



Scan me and get  
our menus  
in your language

# TERRASSE 17

17, rue des Batignolles - 75017 Paris - Tél. 01 43 87 77 80  
www.terrasse17.com - Retrouvez-nous sur Facebook : Terrasse17

Notre carte est réalisée  
à partir de produits  
de saison  
et de l'envie du moment.

## ENTRÉES STARTERS

**TERRINE FERRIÈRE, CONFITURE D'OIGNONS ET PAIN TOASTÉ**  
Country pâté, onion jam and toasted bread

**TARTARE DE CREVETTES ET AVOCAT**, vinaigrette yuzu et radis rouges  
Prawn and avocado tartare, yuzu vinaigrette and red radishes

**PLANCHE DE CHARCUTERIE DE LA MAISON LABORIE**  
Cold meat platter from Maison Laborie

**ASSIETTE MARAÎCHÈRE** radis, carottes, tomates, concombres, maïs  
Market vegetable platter radishes, carrots, tomatoes, cucumbers, corn

**ŒUF MAYONNAISE MAISON, PARMESAN ET LARD FUMÉ**  
Hard-boiled egg with homemade mayonnaise, parmesan and smoked bacon

**VELOUTE DE COURGE** crème épaisse et croustons de cantal jeune

## DU JARDIN À L'ASSIETTE FROM GARDEN TO PLATE

### CAESAR

salade romaine, lard fumé, poulet poêlé,  
tomates fraîches, croûtons, parmesan, herbes fraîches  
romaine lettuce, smoked bacon, pan-fried chicken,  
fresh tomatoes, croutons, parmesan, fresh herbs

### CAPRESE

tomates fraîches, burrata crémeuse, jambon de Parme,  
oignons rouges, pesto, pignons de pin, roquette  
fresh tomatoes, creamy burrata, Parma ham,  
red onions, pesto, pine nuts, arugula

### QUINOA BOWL

quinoa blond, concombre, tomates, poivrons,  
crevettes, guacamole, graines omega, orange, herbes fraîches  
golden quinoa, cucumber, tomatoes, peppers,  
prawns, guacamole, omega seeds, orange, fresh herbs

### POKE BOWL

salade mélangée, concombre, mangue, betterave rouge,  
maïs, avocat, saumon, algue nori, vinaigrette yuzu  
mixed salad, cucumber, mango, red beetroot,  
corn, avocado, salmon, nori seaweed, yuzu vinaigrette

### HAWAÏ PACIFIC

salade mélangée, mangue, ananas, betterave,  
avocat, tourteau, crevettes, graines omega, vinaigrette yuzu  
Mixed salad, mango, pineapple, beetroot,  
avocado, crab, prawns, omega seeds, yuzu vinaigrette

### LA BERGÈRE

salade mélangée, lardons, chèvre rôti, miel,  
noix, croûtons, tomates, vinaigrette balsamique  
mixed salad, bacon, roasted goat cheese, honey,  
walnuts, croutons, tomatoes, balsamic vinaigrette

## CROQ CHIC DE LA TERRASSE CHIC TOASTED SANDWICH

**ACCOMPAGNÉS D'UNE SALADE COLESLAW**  
served with coleslaw

### CHAUD HOT

**LE CHAVROUX** courgettes poêlées, chèvre frais, béchamel, emmental  
panfried zucchinis, fresh goat cheese, cheese sauce, emmental

**ITALIEN** mozzarella, tomates, jambon d'Auvergne, béchamel, basilic  
mozzarella, tomatoes, Auvergne cured ham, cheese sauce, basil

**IBÉRIQUE** mozzarella, tomates fraîches, poivrons, chorizo, béchamel,  
basilic  
mozzarella, fresh tomatoes, peppers, chorizo, cheese sauce, basil

**FLORENTIN** épinards, mozzarella, tomates, chèvre, olives, oignons rouges,  
basilic  
spinach, mozzarella, tomatoes, goat cheese, olives, red onions, basil

## PLANCHES BOARDS

SOLO DUO

### PLANCHE DU CHARCUTIER

jambon d'Auvergne, terrine, saucisse, rillettes, chorizo, beurre demi-sel  
Auvergne cured ham, pâté, sausage, rilette, chorizo, salted butter

### PLANCHE DU BURON

Cantal AOC, fourme d'Ambert, chèvre frais, St-Nectaire, beurre demi-sel  
PDO cantal, fourme d'Ambert, fresh goat cheese, St-Nectaire, salted butter

## VIANDES MEAT

7 **PAVÉ DE RUMSTEAK GRILLÉ** béarnaise maison, purée de pomme de terre 18  
Grilled rump steak homemade béarnaise, potato mash

9 **MÉDAILLON DE POULET À LA FOURME D'AMBERT** riz crémeux, Parmesan 15  
Chicken medallion with fourme d'Ambert sauce creamy rice, parmesan cheese

10 **TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS PRÉPARÉ** salade coleslaw et frites maison 17  
Charolais prime beef tartare prepared for you coleslaw and homemade fries

8 **CHEESEBURGER DE LA TERRASSE** frites maison 15  
steak haché du Charolais, cheddar, sauce moutarde, salade craquante, tomate,  
cornichons, oignons rouges (bacon sup. +1€)

7 **Cheeseburger from la Terrasse** homemade fries  
Charolais prime beef patty, cheddar, mustard sauce, crispy lettuce, tomato,  
gherkins, red onions (add. bacon +1€)

7

16

18

## POISSONS FISH

16 **FISH AND CHIPS DE CABILLAUD** 16  
sauce tartare, frites de patates douces et salade coleslaw  
Cod fish and chips  
tartare sauce, sweet potato fries and coleslaw

18 **CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ** crème d'aneth, citron et pain rôti 18  
Smoked salmon carpaccio dill cream, lemon and roasted bread

18

17

16

## FROMAGES CHEESES

(ACCOMPAGNÉS D'UNE SALADE AUX NOIX DU PÉRIGORD)  
(served with salad with walnuts from Périgord)

**CROTTIN DE CHÈVRE FRAIS OU CANTAL DOUX FERMIER AOC** 6  
Fresh goat cheese or PDO farmstead young Cantal

**FOURME D'AMBERT AOC** 6  
PDO Fourme d'Ambert

**SAINT-NECTAIRE AOP** 8  
PDO Saint-Nectaire

**FROMAGE BLANC NATURE** 6  
Classic fromage blanc

**FROMAGE BLANC À LA CONFITURE DE LAIT** 6.5  
Fromage blanc served with dulce de leche

## DESSERTS MAISON HOMEMADE DESSERTS

**BABA AU RHUM, CHANTILLY ET FRUITS ROUGES** 10  
Rum baba, whipped cream and red fruits

**CRÈME BRÛLÉE, VANILLE BOURBON** 7  
Crème brûlée, bourbon vanilla

**SALADE DE FRUITS FRAIS ET COULIS** 7  
Fresh fruits salad and coulis

**MI-CUIT AU CHOCOLAT, GLACE CARAMEL** 8  
Chocolate lava cake, caramel ice cream

**CHEESECAKE AU YUZU, COULIS DE FRAMBOISES** 8  
Yuzu cheesecake, raspberry coulis

**CRÊPES MAISON AU CHOIX** (sucre, confiture, nutella, caramel) 6  
Selection of homemade crêpes (sugar, jam, nutella, caramel)

**CAFÉ GOURMAND DE LA TERRASSE** assortiment de 3 desserts 8.5  
La terrasse coffee served with a selection of mini desserts

## LES VINS WINE LIST

### VINS ROUGES RED WINES

IGP PAYS D'OC SYRAH	Domaine Castelnau	BIO	4.8	6.6	13.3	18
CÔTE DU ROUSSILLON AOP	Le Petit Dernier		5.2	7.3	14.6	20
CHINON AOP	Les Galuches, Domaine Raffault		6.4	9	18	24
SAUMUR AOP	Les Plantagenêts		4.9	6.8	13.6	18
GAILLAC AOP	Château de Sours "La Constance"	BIO	5.7	8	16	22
CROZES HERMITAGE AOP	Clémence, Domaine Philippe et Vincent Jaboulet					36
GRAVES AOC	Château la Gravelière		7.4	11	22	28
SAINT-ESTÈPHE AOP	Château Moutinot					39
SAINT EMILION GRAND CRU AOP	Clos Petit Corbin					42
SANT'ANDREA PRIMITIVO PUGLIA IGT	Cantine Paradiso		5.7	8	16	22

### VINS BLANCS WHITE WINES

VÉNÉTIE PINOT GRIS	Pinot griogio "Pirovano"		4.5	6.2	12.4	17
IGP PAYS D'OC	Chardonnay, Domaine Castelnau		4.8	6.6	13.3	18
IGP CÔTE DE GASCOGNE	Domaine des Cassagnoles Gros Manseng		4.7	6.5	13	17
IGP PAYS D'OC	Viognier Paul Mas Estate		4.7	6.5	13	17
CHEVERNY AOP	Les Borderies		6.9	10	20	28
CHABLIS 1ER CRU AOP	Olivier Savary					48
COSTIÈRES DE NIMES AOP	Les Galets Roses, Domaine Mourgues du Grès	BIO	5.8	9.6	18.9	29
SANCERRE AOC	Domaine Tassin		8.4	12	24	32

### VINS ROSÉS ROSÉ WINES

CORSE IGP	Domaine de Terra Vecchia "Nielluciu"		6.7	9.5	18.5	24
CÔTE DU ROUSSILLON AOP	Gris Gris "Jonquères d'Oriola"		4.9	6.8	13.6	18

### CHAMPAGNES AOC CHAMPAGNES AOC

DOMAINE STÉPHANE BRETON					15cl	75cl
LAURENT-PERRIER	La Cuvée Brut				12	56

## COCKTAILS COCKTAILS

### COCKTAILS APÉRITIFS APERITIF COCKTAILS

SPRITZ APÉROL	apérol, prosecco, perrier, zeste d'orange					9
SPRITZ SAINT-GERMAIN, ITALICUS OU WALCHER BIO	liqueur, prosecco, perrier, zeste d'agrumes					10
TONIC FLORAISON OU TONIC NOUAISON						11
TONIC TEQUILA VINCIDAD OU TONIC STOLICHNAYA VODKA						9.5

### AVEC ALCOOL WITH ALCOHOL

CAÏPIRINHA	cacheça, citron vert, sucre de canne					7
déclinaison : framboise, passion ou gingembre						
MARGARITA	tequila, cointreau, citron jaune					9
Déclinaisons : framboise, passion ou épicé 9.5						
AMARETTO SOUR	amaretto, jus de citron, blanc d'œuf, sucre de canne					9.5
OLD FASHION	bulleit, zeste d'orange, angostura bitters, sucre de canne, perrier					10
MOJITO	rhum, feuille de menthe, citron vert, sucre de canne, angostura bitter, perrier					9
déclinaisons : framboise, passion ou gingembre 9.5						
ULTRA VIOLET MOJITO	rhum, citron vert, feuille de menthe, cranberry, sirop de violette et framboises					9.5
PIÑA COLADA	rhum, jus d'ananas, crème de coco et sucre de canne					9
MANGOCOLADA	rhum, jus d'ananas, jus de mangue, crème de coco, sucre de canne					9
RASPBERRY COLLIN'S	gin, framboises, citron jaune, sucre de canne, perrier					9.5
MOSCOW MULE	citron, sucre de canne, vodka, ginger beer					10
COSMOPOLITAN	grand marnier, vodka, cranberry, citron					9
L'INSPIRATION DU BARMAN						13.5
SANS ALCOOL ALCOHOL-FREE						
VIRGIN SPRITZ	sirop Monin spritz, perrier					7
VIRGIN COLADA	déclinaisons : grenadine ou mangue					7
VIRGIN MOJITO	déclinaisons : framboise, passion ou gingembre					7
VIRGIN ULTRA VIOLET MOJITO	citron vert, menthe, cranberry, sirop de violette, framboise					7

## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

CAFÉ PERLE NOIRE OU DÉCAFÉINÉ	(après 22h +0,80cts)					2.2
<i>Espresso "Perle Noire" or Decaffeinated coffee (0€80 extra charge after 10pm)</i>						
NOISETTE	Macchiato					2.3
DOUBLE CAFÉ OU DOUBLE DÉCAFÉINÉ	Double espresso or Double decaffeinated coffee					4.4
CAFÉ CRÈME, LAIT CHAUD AROMATISÉ	Latte, Hot flavoured milk					4.3
CHOCOLAT CHAUD À L'ANCIENNE	Old-style hot chocolate					4.8
CAPPUCCINO	Cappuccino					5
CAFÉ VIENNOIS OU CHOCOLAT VIENNOIS	Viennese Coffee or Viennese Chocolate					5.4
THÉS COMPTOIRS RICHARD	"COMPTOIRS RICHARD" Teas					4.5
<i>Ceylan O.P., Grand Earl Grey, Jardins de Darjeeling, Vert au Jasmin, Fruits rouges, Jardin fumé Ceylan O.P., Grand Earl Grey, Jardins de Darjeeling, Jasmine Green, Red fruit, Jardin fumé</i>						
TISANES BIO COMPTOIRS RICHARD	Verveine, Tilleul, Camomille					4.5
<i>"COMPTOIRS RICHARD" Organic Herbal teas Verbena, Lime Blossom, Camomile</i>						
IRISH COFFEE						9.5
VIN CHAUD, GROG						5.5

15cl	25cl	50cl	75cl

## BIÈRES BEERS

PRESSION DRAUGHT		25cl	50cl
WARSTEINER		3.8	7.2
1664 / 1664 BLANCHE		4.3	8.6
GRIMBERGEN		4.9	8.8
PAILLETTE IPA		4.9	8.8
PICON BIÈRE		5	9

### BOUTEILLE FRANÇAISES ARTISANALES

HANDCRAFTED FRENCH BOTTLE			
MANDALA INDIA PALE ALE BIO	33cl		7
AUBRAC BLONDE	33cl		7
COLOMBA, BLANCHE DE CORSE	33cl		7
BAPBAP VERTIGO	33cl		7
DUCASSE TRIPLE	33cl		7
1664 SANS ALCOOL	33cl		5.5

### CIDRE CIDER

CIDRE PAS PAREIL			4.8
------------------	--	--	-----

### SOFTS

COCA-COLA, COCA ZÉRO			4.6
ICE TEA, ORANGINA			4.6
BADOIT ROUGE			4.6
VITTEL			3.8
CHATeldon, VALS, THONON	75cl		5.8
FRUIT PRESSÉ			5.3
orange, citron ou pamplemousse			
<i>Squeezed fruit juice</i>			
orange, lemon or grapefruit			
SUPPLÉMENT SIROP +0,30CTS			

### SÉLECTION DE LA TERRASSE

LA TERRASSE'S SELECTION		50cl	25cl
JUS DE FRUITS ZÉNAT BIO		10	5.4
orange, pomme, légumes, pêche, cassis, mangue, pomme-kiwi, fraise-banane			
<i>Organic Zénat Fruit juices</i>			
orange, apple, vegetables, peach, blackcurrant, mango, apple-kiwi, strawberry-banana			
LEMONAID CITRON VERT			4.8
YUZU ORIGINAL			4.8
CHARITEA MATÉ			4.8
FEVER TREE	aromatic, indian ou mediterranean tonic water		4.6

### APÉRITIFS

RICARD, PASTIS	2cl		3.9
CAMPARI / NOILLY PRAT	5cl		4.9
RONDO BIO	5cl		4.9
NOILLY PRAT, CAMPARI	5cl		4.9
SALERS, PORTO	5cl		4.9
VERMOUTH LA QUINTYNIÉ	5cl		4.9
rouge, blanc			
KIR SAUVIGNON	crème de cassis, mûre, framboise, pêche ou châtaigne	15cl	4.8

### WHISKIES & BOURBONS

			4cl
WILLIAM LAWSON'S			7
BULLEIT RYE	whiskey		8
BULLEIT	Bourbon		9
MONKEY SHOULDER	Bended Malt		9
NIKKA BLENDED	Japon		10
PORT CHARLOTTE	Scottish Barley, Islay		12
D'UN VERRE PRINTANIER, MALT	France.		12
Maison Benjamin Kuentz			

### RHUM

			4cl
PAMPERO	Vénézuela. Rond et léger		8
PLANTATION, ORIGINAL BLACK	Caraïbes. Vanillé, notes grillées		8
LE RHUM PAR NEISSON	Martinique. Suave et minéral		8
MOUNT GAY BLACK BARREL	Barbade. Onctueux, crémeux, épicé		8
PLANTATION PINEAPPLE	Caraïbes. 100% ananas Victoria		12
DIPLOMATICO MANTUANO			9.8

### TEQUILA

VENCIDAD 100% AGAVE	Mexique. Herbacée et poivrée		4cl
			8

### GIN

			4cl
G'VINE FLORAISON	France. Floral et rond		9.8
G'VINE NOUAISON	France. Epicé avec l'intensité de la peau de raisin		9.8
BOMBAY			7.8

### VODKA

			4cl
ABSOLUT			8
STOLICHNAYA	Létonie. Gluten free. Pure et intense		8
GUILLOTINE HÉRITAGE	France. Vieille en fûts de chêne du Limousin		11.5
ACCOMPAGNEMENT SODA			2
LIQUEURS			4cl
ORIGINAL TRIPLE SEC	France. Maison Combiér		7
MENTHE PASTILLE GIFFARD	Menthe poivrée		7
AMARETTO WALCHER BIO			7.8
LIMONCELLO WALCHER BIO			7.8
BAILEY'S			7.8

### DIGESTIFS

			4cl
COGNAC CAMUS VSOP			9
COGNAC XO DELCROIX			17
ARMAGNAC CHÂTEAU DE LAUBADE			8
CALVADOS BOULARD			8
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC			9.5
EAUX DE VIE	poire, mirabelle ou prune		8