



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  |
| <b>LES KIRS</b>   |     |
| 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

---

|  |     |
|--|-----|
| <b>TARTELETTE SICILIENNE</b>                                 | 8   |
| feuilleté a la tomate, mozzarella fondue, roquette et pesto  |     |
| <b>OEUF POCHÉS A LA BOURGUIGNONNE</b>                        | 8   |
| sauce meurette, lard fumé, champignons, croutons             |     |
| <b>CEVICHE DE SARDINES MARINEES AUX EPICES DOUCES</b>        | 9   |
| pain grille et beurre 1/2 sel                                |     |
| <b>PLANCHE DE CHARCUTERIE AVEYRONNAISE</b>                   | 16  |
| friton, terrine, jambon, saucisson, pickels, beurre demi sel |     |
| <b>SOUPE DE LEGUMES DU MARCHE</b>                            | 7.5 |
| creme epaisse et croutons                                    |     |

## TARTINES CAMPAGNARDES

---

|  |      |
|--|------|
| <b>TARTINE MÉDITERRANÉENNE</b>   | 12   |
| pain de campagne grillé, tomates, sardines, olives, pesto                              |      |
| <b>TARTINE ITALIENNE</b>   | 12   |
| pain de campagne grillé, tomates, mozzarella, fromage fondu, olives, pesto             |      |
| <b>TARTINE PROVENÇALE</b>  | 12   |
| pain de campagne grillé, tomates, aubergines, chèvre frais, fromage fondu, pesto, noix |      |
| <b>TARTINE MADEMOISELLE, FRITES MAISON ET SALADE</b>                                   | 12.5 |
| pain de campagne, jambon blanc, emmental, œuf au plat                                  |      |
| <b>TARTINE PARISIENNE, FRITES MAISON ET SALADE VERTE</b>                               | 12   |
| pain de campagne, jambon blanc, emmental   |      |

## SALADES

---

|  |    |
|--|----|
| <b>SALADE SAINT LAURENT</b>  | 15 |
| tomates, courgette, chou, carottes, porc confit, oeuf poché, cacahuette              |    |
| <b>POKEMON</b>   | 17 |
| tartare de thon rouge, avocat, carottes, riz blanc, salade, tomates                  |    |
| <b>CAESAR</b>  | 15 |
| salade craquante, sauce ceasar, tomates, oignons, lardons, poulet crispy, croûtons   |    |
| <b>SALADE QUERCY</b>   | 15 |
| salade mélangée, tomates, avocat, aubergines, pomme, croustillant de chèvre, pignons |    |
| <b>SKUM</b>  | 17 |
| riz, concombre, quinoa, coriandre, poivrons, saumon, crème aneth, oeuf de arenka     |    |

## TARTARES

---

|  |    |
|--|----|
| <b>TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS PRÉPARÉ</b>                   | 15 |
| sauce moutarde, échalote, câpres, piment, soja             |    |
| <b>TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU BASILIC</b>                | 16 |
| 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

|   |    |
|---|----|
| <b>CÔTE DE BOEUF 1KG À PARTAGER FRITES MAISON</b> suivant arrivage                      | 58 |
| <b>CONTREFILET POELE 180G JUS DE BOEUF AUX 3 POIVRES</b> frites maison                  | 16 |
| <b>SUPREME DE PINTADEAUX ROTI JUS AU GENIEVRE</b> pommes de terre forestieres           | 16 |
| <b>SAUMON D ECOSSE ROTI FINE JULIENNE DE LEGUMES FRAIS</b> sauce au beurre blanc        | 17 |
| <b>JOUE DE BOEUF CONFITE AU VIN ROUGE PISTACHE ET CORIANDRE</b> puree de pomme de terre | 18 |
| <b>CONTRE FILET POÊLE 180G JUS DE BŒUF AUX 3 POIVRES</b> truffade de pomme de terre     | 19 |
| <b>SAUCES AU CHOIX</b> Poivre mignonette, béarnaise maison, oignons confits             |    |

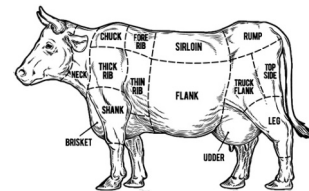
### LÉGUMES

|  |    |
|--|----|
| <b>POEELE DE HARICOT VERT A L ECHALOTTE</b>  | 6  |
| <b>RIZ NATURE</b>  | 4  |
| <b>POMMES DE TERRE SALARDAISE</b>  | 6  |
| <b>PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON</b>   | 6  |
| <b>TRUFFADE DE POMME DE TERRE SALADE VERTE</b> sup 3€ en accompagnement des plats a la carte | 12 |

## BURGERS DE LA TERRASSE

### MAISON « GRAINES DE CRÉATEURS »

|  |    |
|--|----|
| <b>CHEESE BURGER TERRASSE 17 (LARD SUP 1€)</b> buns céréales, steak charolais, cheddar, salade, tomates, cornichons, oignons frits | 15 |
| <b>CHEESE BURGER MONT-DORE (LARD SUP 1€)</b> buns cereales, steak charolais, st nectaire, salade, tomate, cornichon, oignons frits | 17 |



## FROMAGES

|  |     |
|--|-----|
| <b>CHEVRE FRAIS</b>  | 6   |
| <b>BLEU D AUVERGNE OU CANTAL AOC</b>                       | 6   |
| <b>SAINT NECTAIRE FERMIER</b>                              | 6   |
| <b>FROMAGE BLANC SANS MATIERE GRASSE</b> confiture ou miel | 6.5 |


## DESSERTS

|   |     |
|---|-----|
| <b>BABA AU VIEUX RHUM CHANTILLY ET GRIOTTE</b>  | 9.5 |
| <b>CREME BRULEE VANILLE DE MADAGASCAR</b>   | 7   |
| <b>FORET NOIRE EN VERRINE</b>   | 8   |
| <b>CAFE OU THE AVEC SES MIGNARDISES</b> mousse chocolat, financier, meringue              | 8   |
| <b>PAVLOVA AUX FRUITS DU MARCHÉ</b> glace fruits rouges, chantilly et coulis de framboise | 9.5 |

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   |
|--|------|------|------|--|
| <b>CROZES HERMITAGE AOP</b> Domaine du pavillon                                | 3.8  | 7.6  | 11.4 | 20   |
| <b>SAINT EMILION GRAND CRU AOP</b> Clos Petit Corbin                           | 3.9  | 7.8  | 11.7 | 22   |
| <b>RIOJA DOC</b> Bodega Altos Tinto Tempranillo                                |      |      |      | 39   |
| <b>GAILLAC AOP BIO</b> Château de Sours "La Constance"                         |      |      |      | 25   |
| <b>ANJOU AOP, BIO VEGAN SANS SULFITE</b> Château de la Roulerie "Le P'tit Cab" |      |      |      | 39   |
| <b>CÔTE DU ROUSSILLON AOP</b> Le petit dernier                                 | 3.9  | 9.8  | 11.7 | 22   |
| <b>GRAVES AOC</b> Château la Gravelière  | 6.9  | 13.8 | 21   | 30   |
| <b>SICILIA IGT</b> Nero d'Avola, Alcesti                                       |      |      |      | 30   |
| <b>SAINT-ESTÈPHE AOP</b> Château Moutinot                                      |      |      |      | 42   |
| <b>IGP PAYS D'OC SYRAH</b> Domaine Castelnaud                                  |      |      |      | 28  |
| <b>IGP PAYS D'OC EPICERIE</b> Domaine Castelnaud                               |      |      |      |  |
| <b>CAHORS AOP</b> Château Eugenie "Tradition"                                  | 4.9  | 9.8  | 14.7 | 25   |

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

| VINS ROSÉS  | 15cl | 32cl | 50cl | 75cl |
|---|------|------|------|------|
| <b>CORSE IGP</b> Domaine de Terra Vecchia "Nielluciu        | 3.2  | 6.4  | 9.6  | -    |
| <b>CÔTES DE PROVENCE AOC</b> Château Tour Sainte Anne       |      |      |      | 25   |
| <b>CÔTE DU ROUSSILLON AOP</b> Gris Gris "Jonquères d'Oriola |      |      |      | 28   |
| <b>VIN DE FRANCE BIO</b> la petite Seine                    |      |      |      |      |

| 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.