



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

CROUSTILLANT À L'ECIR FERMIER, mesclun et lard fumé
Croustillant with farm Ecir cheese, mesclun salad and smoked bacon

ŒUF PARFAIT CUIT BASSE TEMPÉRATURE
crème de champignons parfumé à la truffe et amandes torréfiées
*Low-temp boiled egg
mushroom cream flavored with truffle and roasted almonds*

TARTARE D'AVOCAT ET CREVETTES DE MADAGASCAR
pomelos et coriandre fraîche
*Avocado tartare and Madagascar shrimps
pomelos and fresh coriander*

SALADE CAPRESE carpaccio de tomates, basilic et burrata crémeuse
tomato carpaccio, basil and creamy burrata

SALADE D'ASPERGES TIÈDES RAVIGOTE
vinaigrette moutarde aux herbes fraîches, grenade et œuf poché
*Warm asparagus salad with ravigote sauce
mustard vinaigrette with fresh herbs, pomegranate and poached egg*

PLANCHES DE LA TERRASSE LA TERRASSE PLATTERS

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE LA MAISON LABORIE
jambon d'Auvergne 14 mois, gros saucisson affiné, rillettes pur porc, beurre et pickles
Auvergne ham matured 14 months, matured large sausage, 100% pork rilette, butter and pickles

PLANCHE DU BURON
cantal de la maison condutier, chèvre, tome de vache, bleu des causses, salade et noix
cantal from maison Condutier, goat cheese, cow milk tome, blue cheese from Causses, lettuce and walnuts

LA MIXTE
jambon d'Auvergne, rillettes, saucisse, cantal, chèvre, bleu des causses
Auvergne ham, rilette, sausage, cantal, goat cheese, blue cheese from Causses

SANDWICHES CLUBS CLUB SANDWICHES

FOCACCIA AVEYRONNAISE ET SALADE VERTE
tomates, oignons, pequillos, Cantal, jambon d'Auvergne affiné
*Focaccia from Aveyron and green salad
tomatoes, onions, pequillos, Cantal cheese, aged ham from Auvergne*

FOCACCIA NORVÉGIENNE ET SALADE VERTE
tomates, oignons, pequillos, asperges, radis, saumon fumé, crème à l'aneth, citron
*Norwegian focaccia and green salad
tomatoes, onions, pequillos, asparagus, radish, smoked salmon, dill cream, lemon*

FOCACCIA SICILIENNE ET SALADE VERTE
tomates, oignons, pequillos, câpres, burrata, olives, basilic
*Sicilian focaccia and green salad
tomatoes, onions, pequillos, burrata, olives, basil*

CLUB SANDWICH AU POULET GARNI SALADE CRAQUANTE pain de mie toasté, poulet mayonnaise, salade, tomate, œuf

SALADES SALADS

L'OCCITANE
lentilles vertes, maïs, tomates, asperges, oignons rouges, grenade, magret de canard, gésiers confits, foie gras maison et toast grillés
green lentils, corn, tomatoes, asparagus, red onions, pomegranate, duck magret, candied gizzards, homemade foie gras and toasted bread

LA CAESAR
salade craquante, tomates, lard fumé, aiguillettes de poulet, parmesan, vinaigrette caesar aux anchois
crunchy leaves, tomatoes, smoked bacon, chicken strips, parmesan cheese, caesar vinaigrette with anchovies

LA CALABRAISE
tomates roma, burrata, jambon de Parme, oignons rouges, olives noires, basilic, vinaigre balsamique
roma tomatoes, burrata, Parma ham, red onions, black olives, basil, balsamic vinegar

LA POKE BOWL
quinoa, concombre, tomates fraîches, avocat, asperges, radis, saumon fumé, crème à l'aneth
quinoa, cucumber, fresh tomatoes, avocado, asparagus, radish, smoked salmon, dill cream

BURGERS DE LA TERRASSE

CHEESEBURGER DES CAUSSES
au Roquefort, steak Charolais, tomate, salade, oignons crispy
with Roquefort, Charolais steak, tomato, lettuce, crispy onions

CHEESEBURGER DE L'AUBRAC
à l'Écir fermier rôti, steak Charolais, tomate, salade, oignons crispy
with roasted farmhouse Ecir cheese, Charolais steak, tomato, lettuce, crispy onions

CHEESEBURGER DE LA TERRASSE
au Cheddar, steak Charolais, tomate, salade, oignons crispy
with Cheddar, Charolais steak, tomato, lettuce, crispy onions

SUPPLÉMENT LARD FUMÉ +1€
Extra smoked bacon +1€

PLATS MAIN COURSES

7.5 **TRUFFADE DE CANTAL JEUNE PERSILLÉ**, jambon d'Auvergne, salade
14
Young blue Cantal cheese truffade, Auvergne ham, green salad

7 **TARTARE DE BŒUF AUBRAC PRÉPARÉ**, accompagné d'une salade de pommes de terre tièdes aux échalotes et herbes fraîches
17
Prepared Aubrac beef tartare, served with warm potato salad with shallots and fresh herbs

9 **ONGLET DE BŒUF D'AUBRAC**, croquette à la tome de Cantal, confit d'échalotes
17
Beef skirt steak from Aubrac, croquette with Cantal tome cheese, candied shallots

12 **TAGLIATELLES À L'ARRABBIATA** tagliatelles, chorizo, piment, tomates, olive, Parmesan, pesto
14
tagliatelle, chorizo, chili pepper, tomatoes, olive, Parmesan cheese, pesto

9 **TAGLIATELLES AUX LÉGUMES VERTS** courgettes, fèves, pesto, parmigiano
14
Tagliatelle with green vegetables zucchini, broad beans, pesto, parmigiano

16 **TAGLIATELLES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS** crevettes de Madagascar, moules, tagliatelles, tomates, olives, bisque
17
Seafood and crustacean tagliatelle Madagascar shrimps, mussels, tagliatelle, tomatoes, olives, bisque

16 **DOS DE CABILLAUD RÔTI** légumes vapeur et abricot
18
Roasted cod loin steamed vegetables and apricot

16 **ENTRECÔTE D'AUBRAC 250G** frites maison et salade verte accompagné d'une sauce béarnaise maison
24
Rib steak from Aubrac 250g homemade fries and green salad with homemade bearnaise sauce

18 **ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX HERBES** écrasée de pommes de terre au romarin
18
Candied lamb shoulder with herbs mashed potatoes with rosemary

14 **TAJINE DE POULET FERMIER AUX ABRICOTS ET LÉGUMES FRAIS**
15
Farm chicken tajine with apricots and fresh vegetables

14 **FILET DE CANETTE ROTI ET SON JUS CORSE** rosti de pomme de terre au cantal et à la truffe, poêle de champignons sauvage

SAUCES

SAUCES AU CHOIX
Poivre vert, béarnaise maison, bleu des causses
Choice of sauce
Green pepper, homemade béarnaise, blue cheese from Causses

GARNITURES GARNISH

HARICOTS VERTS POÊLÉS À L'ÉCHALOTE
6
Pan-fried green beans with shallot

RIZ PILAF À LA CIBOULETTE
6
Pilaf rice with chives

FROMAGES CHEESES

18 **CANTAL FERMIER, SALADE ET NOIX**
7
Farmhouse cantal, lettuce and walnuts

15 **CROTTIN DE CHÈVRE AFFINÉ, SALADE ET NOIX**
8
Matured goat cheese, lettuce and walnuts

15 **TOME DE VACHE FERMIERE "CÉZENS", SALADE ET NOIX**
8
farmhouse cow milk tome cheese "Cézens", lettuce and walnuts

18 **FROMAGE BLANC (20%), FRUITS ROUGES OU MIEL**
7
Fromage blanc (20%), red fruits or honey

18 **BLEU DES CAUSSES, SALADE ET NOIX**
8
Blue cheese from Causses, lettuce and walnuts

DESSERTS

15 **FOUACE RÔTIE, GLACE VANILLE BOURBON, CAMEL AU BEURRE**
8
Roasted fouace cake, Bourbon vanilla ice-cream, butter caramel

17 **BABA AU RHUM, CHANTILLY D'AGRUMES ET ZESTES CONFITS**
10
Rum baba, citrus whipped cream and candied peels

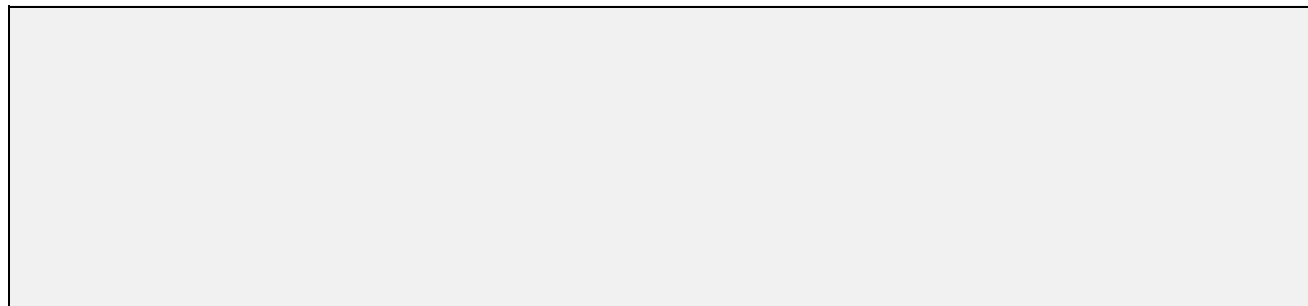
17 **MI-CUIT AU CHOCOLAT, CRÈME GLACÉE À LA VANILLE BOURBON**
8
Chocolate fondant, Bourbon vanilla ice-cream

18 **CAFÉ GOURMAND DE LA TERRASSE** cannelé, pic'pop chocolat, crème brûlée
8
La terrasse coffee served with a selection of mini desserts cannelé, pic'pop chocolate, crème brûlée

17 **CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR**
7
Crème brûlée with Madagascar vanilla

15 **CRÊPES MAISON AU CHOIX** sucre, nutella, confiture
6
Selection of homemade crêpes

15 **PAVLOVA AUX FRUITS FRAIS** mousseline citron et coulis de fruits rouges
9
Pavlova with fresh fruit lemon mousseline and red berry coulis



LES VINS WINE LIST

VINS ROUGES RED WINES

IGP PAYS D'OC SYRAH	Domaine Castelnaud	BIO				
IGP VAUCLUSE	Suzanne, Domaine des Amoureux	BIO				
CÔTE DU ROUSSILLON AOP	Le Petit Dernier					
CHINON AOP	Les Galuches, Domaine Raffault					
SAUMUR AOP	Les Plantagenêts					
GAILLAC AOP	Château de Sours "La Constance"	BIO				
ANJOU AOP, VEGAN SANS SULFITE	Château de la Roulerie "Le P'tit Cab"	BIO				
CROZES HERMITAGE AOP	Clémence, Domaine Philippe et Vincent Jaboulet					
GRAVES AOC	Château la Gravelière					
SAINT-ESTÈPHE AOP	Château Moutinot					
SAINT EMILION GRAND CRU AOP	Clos Petit Corbin					
RIOJA DOC	Bodega Altos Tinto Tempranillo					
SANT'ANDREA PRIMITIVO PUGLIA IGT	Cantine Paradiso					

VINS BLANCS WHITE WINES

VÉNÉTIE PINOT GRIS	Pinot griogio "Pirovano"					
IGP PAYS D'OC	Chardonnay, Domaine Castelnaud					
IGP CÔTE DE GASCOGNE	Domaine des Cassagnoles Gros Manseng					
IGP PAYS D'OC	Viognier Paul Mas Estate					
CHEVERNY AOP	Les Borderies					
REUILLY AOP	Tabordet					
CHABLIS 1ER CRU AOP	Olivier Savary					
COSTIÈRES DE NIMES AOP	Les Galets Roses, Domaine Mourgues du Grès	BIO				
SANCERRE AOC	Domaine Tassin					

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

VIN DE FRANCE	La Petite Seine	BIO				
CORSE IGP	Domaine de Terra Vecchia "Nielluciu"					
CÔTES DE PROVENCE AOC	Château Tour Sainte Anne					
CÔTE DU ROUSSILLON AOP	Gris Gris "Jonquères d'Oriola"					

CHAMPAGNES AOC CHAMPAGNES AOC

DOMAINE STÉPHANE BRETON						
LAURENT-PERRIER	La Cuvée Brut					

COCKTAILS COCKTAILS

COCKTAILS APÉRITIFS APERITIF COCKTAILS

AMERICANO	12cl					9
NEGRONI	6cl					9
RONDO BIO OU CAMPARI SPRITZ	12cl					8
WALCHER BIO SPRITZ	12cl					9
ITALICUS SPRITZ	12cl					10
SPRITZ GINGEMBRE	et zeste de pamplemousse	12cl				9
FLORAISON	gin by G'vine, indian tonic water "fever tree"	4cl d'alcool				11
NOUAISON	gin by G'vine, aromatic tonic water "fever tree"	4cl d'alcool				11
TEQUILA VECINDAD	100% agave, mediterranean tonic water, fever tree, citron vert	4cl d'alcool				9
STOLICHNAYA GLUTEN FREE VODKA	tonic water, citron vert	4cl d'alcool				9

CRÉATIONS DE LA TERRASSE LA TERRASSE'S CREATIONS

LE FEU DANS LA BOUCHE	tequila, Chambord, triple sec, citron, émulsion maison cassis-piment	4cl d'alcool				11
LES VENTS CONTRAIRES	whisky, picon, cannelle, IPA	4cl d'alcool				11
MARIE, LA CONQUÉRANTE	rum, whisky, jus d'ananas, vanille, lime	4cl d'alcool				11
PROMENADE DANS LES BOIS	vodka, gin, menthe fraîche, fruits rouges, citron	4cl d'alcool				11
N'HÉSITÉZ PAS À NOUS DEMANDER LES GRANDS CLASSIQUES :	mojito, caïpi, ...					9

SANS ALCOOL ALCOHOL-FREE

THÉ GLACÉ MAISON						6.8
GINGER MINT LEMONADE	menthe, jus de citron, sucre de canne, gingembre, Perrier					6.8
PINK LEMONADE MARGARITA	jus de citron, jus de cranberry, zeste de citron					6.8
VIRGIN SPRITZ	sirop Monin spritz, soda					6.8
LA BELLE ROSE	jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fraise, sirop de pêche					6.8

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

CAFÉ PERLE NOIRE OU DÉCAFÉINÉ	(après 22h +0,80cts) Espresso "Perle Noire" or Decaffeinated coffee (0€80 extra charge after 10pm)					2.2
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 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					4.5
TISANES BIO COMPTOIRS RICHARD	Verveine, Tilleul, Camomille "COMPTOIRS RICHARD" Organic Herbal teas Verbeña, Lime Blossom, Camomile					4.5
IRISH COFFEE						9.5
VIN CHAUD, GROG						5.5

15cl	25cl	50cl	75cl

3.7	6.2	12.4	21
4.6	7.7	15.4	24
4.4	7.4	14.7	23
5.5	9.2	18.4	28
4.6	7.7	15.4	24
5	8.4	16.8	25

			28
			36
6.9	13.8	21	32
			40
			42
5.5	9.2	18.4	28
4.8	8	16	25

3.7	6.2	12.4	21
3.7	6.2	12.4	21
3.9	6.5	13	20
4.8	8	16	24
6	10	20	29
			33
			45
5.8	9.6	18.9	29
6.9	13.8	21	32

3.5	5.9	11.7	18
5.4	8.9	18	25
6	10.2	20	29
4.1	6.8	13.5	22
		15cl	75cl
			12
			56
			85

BIÈRES BEERS

PRESSION DRAUGHT	25cl	50cl
WARSTEINER	3.8	7.2
1664 / 1664 BLANCHE	4.3	8.6
GRIMBERGEN	4.9	8.8
IPA	5.6	10.2
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 LA RÉCOLTE		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		
Squeezed fruit juice		
orange, lemon or grapefruit		
SUPPLÉMENT SIROP +0,30CTS		

SÉLECTION DE LA TERRASSE LA TERRASSE'S SELECTION

JUS DE FRUITS ZÉNAT BIO	10	5.4
orange, pomme, légumes, pêche, cassis, mangue, pomme-kiwi, fraise-banane		
Organic Zénat Fruit juices		
orange, apple, vegetables, peach, blackcurrant, mango, apple-kiwi, strawberry-banana		
LEMONAID CITRON VERT		4.8
YUZU ORIGINAL		4.8
DR. ANTONIO MARTINS, EAU DE COCO		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 QUINTYNIE	5cl	4.9
rouge, blanc		
KIR SAUVIGNON	crème de cassis, mûre, framboise, pêche ou châtaigne	15cl 4.8

WHISKIES & BOURBONS

WILLIAM LAWSON'S		4cl 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. Maison Benjamin Kuentz	12

RHUM

PAMPERO	Vénézuéla. Rond et léger	4cl 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

TEQUILA

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

GIN

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

VODKA

ABSOLUT		4cl 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

ORIGINAL TRIPLE SEC	France. Maison Combiér	4cl 7
MENTHE PASTILLE GIFFARD	Menthe poivrée	7
AMARETTO WALCHER BIO		7.8
LIMONCELLO WALCHER BIO		7.8
BAILEY'S		7.8

DIGESTIFS

COGNAC CAMUS VSOP		4cl 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

BIO : Vin biologique
BIO : Organic Wine

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB à partir de 12€. La maison n'accepte pas les chèques.
Net prices in euros, taxes and service included. Credit card from 12€. We don't accept checks.