LES TERRES ROUGES

RESTAURANT

Carte



Les Terres Rouges

CHAMBOEUF

Formule du Jour

Du Lundi au Vendredi midi

Plat du jour	12.90 €
Entrée + Plat du jour	16.90 €
Plat du jour + Dessert du jour	16.90 €
Entrée + Plat du jour + Dessert	20.90 €

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

ENTRÉES

Duo de betterave : tartare aux agrumes, mousse de betterave et tempura de crevettes ..... 15.90 €

Soupe à l'oignon revisitée, gratinée au comté, lard grillé et croûtons ..... 16.90 €

Noix de St Jacques grillées, mousseline de céleri, poires caramélisées et noisettes ..... 18.90 €
Entrée préférée du Chef

Foie gras mi-cuit "Maison", chutney à l'orange, briochette grillée au magret fumé ..... 19.50 €

LES CROUSTADES

Croustade d'escargots crémée à la persillade des Alpes ..... 21.50 €
Spécialité du Chef

Croustade de sot-l'y-laisse de volaille aux cèpes ..... 21.90 €

Croustade de Saint-Jacques et crevettes à la bisque de homard ..... 23.90 €

LES POISSONS

Filets de rouget grillés, soupe de poissons, petits légumes, croûtons et rouille ..... 23.90 €

Poisson préféré du Chef

Ballotine de filet de sole farcie à la mousseline de crevette, sauce à la bisque de homard ..... 24.50 €

Brochette géante de gambas et saumon à la viande de bœuf séchée ..... 24.90 €

LES VIANDES

Chou farci “Maison” au canard et foie gras poêlé, jus au cajun ..... 23.90 €

Viande préférée du Chef

Souris d’agneau confite aux herbes de Provence, bouillon aux petits légumes et pommes grenailles ..... 27.00 €

Filet de bœuf grillé (200 g), beurre maître d’hôtel à la truffe ..... 28.50 €

Viande préférée du Chef

LES PLATS VÉGÉTARIENS

Croustade de légumes façon wok et crème d’ail persillée ..... 21.50 €

Gnocchi artisanal de pomme de terre au basilic et billes de mozza ..... 21.90 €

Menu Le Fouilla

36 €

ENTRÉES AU CHOIX

Croustade d'escargots à la crème d'ail persillée

Spécialité du Chef

ou

Soupe à l'oignon revisitée, gratinée au comté, lard grillé et croûtons

ou

Tartare de betterave aux agrumes, tempura de gambas et mousse de betterave

PLATS AU CHOIX

Chou farci "Maison" au canard et foie gras poêlé, jus au cajun

ou

Filets de rouget grillés, soupe de poissons, petits légumes, croûtons et rouille

Plat préféré du Chef

ou

Burger : pain brioché, pulled pork, râpée gratinée au cheddar fumé et sauce barbecue

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

DESSERT À LA CARTE

Menu Le Babet

43 €

ENTRÉES AU CHOIX

Croustade de sot-l'y-laisse de volaille aux cèpes

ou

Noix de St Jacques grillées, mousseline de céleri, poires caramélisées et noisettes

Entrée préférée du Chef

ou

Foie gras mi-cuit "Maison", chutney à l'orange, briochettes au magret fumé

PLATS AU CHOIX

Ballotine de filet de sole farcie à la mousseline de crevette, sauce à la bisque

ou

Brochette géante de gambas et saumon à la viande de bœuf séchée

Plat préféré du Chef

ou

Souris d'agneau confite aux herbes de Provence, bouillon aux légumes et pommes grenailles

ou

Filet de bœuf grillé (200 g), beurre maître d'hôtel à la truffe

Viande préférée du Chef

Plateau de fromages affinés ou faisselle

DESSERT À LA CARTE

LES DESSERTS

Soufflé glacé à la crème brûlée, tuile croustillante et glace au caramel ..... 8.50 €

Le traditionnel fondant au chocolat ..... 8.90 €
Dessert préféré du Chef

Chou craquelin praliné façon Paris-Brest ..... 8.00 €
Dessert préféré du Chef

Entremet croustillant au citron Yuzu, mousse vanille et fruits frais ..... 7.90 €

Profiteroles mixtes façon madeleine, glace vanille, sauce chocolat et sauce caramel ..... 8.50 €
Dessert préféré du Chef

Café ou thé gourmand ..... 8.90 €

Pavlova à la crème citron et pamplemousse, chantilly à la rose et pistaches grillées ..... 8.00 €

Fromage blanc ..... 4.00 €

Plateau de fromages affinés ..... 7.50 €

NOS COUPES GLACÉES

La Dame Blanche ..... 7.00 €

L'Ardéchoise : glace vanille, crème de marrons et crème fouettée ..... 7.00 €

La Badourla : glace vanille, nuty et caramel, sauce caramel et cacahuètes caramélisées ..... 7.00 €

La Saint-Martin : sorbet noix de coco, fruit de la passion, sorbet fraise, coulis de fruits rouges et crème fouettée ..... 7.00 €

Le chocolat ou caramel liégeois ..... 7.00 €

La coupe Au Tableau : 2 boules menthe chocolat et Get 27 ..... 7.90 €

LES GLACES

1 boule ..... 2.50 €

2 boules ..... 4.80 €

3 boules ..... 6.50 €

Supplément crème fouettée ..... 1.00 €

Parfums :

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

LES TERRES ROUGES

RESTAURANT

Carte des Boissons



Les Terres Rouges

CHAMBOEUF

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola · 33 cl	3.90 €
Coca-Cola sans sucres · 33 cl	3.90 €
Fuze Tea pêche · 25 cl	3.80 €
Schweppes Tonic ou Agrumes · 25 cl	3.80 €
Orangina · 25 cl	3.80 €
Badoit Rouge · 33 cl	3.90 €
Sirop à l'eau · 15 cl	2.50 €

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

Diabolo · 15 cl	3.20 €
Jus de fruits · 25 cl	3.90 €

ACE, orange, tomate, abricot, pomme, ananas, citronnade

APÉRITIFS

Ricard, Pastis, PLS · 2 cl	3.50 €
Tomate, Perroquet, Mauresque · 2 cl	3.70 €
Martini rouge ou blanc, Suze · 4 cl	3.90 €
Kir cassis, châtaigne, rose, mûre, pêche · 10 cl	3.90 €
Kir Royal cassis, châtaigne, rose, mûre · 10 cl	9.00 €
Coupe de champagne Bartel Brut · 10 cl	8.50 €
Porto rouge ou blanc · 4 cl	3.90 €
Vodka · 4 cl	6.50 €
Gin · 4 cl	6.50 €
Tequila · 4 cl	6.00 €

BIÈRES

PRESSION	25 CL	50 CL
Estaminet Blonde	3.90 €	7.20 €
Estaminet sirop, panaché, monaco	4.10 €	7.40 €
7 Collines Blanche	4.20 €	7.80 €
Bière du moment	4.50 €	7.90 €

BOUTEILLES

Desperados · 33 cl	6.90 €
7 Collines · 33 cl	6.90 €

Blonde, IPA, Triple, Ambrée

LES WHISKYS

	2 cl	4 cl
Ballantine's	3.90 €	7.10 €
Jack Daniel's	4.50 €	7.50 €
Chivas	5.90 €	10.20 €
Bellevoye Noir	6.50 €	11.00 €

LES RHUMS

Havana 3 ans Blanc · 4 cl	5.50 €
Captain Morgan · 4 cl	5.90 €
Don Papa · 4 cl	7.50 €
Pouravida XO · 4 cl	8.50 €
Bumbu : crème de rhum · 4 cl	6.50 €

DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Bailey's · 4 cl	6.50 €
Verre de Vert, Blanc de Vert · 4 cl	6.50 €
Poire Williams · 4 cl	6.90 €
Verveine du Forez · 4 cl	6.80 €
Cognac Panthère · 4 cl	7.50 €
Limoncello · 4 cl	6.50 €

LES EAUX MINÉRALES

Evian · 50 cl	4.00 €
Evian · 1 L	6.00 €
Badoit · 50 cl	4.50 €
Badoit · 1 L	6.90 €
San Pellegrino · 1 L	7.00 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2.00 €
Double café	3.80 €
Café au lait	2.40 €
Décaféiné	2.20 €
Thé, infusion	3.50 €
Chocolat chaud	3.70 €
Café viennois	4.50 €

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

LES TERRES ROUGES

RESTAURANT

Carte des Vins



Les Terres Rouges

CHAMBOEUF

LES VINS AU VERRE

Vins Rouges (12 cl)

Côtes du Rhône AOP – Château de Beaucastel
FAMILLE PERRIN ..... 12 cl 4.20 €

Pic Saint-Loup AOP – Cuvée Héritage
GÉRARD BERTRAND ..... 12 cl 5.50 €

Crozes-Hermitage AOP – Les Entrecoeurs
DOMAINE DE MUCYN ..... 12 cl 7.50 €

Vins Blancs (12 cl)

Viognier IGP Pays d'Oc
FRÈRES CASTEL ..... 12 cl 4.20 €

Chambre d'Amour – Blanc doux
IGP CÔTES DE GASCOGNE ..... 12 cl 5.50 €

Remeage – Vin de France
LES VINS DE VIENNE (CUILLERON, VILLARD, GAILLARD – 42 CHAVANAY) ..... 12 cl 6.00 €

Vins Rosés (12 cl)

Tavel AOP – Les Hautes Roches
CELLIERS DES CHARTREUX ..... 12 cl 4.00 €

Côtes de Provence AOP Bio
DOMAINE DE LA VIEILLE TOUR ..... 12 cl 5.00 €

LES VINS EN PICHET

	25 cl	50 cl
Vin Rouge		
AOP Côtes du Rhône – Les Terres Blanches	5.50 €	8.90 €
Vin Blanc		
Viognier IGP Pays du Gard	6.50 €	10.90 €
Vin Rosé		
IGP Méditerranée Saint-Tropez	5.90 €	9.10 €

LES VINS ROUGES

Côtes du Rhône AOP – Château de Beaucastel

FAMILLE PERRIN ..... 75 cl 24.50 €

AOP Côtes du Roannais

DOMAINE VIAL ..... 75 cl 26.90 €

Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP – La Gardière

DOMAINE DE LA PENTALEON ..... 75 cl 29.00 €

Pic Saint-Loup AOP – Cuvée Héritage

GÉRARD BERTRAND ..... 75 cl 32.00 €

Vacqueyras AOP – Cuvée Les Secrets de la Licorne

DOMAINE DE LA BRUNELY ..... 75 cl 38.00 €

Crozes-Hermitage AOP – Les Entrecoeurs

DOMAINE DE MUCYN ..... 75 cl 44.00 €

Saint-Joseph AOP – Cuvée Les Larmes du Père

ANTHONY PARET (SAINT-PIERRE-DE-BŒUF – 42) ..... 75 cl 53.00 €

Mercurey 1er Cru AOP – Cuvée Les Champs Martins

DOMAINE MICHEL JUILLOT ..... 75 cl 62.00 €

Côte-Rôtie AOP – Cuvée Les Essartailles

LES VINS DE VIENNE (CUILLERON, VILLARD, GAILLARD – 42 CHAVANAY) ..... 75 cl 89.00 €

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

LES VINS BLANCS

Viognier IGP Pays d'Oc

FRÈRES CASTEL ..... 75 cl 24.50 €

Chambre d'Amour – Blanc doux

IGP CÔTES DE GASCOGNE ..... 75 cl 29.00 €

Remeage – Vin de France

LES VINS DE VIENNE (CUILLERON, VILLARD, GAILLARD – 42 CHAVANAY) ..... 75 cl 32.00 €

Chablis AOP – Cuvée Saint-Martin

DOMAINE LAROCHE ..... 75 cl 38.00 €

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

LES VINS ROSÉS

Tavel AOP – Les Hautes Roches
CELLIERS DES CHARTREUX ..... 75 cl 22.50 €

Côtes de Provence AOP Bio
DOMAINE DE LA VIEILLE TOUR ..... 75 cl 27.00 €

Argali rosé – IGP Pays d'Oc
DOMAINE PUECH-HAUT ..... 75 cl 34.00 €

LES CHAMPAGNES

Champagne Bartel Brut
CHASSENAY D'ARCE ..... 75 cl 55.00 €

Champagne Haton – Blanc de Blancs
AOP CHAMPAGNE BRUT ..... 75 cl 71.00 €

Champagne Ruinart
AOP CHAMPAGNE BRUT ..... 75 cl 125.00 €

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