanche, IPA, Triple, Ambrée

- Chouffe Cherry.....33cl 5.60€

Les Whiskys

	2cl	4cl
• Ballantine's.....	3.60€	6.80€
• Jack Daniel's.....	4.00€	7.00€
• Chivas.....	4.90€	9.20€
• Bellevoye Noir.....	5.50€	10.00€

Les Rhums

	4cl
• Havana 3 ans Blanc.....	4.90€
• Captain Morgan.....	5.50€
• Don Papa.....	6.90€
• Pouravida XO.....	7.80€

Digestifs

• Get27, Get31, Bailey's.....	4cl	5.50€
• Poire Wiliam's.....	4cl	6.00€
• Verveine Du Forez.....	4cl	6.20€
• Cognac Panthère.....	4cl	6.70€
• Limoncello.....	4cl	5.00€



Les Eaux Minérales

- Evian.....50cl 3.50€
- Evian.....Litre 5.50€
- Badoit.....50cl 3.90€
- Badoit.....Litre 5.90€
- San Pellegrino.....Litre 6.50€



Les Boissons Chaudes

- Café.....1.90€
- Double Café..... 3.50€
- Café au lait..... 2.30€
- Décaféiné.....2.10€
- Thé, Infusion.....3.20€
- Chocolat Chaud.....3.50€
- Café Viennois.....4.00€



Carte des Vins

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
A consommer avec modération

Les Vins au verre

Vins Rouges

- Cotes du Rhone AOP - Château de Beaucastel
Famille PERRIN.....3.90€
- Pic St Loup AOP Cuvée HERITAGE
GERARD BERTRAND.....4.80€
- Crozes Hermitage AOP - Cuvée JARDIN ZEN BIO
Domaine des CLAIRMONTS..... 6.50€

Vins Blancs

- Viognier IGP Pays d'OC
Frères Castel.....3.70€
- REMEAGE Vin de France
LES VINS DE VIENNE (Yves Cuilleron; François Villard ; Pierre Gaillard -42 Chavannay).....4.90€
- Chambre d'Amour BLANC DOUX
IGP COTES DE GASCOGNE.....6.00€

Vins Rosés

- Gris d'Ardèche IGP ARDECHE
Les Vignerons Ardéchois.....3.60€
- Cotes de Provence AOP BIO
Domaine de la vieille Tour.....4.90€

Les Vins en pichet

	25cl	50cl
• Vin Rouge		
AOP Côtes du Rhône Les Terres Blanches	4.50€	7.90€
• Vin Blanc		
Viognier IGP Pays du Gard	5.50€	9.90€
• Vin Rosé		
IGP Med Saint-Tropez	4.90€	8.10€

Les Vins Rouges

- Cotes du Rhône AOP - Chateau de Beaucastel
Famille PERRIN.....75cl 24.00€
- Côtes du Forez AOP Cuvée Opéra
Stéphanie Guillot (42 Loire).....75cl 25.00€
- Saint Nicolas de Bourgueuil AOP Cuvée Les Terr(n)oirs rouges
Domaine de la perruche.....75cl 28.00€
- Pic St Loup AOP Cuvée HERITAGE
GERARD BERTRAND..75cl 29.00€
- Crozes Hermitage AOP - Cuvée JARDIN ZEN BIO
Domaine des CLAIRMONTS.....75cl 35.00€
- Vaqueyras AOP Cuvée Les Secrets de la Licorne
Domaine de la Brunely.....75cl 44.00€
- Saint Joseph AOP - Cuvée LES LARMES DU PERE
ANTHONY PARET (St Pierre de Bœuf -42).....75cl 53.00€
- Mercurey 1er CRU AOP Cuvée LES CHAMPS MARTINS
DOMAINE MICHEL JUILLOT.....75cl 62.00€
- COTE ROTIE AOP Cuvée LES ESSARTAILLES
Les vins de Vienne (Cuilleron, Villard, Gaillard) Chavanay 42.....75cl 89.00€

Les Vins Blancs

- Viognier IGP Pays d'OC
Frères Castel.....75cl 23.90€
- Chambre d'Amour BLANC DOUX
IGP COTES DE GASCOGNE.....75cl 28.00€
- REMEAGE Vin de France
LES VINS DE VIENNE (Yves Cuilleron; François Villard ; Pierre Gaillard -42 Chavanay.....75cl 31.00€
- Chablis AOP Cuvée SAINT MARTIN
Domaine Laroche.....75cl 37.90€

Les Vins Rosés

- Gris d'Ardèche IGP ARDECHE

Les Vignerons Ardéchois.....75cl 21.00€

- Cotes de Provence AOP BIO

Domaine de la vieille Tour.....75cl 26.00€

- Argali rosé IGP PAYS D'OC

Domaine Puech Haut.....75cl 32.00€

Les Champagnes

- Champagne BARTEL BRUT

CHASSENAY D'ARCE.....75cl 54.00€

- Champagne HATON BLANC DE BLANC

AOP CHAMPAGNE BRUT.....75cl 69.00€

- Champagne RUINART

AOP CHAMPAGNE BRUT.....75cl 120.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
A consommer avec modération