

La Terrasse Fleurie

Hôtel** & Restaurant

*La Terrasse Fleurie existe depuis plus de 80 ans.
C'est à l'origine une pension de famille,
dédiée à la clientèle thermale de Divonne les Bains,
tenue par la famille Ferragut.*

*Nous continuons à faire vivre ce bel établissement
et de vous offrir nos meilleures prestations.
L'hôtel compte 26 chambres, toutes rénovées.
Notre Chef de cuisine, Erika, est Divonnaise.*

*Notre pain est fait à Divonne,
les fromages sont de Savoie et du Jura.
Nos plats sont faits avec des produits frais et bruts
que nous travaillons pour vous servir une cuisine authentique.*

Toute l'équipe de la
La Terrasse Fleurie
vous souhaite un bon appétit.

**Le restaurant est ouvert 7 jours/7
midi et soir.**

ENTREES

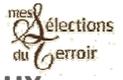
Salade verte et herbes fraîches	5.5 €
Terrine de campagne maison	9.5 €
Velouté de pottimarron et butternut, royale de foie gras	12 €
St Jacques, fondue de poireaux, émulsion corail	14 €
Raviole de champignons et lardons, crème de cèpes	11 €
Salade de foie de volaille 	10.5 €

 L'ensemble de nos plats est réalisé maison
à partir de produits frais

Allergènes: traces possibles dans nos plats de : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin et mollusques.

Ces prix sont toutes taxes incluses

POISSONS

Filet de truite du Jura, fondue de poireaux		17 €
Filet de lieu jaune, risotto de céleri et quinoa		19 €
Ballotine de lotte rôtie au lard, mousseline de carotte		21 €

RISOTTO

Risotto aux champignons	13 €
-------------------------	------

MENU JEUNES POUSSSES 9 €

Poulet ou merlan panés maison,
frites fraîches ou mousseline de pomme de terre

* * *

Glace 2 boules
1 verre de sirop

Ces prix sont toutes taxes incluses

VIANDES

Souris d'agneau, sauce au vin rouge et épices douces, mousseline de carottes	23 €
Faux-Filet Français 240 gr, mûré à l'os 21 jours	26 €
Paleron de bœuf braisé aux carottes	19 €
Tartare de bœuf au couteau, frites fraîches	17 €
Coq au vin, risotto de céleri et quinoa	21 €



Ces prix sont toutes taxes incluses

FROMAGES

- Assiette de fromages :  8 €
Maîtres affineurs Michelin et Bouchet
Faisselle de fromage blanc à la crème 4 €

DESSERTS

- Beignet d'Huguette au chocolat  7 €
Ananas poché au rhum, rocher coco 8 €
Entremet mangue et chocolat 8 €
Fondant pistache et griotte 8 €
Poire Belle-Hélène en verrine 7 €
Dessert du jour 6 €

Glaces :

1 boule: 2.6 €, 2 boules: 4.4 €, 3 boules: 6.3 €.

Parfums : vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé, citron, fraise, framboise, pêche

Coupes glacées 7 €:

Chocolat / café liégeois (2 boules et coulis chocolat ou café,
1 boule vanille, chantilly)

Dame blanche (3 boules vanille, coulis chocolat, chantilly)

Colonel (3 boules citron, vodka, coulis citron) + 2 €

MENU TERROIR

34 €

Salade de foie de volaille

ou

Raviole de champignons, crème de cèpe



Filet de truite du Jura, fondue de poireaux

ou

Coq au vin, risotto de céleri et quinoa



Assiette de fromages affinés (+ 6 €)

ou faisselle de fromage blanc (+ 3 €)



Dessert à la carte

MENU GOURMET 39 €

Saint Jacques, fondue de poireaux, émulsion corail

ou

Velouté de potimarron et butternut,
royale de foie gras



Ballotine de lotte rôtie au lard,
fondue de poireaux

ou

Souris d'agneau, sauce au vin rouge et
épices douces, mousseline de carotte



Assiette de fromages affinés (+ 6 €)
ou faisselle de fromage blanc (+ 3)



Dessert à la carte

Ces prix sont toutes taxes incluses

MENU DU MARCHÉ 22.5 €

Terrine de campagne maison



Paleron de bœuf braisé
aux carottes



Dessert du jour

Ces prix sont toutes taxes incluses