



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

- CROUSTILLANT À L'ECIR FERMIER**, mesclun et lard fumé
- ŒUF PARFAIT CUIT BASSE TEMPÉRATURE**  
crème de champignons parfumé à la truffe et amandes torréfiées
- TARTARE D'AVOCAT ET CREVETTES DE MADAGASCAR**  
pomelos et coriandre fraîche
- SALADE CAPRESE** carpaccio de tomates, basilic et burrata crémeuse
- SALADE D'ASPERGES TIÈDES RAVIGOTE**  
vinaigrette moutarde aux herbes fraîches, grenade et œuf poché

## PLANCHES À PARTAGER XL

- PLANCHE DE LA TERRASSE**  
jambon de Parme, rillettes de porc fermier, chorizo, saucisse sèche, pickles
- PLANCHE DU BURONNIER**  
cantal fermier, osso iraty, chèvre, roquefort, salade, noix
- LA COMPLÈTE**  
jambon de Parme, rillettes de porc, saucisse sèche, chorizo, fromages du buron

## FOCACCIA MAISON

- FOCACCIA AVEYRONNAISE ET SALADE VERTE**  
tomates, oignons, pequillos, Cantal, jambon d'Auvergne affiné
- FOCACCIA NORVÉGIENNE ET SALADE VERTE**  
tomates, oignons, pequillos, asperges, radis, saumon fumé, crème à l'aneth, citron
- FOCACCIA SICILIENNE ET SALADE VERTE**  
tomates, oignons, pequillos, câpres, burrata, olives, basilic

## SALADES

- L'OCCITANE**  
lentilles vertes, maïs, tomates, asperges, oignons rouges, grenade, magret de canard, gésiers confits, foie gras maison et toast grillés
- LA CAESAR**  
salade craquante, tomates fraîches, lard fumé, croustillant au poulet, parmigiano, vinaigrette caesar
- LA CALABRAISE**  
tomates roma, burrata, jambon de Parme, oignons rouges, olives noires, basilic, vinaigre balsamique
- LA POKE BOWL**  
quinoa, concombre, tomates fraîches, avocat, asperges, radis, saumon fumé, crème à l'aneth

## BURGERS DE LA TERRASSE

- CHEESEBURGER DES CAUSSES**  
au Roquefort, steak Charolais, tomate, salade, oignons crispy
- CHEESEBURGER DE L'AUBRAC**  
à l'Écir fermier rôti, steak Charolais, tomate, salade, oignons crispy
- CHEESEBURGER DE LA TERRASSE**  
au Cheddar, steak Charolais, tomate, salade, oignons crispy
- SUPPLÉMENT LARD FUMÉ +1€**

## PLATS

- 7.5 **TRUFFADE DE CANTAL JEUNE PERSILLÉ**, jambon d'Auvergne, salade 14
- 7 **TARTARE DE BŒUF AUBRAC PRÉPARÉ**, accompagné d'une salade de pommes de terre tièdes aux échalotes et herbes fraîches 17
- 9 **ONGLET DE BŒUF D'AUBRAC**, croquette à la tome de Cantal, confit d'échalotes 17
- 12 **TAGLIATELLES À L'ARRABBIATA**, tagliatelles, chorizo, piment, tomates, olive, Parmesan, pesto 14
- 9 **TAGLIATELLES AUX LÉGUMES VERTS**, courgettes, fèves, pesto, parmigiano 14
- TAGLIATELLES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS**, crevettes de Madagascar, moules, tagliatelles, tomates, olives, bisque 17
- DOS DE CABILLAUD RÔTI**, légumes vapeur et abricot 18
- ENTRECÔTE D'AUBRAC 250G**, frites maison et salade verte accompagné d'une sauce béarnaise maison 24
- ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX HERBES**, écrasée de pommes de terre au romarin 18
- TAJINE DE POULET FERMIER AUX ABRICOTS ET LÉGUMES FRAIS** 15

## SAUCES

- SAUCES AU CHOIX**  
Poivre mignonette, béarnaise maison, Roquefort

## GARNITURES

- HARICOTS VERTS POÊLÉS À L'ÉCHALOTE** 6
- Frites maison ou riz pilaf à la ciboulette** 6
- PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON** 6
- TRUFFADE DE POMME DE TERRE, SALADE VERTE** sup. +3€ en accompagnement des plats à la carte 12

## FROMAGES

- 18
- 15 **CANTAL ENTRE DEUX, SALADE ET NOIX**  
Ferme Conduiter à Pierrefort 7
- 18 **CABÉCOU DE ROCAMADOUR, SALADE ET NOIX** 8
- OSSO IRATY DU PAYS BASQUE, SALADE ET NOIX** 8
- FROMAGE BLANC (20%), FRUITS ROUGES OU MIEL** 7
- 15 **ROQUEFORT PAPILLON, BEURRE DE BARATTE, SALADE ET NOIX** 8

## DESSERTS

- 18 **FOUACE RÔTIE, GLACE VANILLE BOURBON, CAMEL AU BEURRE** 8
- BABA AU RHUM, CHANTILLY ET GRIOTTES** 10
- FONDANT CHOCOLAT MAISON, GLACE CAMEL ARTISANALE** 8
- CAFÉ GOURMAND** fruits frais, crème à la vanille, brownies 8
- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR** 7
- CRÊPES MAISON AU SUCRE** 6
- PAVLOVA AUX FRUITS FRAIS** mousseline citron et coulis de fruits rouges 9





## FORMULE ENFANT 10€

(- DE 12 ANS)

Steak haché frites OU Linguine au jambon blanc OU poisson pané frites  
+ Fondant au chocolat OU Crêpe au sucre OU Nutella

## LES VINS

### VINS ROUGES

				
	15cl	25cl	50cl	75cl
IGP PAYS D'OC SYRAH Domaine Castelnau <b>BIO</b>	3.7	6.2	12.4	21
IGP VAUCLUSE Suzanne, Domaine des Amouriers <b>BIO</b>	4.6	7.7	15.4	24
CÔTE DU ROUSSILLON AOP Le Petit Dernier	4.4	7.4	14.7	23
CHINON AOP Les Galuches, Domaine Raffault	5.5	9.2	18.4	28
SAUMUR AOP Les Plantagenêts	4.6	7.7	15.4	24
GAILLAC AOP Château de Sours "La Constance" <b>BIO</b>	5	8.4	16.8	25
ANJOU AOP, VEGAN SANS SULFITE Château de la Roulerie "Le P'tit Cab" <b>BIO</b>				28
CROZES HERMITAGE AOP Clémence, Domaine Philippe et Vincent Jaboulet				36
GRAVES AOC Château la Gravelière	6.9	13.8	21	32
SAINT-ESTÈPHE AOP Château Moutinot				40
SAINT EMILION GRAND CRU AOP Clos Petit Corbin				42
RIOJA DOC Bodega Altos Tinto Tempranillo	5.5	9.2	18.4	28
SANT'ANDREA PRIMITIVO PUGLIA IGT Cantine Paradiso	4.8	8	16	25

### VINS BLANCS

VÉNÉTIE PINOT GRIS Pinot griogio "Pirovano"	3.7	6.2	12.4	21
IGP PAYS D'OC Chardonnay, Domaine Castelnau	3.7	6.2	12.4	21
IGP CÔTE DE GASCOGNE Domaine des Cassagnoles Gros Manseng	3.9	6.5	13	20
IGP PAYS D'OC Viognier Paul Mas Estate	4.8	8	16	24
CHEVERNY AOP Les Borderies	6	10	20	29
REUILLY AOP Tabordet				33
CHABLIS 1ER CRU AOP Olivier Savary				45
COSTIÈRES DE NIMES AOP Les Galets Roses, Domaine Mourgues du Grès <b>BIO</b>	5.8	9.6	18.9	29
SANCERRE AOC Domaine Tassin	6.9	13.8	21	32

### VINS ROSÉS

VIN DE FRANCE La Petite Seine <b>BIO</b>	3.5	5.9	11.7	18
CORSE IGP Domaine de Terra Vecchia "Nielluciu"	5.4	8.9	18	25
CÔTES DE PROVENCE AOC Château Tour Sainte Anne	6	10.2	20	29
CÔTE DU ROUSSILLON AOP Gris Gris "Jonquères d'Oriola"	4.1	6.8	13.5	22

### CHAMPAGNES AOC

DOMAINE STÉPHANE BRETON			15cl	75cl
LAURENT-PERRIER La Cuvée Brut			12	56
				85

## COCKTAILS

### COCKTAILS APÉRITIFS

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

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 rhum, 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

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

CAFÉ PERLE NOIRE OU DÉCAFÉINÉ (après 22h +0,80cts)	2.2
NOISETTE	2.3
DOUBLE CAFÉ OU DOUBLE DÉCAFÉINÉ	4.4
CAFÉ CRÈME, LAIT CHAUD AROMATISÉ	4.3
CHOCOLAT CHAUD À L'ANCIENNE	4.8
CAPPUCCINO	5
CAFÉ VIENNOIS OU CHOCOLAT VIENNOIS	5.4
THÉS COMPTOIRS RICHARD	4.5
Ceylan O.P., Grand Earl Grey, Jardins de Darjeeling, Vert au Jasmin, Fruits rouges, Jardin fumé	
TISANES BIO COMPTOIRS RICHARD Verveine, Tilleul, Camomille	4.5
IRISH COFFEE	9.5
VIN CHAUD, GROG	5.5

## BIÈRES

<b>PRESSION</b>	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

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

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	
SUPPLÉMENT SIROP +0,30CTS	

### SÉLECTION DE LA TERRASSE

JUS DE FRUITS ZÉNAT BIO	50cl	25cl
orange, pomme, légumes, pêche, cassis, mangue, pomme-kiwi, fraise-banane	10	5.4
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
BULLEIT RYE whiskey	7
BULLEIT Bourbon	8
MONKEY SHOULDER Bended Malt	9
NIKKA BLENDED Japon	9
PORT CHARLOTTE Scottish Barley, Islay	10
D'UN VERRE PRINTANIER, MALT France.	12
Maison Benjamin Kuentz	12

### RHUM

PAMPERO Vénézuéla. Rond et léger	4cl
PLANTATION, ORIGINAL BLACK Caraïbes.	8
Vanillé, notes grillées	
LE RHUM PAR NEISSON Martinique. Suave et minéral	8
MOUNT GAY BLACK BARREL Barbade.	8
Onctueux, crémeux, épicé	
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
G'VINE NOUAISON France. Epicé avec l'intensité de la peau de raisin	9.8
	9.8
BOMBAY	7.8

### VODKA

ABSOLUT	4cl
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