



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

*La Terrasse 17 vous accueille au sein du quartier des Batignolles
pour y boire un verre ou y prendre un repas.
Un moment de convivialité dans l'esprit du Bistrot Parisien...*

*Notre équipe de professionnels est soucieuse du bien-être de notre clientèle.
Nous voulons que l'ambiance de notre établissement vous invite à
un moment de détente et de découverte autour de nos multiples propositions :
cocktails du moment, carte des vins, bières d'Auvergne,
jus de fruits bio, plats et suggestions du Chef, ...*

*Notre cuisine varie suivant les saisons, et nous nous efforçons de ne travailler que
des produits frais et des recettes traditionnelles de la gastronomie française,
en passant par l'Aveyron avec l'aligot !*

*Originaires du Sud-Ouest, la direction et toute l'équipe de l'établissement
vous souhaite de passer un agréable moment
à la découverte de quelques unes de nos spécialités.*

Bienvenue à La Terrasse 17 !

APÉRITIFS

Apéritifs anisés, Ricard 2cl	3.9
Salers, Muscat, Martini rosso, bianco 5cl	4.9
Noilly Prat, Campari 5cl	4.9
Porto blanc ou rouge 5cl	4.9
Gin Fizz 5cl	4.9
Americano 12cl	9
Aperol Spritz 12cl	10
LES KIRS	
Kir Sauvignon crème de cassis, mûre, framboise, pêche ou châtaigne 15cl	4.6
Kir Auvergnat crème de châtaigne 12cl	4.9
Kir Royal au Champagne, Bellini 12cl	12

WHISKIES

William Lawson 4cl	7
Jack Daniel's 4cl	8
Four Roses 4cl	8
Glenfiddich 12 ans 4cl	9
Glenmorangie 4cl	9
The Glenlivet 4cl	9
Aberlour 4cl	9
Nikka 4cl	10
Nikka Black 4cl	12

Prix nets en euros, taxes et service compris.
CB à partir de 12€. La maison n'accepte pas les chèques.

ENTRÉES

CARPACCIO DE SAUMON DE NORVÈGE, CRÈME À L'ANETH	9
pickles d'agrumes et pain toasté, salade mélangée	
FRAICHEUR DE CREVETTE AUX AGRUMES , FENOUIL ET AVOCAT	
OEUF MAYONNAISE REVISITE	7.5
TARTELETTE ITALIENNE, SALADE DE ROQUETTE CITRONNÉE	
SALADE CANCUN	10
thon rouge, avocat, choux rouge, pomme verte, balsamic	

TARTINES CAMPAGNARDES

TARTINE MÉDITERRANÉENNE	12
pain de campagne grillé, tomates, sardines, olives, pesto	
TARTINE ITALIENNE	12
pain de campagne grillé, tomates, mozzarella, fromage fondu, olives, pesto	
TARTINE PROVENÇALE	12
pain de campagne grillé, tomates, aubergines, chèvre frais, fromage fondu, pesto, noix	

SALADES

LA BATIGNOLLE	15
salade mélangée, tomates, concombre, olives, poivrons, thon rouge mi-cuit, oeuf	
CAESAR	15
salade craquante, sauce ceasar, tomates, oignons , lardons, poulet crispy, croûtons	
SALADE QUERCY	18
salade mélangée, tomates, avocat, aubergines, pomme, croustillant de chèvre, pignons	
POKE BOWL	17
concombre, quinoa, betterave , avocat, faisselle, saumon mariné, huile d'olive	
SALADE VEGAN	15
salade du moment, tomates, quinoa, betterave, concombre, tofu mariné au sésame, soja	

TARTARES

TARTARE, FRITES MAISON	15
boeuf charolais, sauce pesto, pignons de pain et parmesan	
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS PRÉPARÉ	15
sauce moutarde, échalote, câpres, piment, soja	
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU BASILIC	15
moutarde, basilic, câpres, parmesan, pignons de pain, oeuf	

FORMULE ENFANT 10€

À TOUTE HEURE !

POISSON PANÉ FRITES OU STEAK HACHE FRITES OU JAMBON FRITES
CRÊPES AU SUCRE OU MOUSSE CHOCOLAT MAISON

Notre carte est réalisée à partir de produits de saison et de l'envie du moment.
Toutes nos viandes sont issues d'élevage français
et nos poissons sont livrés quotidiennement par la Maison Hiode spécialisée en poissons frais.

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB à partir de 12€. La maison n'accepte pas les chèques.

PLATS

FILET DE CANNETTE DE CHALLANS RÔTI AU POIVRE poele de pomme grenaille et oignon doux	17
ENTRECÔTE ANGUS 250G POÊLÉE BEARNAISE MAISON puree de pomme de terre maison	24
DORADE ROYALE RÔTI AU FOUR , purée au basilic	16
CÔTE DE COCHON FERMIER DU CANTAL POÊLÉ, BEURRE PERSILLÉ légumes mélangés	19
CÔTE DE BOEUF 1KG À PARTAGER FRITES MAISON suivant arrivage	
TAGLIATELLES AU SAUMON courgettes, tomates confites, échalotes, crème St Moret, basilic	14
TAGLIATELLES AU POULET courgette, tomates, echalottes, oignons confit, crème St Moret, basilic	14
TAGLIATELLE DI BUFFALLA tomates, roquette, pesto, burrata, viande de grisson, parmesan	
SAUCES AU CHOIX Poivre mignonette, béarnaise maison, oignons confits	

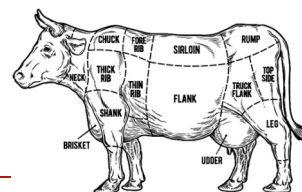
BURGERS DE LA TERRASSE

MAISON « GRAINES DE CRÉATEURS »

AUVERGNAT bleu d'Auvergne, tomate, oignons rouges, pomme, steak haché Charolais, salade croquan	17
SAVOYARD tome, tomate, oignons rouges, steak haché Charolais, poitrine de porc grillé, salade	17
SEGUIN tomates, pesto, steak haché, aubergine, chèvre, oignons rouges	17

FROMAGES

CHEVRE FRAIS	6
BLEU D AUVERGNE OU CANTAL AOC	6
SAINT NECTAIRE FERMIER	6
FAISSELLE DE RIANES confiture ou miel	8



DESSERTS

BABA AU VIEUX RHUM CHANTILLY ET GRIOTTE	9
CREME BRULEE VANILLE DE MADAGASCAR	7
PAVLOVA AUX FRUITS DU MARCHE glace fruits rouges, chantilly et coulis de framboise	9
FONDANT CHOCOLAT MAISON GLACE VANILLE	7
FRUITS FRAIS DU JOUR SUIVANT ARRIVAGE	6.5

Notre carte est réalisée à partir de produits de saison et de l'envie du moment.
Toutes nos viandes sont issues d'élevage français
et nos poissons sont livrés quotidiennement par la Maison Hiode spécialisée en poissons frais.

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB à partir de 12€. La maison n'accepte pas les chèques.

LES VINS

VINS ROUGES	15cl	32cl	50cl	75cl
IGP PAYS D'OC EPICERIE Domaine Castelnaud	3,5	5,9	11,7	18
IGP PAYS D'OC SYRAH Domaine Castelnaud	3,7	6,2	12,4	21 
CÔTE DU ROUSSILLON AOP Le petit dernier	4,4	7,4	14,7	23
GAILLAC AOP BIO Château de Sours "La Constance"	5	8,4	16,8	25
RIOJA DOC Bodega Altos Tinto Tempranillo	5,5	9,2	18,4	28
SICILIA IGT Nero d'Avola, Alcesti	6	10	20	29
ANJOU AOP, BIO VEGAN SANS SULFITE Château de la Roulerie "Le P'tit Cab"				29
GRAVES AOC Château la Gravelière	6.9	13.8	21	30
CROZES HERMITAGE AOP Domaine du pavillon				35
SAINT-ESTÈPHE AOC Château Moutinot				36
SAINT EMILION GRAND CRU AOP Clos Petit Corbin				38

VINS BLANCS	15cl	32cl	50cl	75cl
SANCERRE AOC Domaine Reverdy-Ducroux	7.9	15.8	23	30
VENETIE PINOT GRIS Pinot griegio "Pirovano"				
REUILLY AOP Tabordet				
PAYS D'OC IGP Viognier Paul Mas Estate				
IGP PAYS D'OC Chardonnay, Domaine Castelnaud	3.9	7.8	11.7	22
CÔTE DE GASCOGNE IGP Domaine des Cassagnoles Gros Menseng				
CHEVERNY AOP Les Borderies				
CHABLIS 1ER CRU AOP Olivier Savary				
VALENCAY, VIEILLES VIGNES Domaine André Fouassier				

VINS ROSÉS	15cl	32cl	50cl	75cl
CORSE IGP Domaine de Terra Vecchia "Nielluciu	5,4	8,9	18	25
VIN DE FRANCE BIO la petite Seine	3,5	5,9	11,7	18
CÔTES DE PROVENCE AOC Château Tour Sainte Anne				25

CHAMPAGNES AOC			15cl	75cl
----------------	--	--	------	------



DOMAINE STÉPHANE BRETON
LAURENT-PERRIER la cuvée brut

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB à partir de 12€. La maison n'accepte pas les chèques.