



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'Alsace,
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

TARTINES CAMPAGNARDES

TARTINE MÉDITERRANÉENNE	12
pain de campagne grillé, tomates, sardines, olives, citron jaune, 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	
SALADE VEGAN	15
salade du moment, tomates, quinoa, patate douce, concombre, tofu au curry, soja	
POKE BOWL	17
concombre, quinoa, patate douce, avocat, faisselle, saumon mariné, huile olive	

TARTARES

TARTARE ITALIEN FRITES MAISON	15
boeuf charolais, sauce pesto, pignons de pain et parmesan	
TARTARE DE BŒUF A LA PARISIENNE	15
boeuf charolais, sauce tartare et jaune d'oeuf	
TARTARE DE BŒUF DU SUD-OUEST ET FRITES MAISON	15
boeuf charolais, sauce tartare, bleu et noix	

FORMULE ENFANT 10€

À TOUTE HEURE!

**POISSON PANÉ GARNI RIZ OU PÂTES BOLOGNAISES OU JAMBON FRITES
CRÊPES NUTELLA OU SUCRE OU MOUSSE CHOCOLAT**

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.

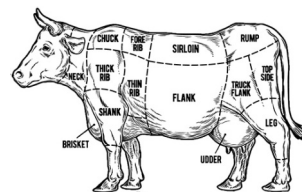
PLATS

FILET DE CANNETTE DE CHALLANS RÔTI patate douce et carotte poeées aux épices jus vert	17
ENTRECÔTE ANGUS 250G POÊLÉE BEARNAISE MAISON poele de legumes du marche	24
DORADE ROYALE RÔTI AU FOUR , purée au basilic	16
TAGLIATELLES AU SAUMON concombre, tomates confites, échalotes, crème St Moret, basilic	14
TAGLIATELLES AU POULET courgette, tomates, echalottes, oignons confit, crème St Moret, basilic	14
SAUCES AU CHOIX Poivre mignonette, béarnaise maison, bleu d'Auvergne	
CÔTE DE COCHON FERMIER DU CANTAL POÊLÉ, BEURRE PERSILLÉ légumes mélangés	19
LÉGUMES	
POELEE DE HARICOT A L HUILE D OLIVE	6
RIZ BASMATI	4
POMMES DE TERRE RÔTIÉS PERSILLÉES	6

BURGERS DE LA TERRASSE

MAISON « GRAINES DE CRÉATEURS »

AUVERGNAT bleu d'Auvergne, tomate, oignons rouges, pomme, steak haché Charolais, salade croquant	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


DESSERTS

BABA AU VIEUX RHUM CHANTILLY ET GRIOTTE	9
CREME BRULEE VANILLE DE MADAGASCAR	7
CREPES MAISON confiture ou miel ou nutella	6
CLAFOUTIS MAISON AUX FRUITS FRAIS accompagne d une boule de sorbet	8
PAVLOVA MAISON CHANTILLY ET FRUITS ROUGE	9

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 DU GARD Fresque	3.8	7.6	11.4	20
IGP PAYS D'OC Syrah, Domaine Castelnaud	3.9	7.8	11.7	22
COTEAUX-VAROIS-EN-PROVENCE AOP Domaine du Deffends				39
SAUMUR-CHAMPIGNY AOC Château Yvonne				42
ANJOU AOC Domaine Les Grandes Vignes, Nature				28 
BROUILLY AOC Domaine Maisons Neuves	4.9	9.8	14.7	25
COSTIÈRES DE NÎMES AOC Galets				25
CROZES HERMITAGE AOC				39
BUZET AOC Le Maul	3.9	9.8	11.7	22
LANGUEDOC TERRASSES DU LARZAC AOP				26
GRAVES AOC Château la Gravelière	6.9	13.8	21	30
MÉDOC AOC Château Lescot, Cru Bourgeois				42
CÔTES DE BOURG AOC Château l'Hospital				30
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE AOC Domaine Billard				42

VINS BLANCS	15cl	32cl	50cl	75cl
IGP PAYS D'OC Sauvignon « Saint Clair »	3.2	6.4	9.6	-
IGP PAYS D'OC Chardonnay, Domaine Castelnaud	3.9	7.8	11.7	22
IGP CÔTES DE GASCOGNE Côte d'Heux				25
SANCERRE AOC Domaine Reverdy-Ducroux	7.9	15.8	23	30
PETIT CHABLIS AOC Domaine Elise	6.9	13.8	21	30
COTEAUX DU LAYON AOC Domaine Elise, Nature				50 
COSTIÈRES DE NÎMES AOC Galets				25
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE AOC Domaine Billard				42

VINS ROSÉS	15cl	32cl	50cl	75cl
IGP DU VAR	3.2	6.4	9.6	-
CÔTES DE PROVENCE AOC La Vie en Rose, Château Roubine Brut Rosé				25
COTEAUX DU GIENNOIS AOC Fernand & Sons				28

CHAMPAGNES AOC	15cl	75cl
HATON Cuvée Classique	12	55
LECLERC BRIAND Cuvée Prestige		70



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