



La Terrasse  
de Prémessesques

# LA TERRASSE DE PREMESQUES

Nous vous accueillons dès 12 heures pour le déjeuner et 19h30 pour le dîner.

Notre établissement **ferme ses portes à 15h30 et 23h30.**

Afin de vous garantir un service de qualité, nous vous remercions de bien vouloir **respecter ces horaires.**

## LA TERRASSE DE PREMESQUES

*Organisation de séminaires d'entreprises, événements  
de groupes et anniversaires sur mesure*

Espace privatif ou Privatisation du restaurant sous conditions :

Réservation au **03 20 08 81 10** ou [contact@laterrassedepremesques.com](mailto:contact@laterrassedepremesques.com)

Vous souhaitez faire plaisir à un proche ? **Pensez au bon cadeau !**

**Valable 1 an à partir de sa date d'achat**

# Les Apéritifs

## Les cocktails

**Cocktail Maison** 12cl 9,00 €  
Crème passion et champagne

**Americano Maison** 19cl 9,00 €

**American Glory** 19 cl 10,00 €  
Jus d'orange, grenadine,  
champagne et vodka

**Des Îles** 19 cl 10,00 €  
Rhum blanc, pisang et jus  
d'ananas

**Passion** 19 cl 10,00 €  
Gin, cointreau, passoa, jus de  
fruits exotiques

**Piscine** 19 cl 9,00 €  
Cava et citron vert

**Moscow mule** 19 cl 9,00 €  
Vodka, jus de citron, Ginger  
beer

**Bloody Mary** 19 cl 9,00 €  
Vodka, jus de tomate, de citron,  
tabasco & sauce anglaise

**Gin Fizz** 19 cl 9,00 €  
Gin, sirop de sucre de canne, jus  
de citron et eau gazéifiée

**Gin tonic** 19 cl 9,00 €  
Gin, citron vert, Schweppes

**Spritz** 19 cl 9,00 €  
Apérol, prosecco, perrier

**Téquila Sunrise** 19 cl 8,00 €  
Téquila, jus d'orange, grenadine

**Cocktail sans alcool** 19 cl 7,00 €  
Mélange de jus de fruits

## Autres apéritifs

**Coupe de  
champagne Brut** 12cl 10,00 €

**Kir vin blanc** 12cl 7,00 €  
Cassis, framboise, mûre,  
pêche ou violette

**Kir royal** 12 cl 9,00 €

**Monbazillac** 12 cl 7,00 €

**Ricard** 4 cl 5,80 €

**Picon Bière** 25 cl 7,50 €

**Picon Vin blanc** 19cl 7,50 €

**Martini** 19cl 7,00 €  
Rosso, Bianco

**Campari** 19 cl 9,00 €  
Orange ou Soda

**Muscat de Rivesaltes,  
Suze** 8 cl 6,00 €

**Pineau des  
Charentes** 8 cl 6,00 €

**Porto Blanc ou rouge** 8 cl 6,80 €

## Les bières

### Moulin d'Ascq

25cl 5,50 €

33cl 6,50 €

50cl 7,50 €

### Bière pression du moment

### Bières en bouteilles, 33cl

Anosteke 6,00 €

Chouffe 6,50 €

Grimbergen 5,50 €

Duvel 5,00 €

Levrette cherry 6,00 €

Paix dieu 7,00 €

Rince cochon 6,50 €

Kasteel rouge 5,50 €

Kekette ambrée 6,50 €

## Les softs

### Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Perrier

33cl 4,20 €

### Schweppes, Limonade, Diabolo

20 cl 4,20 €

### Orangina, Nestea

25cl 4,20 €

### Jus de fruits

Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Pamplemousse, Tomate

25cl 4,20 €

### Badoit verte, Evian

50cl 4,50 €

### Badoit verte, Evian

100 cl 5,90 €

## Les whiskies 4cl

### Nikka days (Japonais)

Doux Fruité (abricot sec) et malté (malt, vanille).

12,00 €

### Cardhu 12 ans

Moelleux, Velouté, Miel

10,00 €

### Cragganmore 12 ans single malt

Subtil et fruité

11,00 €

### Knockando Slow Natured 12 ans single malt

Boisé et fruité, chocolat

17,80 €

### Glenmorangie Signet

Précieux, Fondant et torréfié

10,00 €

### Oban 14 ans single malt

Ample et Iodé

### Talisker 10 ans single malt

Puissant, Marin,

### Poivré

10,00 €

### Lagavulin 16 ans

Intense et Tourbé

12,00 €

### Ardbeg 10ans single malt

Élegance et tourbe Phénolique

10,00 €

### Caol Ila 12ans single malt

Épicé et Fumé

10,00 €

### Bushmills Black Bush

Puissant, Marin, Poivré

7,00 €

### Jack Daniel's

Équilibre entre douceur et note de chêne

8,00 €

### Haig Club

Note de vanille et caramel

9,00 €

## Les champagnes

**Coupe Blanc Brut** 12cl **10,00 €**

### Les bouteilles de 75cl

**Blanc Brut** **60,00 €**

Jeeper

**Blanc de Blanc** **76,00 €**

Veuve Clicquot

**Carte Jaune Brut** **78,00 €**

**Rosé Non Vintage** **84,00 €**

**Rich 'Piscine'** **78,00 €**

Moët et Chandon

**Brut Impérial** **75,00 €**

**Dom Pérignon** **225,00 €**

Krug

**Grande cuvée** **295,00 €**

Ruinart

**Blanc de Blanc** **115,00 €**

Roederer

**Brut Premier** **68,00 €**

## Les vins au verre 12cl

### Les blancs sec

**Pays D'oc IGP** **6,50 €**  
**Chardonnay**

Bouquet fruité, dominé par les fruits exotiques et relevé par des nuances florales, de vanille et de pain grillé.

**Pays D'oc IGP** **6,50 €**  
**Viognier**

Se dégustera m merveille seul en apéritif, ou avec du poisson, des plats au curry, des viandes blanches, du fromage ou des desserts aux fruits.

**Bourgogne Petit Chablis** **7,50 €**  
**Aoc La Chablisienne**

Le goût du citron vert confère m ce vin une fraîcheur instantanée, tempérée par une belle amertume ainsi qu'une grande salinité.

### Les blancs moelleux

**Côtes-De-Gascogne IGP** **6,00 €**  
**Gros Manseng Pigmentum**  
**G.vigouroux**

Un régal, légèrement frais, m l'apéritif, subtil et fin avec du foie gras, riche et concentré avec des poissons et des viandes blanches en sauce, particulièrement recommandé avec du fromage.

**Monbazillac AOC** **7,50 €**

Un vin liquoreux m déguster frais en guise d'apéritif, avec des mélanges sucrés-salés, le foie gras et les desserts.

## Les rouges 12cl

### **Pays D'oc Igp Syrah-Viognier**

Un caractère doux et corsé, fait de tanins souples et bien fondus. Une longue finale épicée et vanillée.

6,50 €

### **Saint-Nicolas-De-Bourgueil Aoc**

Sa robe rouge brillant est en parfaite harmonie avec un nez fin et gourmand. Un vin d'une grande richesse aromatique.

6,50 €

### **Côtes Du Rhône Aoc Parallèle 45 Domaine Paul Jaboulet Ainé**

Assemblage de grenache et syrah, séduit par sa complexité et sa richesse aromatique de petits fruits rouges.

6,50 €

### **Crozes-Hermitage Aoc Cuvée Clémence Domaine Philippe Et Vincent Jaboulet**

Ce joli Crozes, très typique de cette belle appellation, se mariera parfaitement avec une viande au goût fin.

8,50 €

### **Haut Medoc Aoc Victoria II**

Joli nez de tabac blond, avec des notes tourbées. Soyeux en bouche, finale sur des tanins bien tendus.

7,50 €

### **El Grano Chili, Carménère**

Fruité et charnu.

7,00 €

## Les rosés 12cl

### **Languedoc Saint-Drezery AOC Puech-Haut Prestige**

Magnifique robe pâle, nez complexe et flatteur d'agrumes et de fruits blancs. La bouche est gourmande et désaltérante.

7,00 €

### **Cuvée des commandeurs (domaine des Peyrassols)**

Couleur douce rappelant le pétale de rose. Le nez offre une belle présence adossée d'arômes de bonbon anglais, fraise, framboise puis des notes acidulées de groseille et d'agrumes.

7,50 €

## Notre carte

### Les planches

**Planche de charcuterie, 3 variétés : (Chorizo, jambon speck, coppa)**

**17 €**

**Planche Terre et Mer (Sardines, anchois, gravlax de saumon, coppa, fromage)**

**20 €**

**Planche mixte (3 fromages + 3 charcuteries)**

**18 €**

### Les entrées

**Assiette de charcuterie ibérique**

**12 €**

**Foie gras au gruée de cacao**

**17 €**

**Gravlax de saumon mariné à la betterave, pickles et Chioggia**

**15 €**

**Fricassée de ris de veau au vin jaune, et morilles**

**19€**

**Duo d'asperges à la flamande**

**15€**

**Croquette de crevettes X2**

**18€**

**Croustade d'escargots, crème de garlic, coulis de persil**

**16€**

### Les plats

**Filet de dorade, maraichère de légumes de saison, sauce vierge**

**25€**

**Solomillo de porc ibérique, riz safrané au chorizo**

**20€**

**3 Croquettes de crevettes grises - Frites - Salade**

**25€**

**Ris de veau au vin jaune et morilles**

**32€**

**Saint Jacques snackées, riz vénéré et coulis passion**

**35€**

**Suprême de poulet de Licques, petits pois à la française.**

**19€**

**Salade César**

**16€**

**Salade estivale (saumon, asperges, suprême de pamplemousse, tomates séchées, crevettes grises)**

**20€**

## Les Viandes de Bœuf

**Tartare de bœuf Italien, frites, salade**

**17 €**

**Carpaccio de bœuf – Burrata – Pesto - Copeaux de parmesan – Frites, salade**

**19 €**

**Onglet de bœuf, échalotes, salade**

**21 €**

**Pavé de Rumsteck, frites, salade**

**24€**

**Hamburger, mozzarella, Pickles, Tomates confites, frites, pesto, frites, salade**

**19 €**

**Les accompagnements : +3 € par accompagnement**

**Petits pois à la française – Maraichère de légumes – Purée de carottes**

**Les sauces : Béarnaise – Poivre (sauce supplémentaire 1€)**

\* Origine de la viande : France et CE

## Les Menus

Le goût végétarien.

*Entrée: Duo d'asperges à la flamande*

**15 €**

*Plat: Maraichère de légumes, rattes et purée de carottes*

**14 €**

*Dessert: Pavlova aux fruits*

**9 €**

Menu Petit Loup

Entrée / plat ou plat / dessert

**12 €**

Entrée / plat / dessert

**16 €**

*Entrée :* Croquettes de jambon  
*Plat* Steak haché ou Filet de poulet, frites

*Dessert :* Dame blanche ou Dame noire

## Menu Terrasse

**Menu à 29 € : Entrée / Plat ou Plat / Dessert  
(Disponible toute la semaine, sauf le dimanche)**

**Menu à 35 € : Entrée / Plat / Dessert  
☞ Menu unique proposé le dimanche**

### *Entrée*

**Gravlax de saumon mariné à la betterave, pickles et Chioggia**

Ou

**Croustade d'escargots, crème de garlic, coulis de persil**

### *Plat*

**Filet de dorade, maraichère de légumes de saison, sauce vierge**

Ou

**Suprême de poulet de Licques, petits pois à la française.**

### *Dessert*

**Chou craquelin, profiteroles**

Ou

**Baba au rhum**

**Tout changement dans le menu occasionnera un supplément**

**\* Origine de la viande : France et CE**

# Menu du jardin 54 €

Pour ce menu, une prise de commande avant 13h15 et 21h15 s'impose

## *Entrée*

**Duo d'asperges à la flamande**

Ou

**Foie gras au grué de cacao**

Ou

**Fricassée de ris de veau au vin jaune, et morilles (+ 4€)**

## *Plat*

**Ris de veau au vin jaune et morilles**

Ou

**Saint Jacques snackées, riz vénéré et coulis passion (+5€)**

Ou

**Pavé de rumsteck, frites, salade**

*- variation fromagère -*

***Notre carte des desserts\****

\*Un supplément de 2€ s'appliquera pour le café/thé gourmand et 8€ pour l'Irish/champagne gourmand

**19€**

**Accord mets et vins en 3  
verres (12cl)**

**23€**

**Accord mets et vins en 4  
verres (12cl)**

## Les fromages et desserts

**Assiette de fromages**

**10€**

**Pavlova aux fruits  
rouges, crème  
fouettée vanille**

**10€**

**Finger glacé chocolat  
et caramel**

**11€**

**Coupe de 3 sorbets : (citron,  
framboise, mangue, passion)**

**6 €**

**Coupe de 3 crèmes glacées,  
chantilly :  
(Café, caramel, chocolat,  
vanille, rhum raisins, noix de  
coco)**

**6 €**

**Chou craquelin,  
fraises, rhubarbe**

**10€**

**Crème brûlée vanille**

**6.50€**

**Chou craquelin  
profiteroles**

**9€**

**Colonel citron au Genièvre  
de Houlle ou à la Vodka**

**9€**

**Café/thé gourmand \* 10€**

**Irish gourmand \* 15€**

**Dame Blanche/ noire  
Café liégeois**

**7€**

**Champagne gourmand\* 17€**

**Baba au Rhum**

**9€**

## Les boissons chaudes

**Café**

**2,90€**

**Cappuccino**

**3,60€**

**Irish Coffee**

**9,80 €**

**Décaféiné**

**2,90€**

**Décappuccino**

**3,60€**

**French Coffee**

**9,80 €**

**Café noisette**

**3,00€**

**Double café/déca**

**5,60 €**

**Prune Coffee**

**11,00 €**

**Thé / Infusion**

**3,60€**

**Café allongé 3.00€**

**Italian Coffee**

**9,80 €**

## Les digestifs

**Cognac Hennessy  
X.O.**

4cl

**16 €**

**Fine de Cognac  
Hennessy**

4cl

**9,80 €**

**Armagnac  
Lapostolle X.O.**

4cl

**9,80 €**

**Calvados Morin  
Hors d'Age15 ans**

4cl

**9,80 €**

**Marc de  
Champagne,**

4cl

**9,80 €**

**Fleur de Bière**

4cl

**7,50 €**

**Genièvre de Houlle  
Carte Noire**

4cl

**7,50 €**

**Mandarine  
Impériale**

4cl

**7,50 €**

**Cointreau**

4cl

**7,50 €**

**Grand Marnier**

4cl

**7,50 €**

**Marie Brizard**

4cl

**7,50 €**

**Baileys**

4cl

**7,50 €**

**Get 27 / 31**

4cl

**7,50 €**

**Vieille Prune**

4cl

**9,80 €**

**Poire Williams**

4cl

**7,50 €**

**Framboise**

4cl

**7,50 €**

**Mirabelle**

4cl

**7,50 €**

**Limoncello**

4cl

**4,50 €**

**Grappa**

4cl

**4,50 €**

**Jagermeister**

4cl

**6,80 €**

## Les rhums

**Don Papa**

4cl

**7,50 €**

**Diplomatico**

4cl

**7,50 €**

**Zacappa**

4cl

**9,00 €**

**Plantation  
Pineapple**

4cl

**7,50 €**

# LA TERRASSE DE PREMESQUES

*Organisation de séminaires d'entreprises, événements de groupes et anniversaires sur mesure*

Espace privatif ou Privatisation du restaurant sous conditions :

Réservation au **03 20 08 81 10** ou [contact@laterrassedepremesques.com](mailto:contact@laterrassedepremesques.com)

Nous vous accueillons dès 12 heures pour le déjeuner et 19h30 pour le dîner.

Notre établissement **ferme ses portes à 15h30 et 23h30.**

Afin de vous garantir un service de qualité, nous vous remercions de bien vouloir **respecter ces horaires.**

Vous souhaitez faire plaisir à un proche ? **Pensez au bon cadeau !**

Valable 1 an à partir de sa date d'achat

## Conditions spécifiques d'utilisation :

- La valeur du bon ne peut en aucun cas être échangée contre de l'espèce.
- Dans le cas où le montant de la prestation dépasse celui du bon, il devra être complété par un autre moyen de paiement.
- Cependant, si le montant de la prestation est inférieur à celui du montant sur le bon, l'établissement ne rembourse pas la différence. –
- Aucun bon ne sera accepté au-delà de sa date de validité.
- Hors jours fériés et événements spéciaux.

