La Terrasse de Prémesques

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.**

Séminaires d'entreprises, repas de groupes et

anniversaires

Espace privatif ou Privatisation du restaurant : Réservation au **03 20 08 81 10**

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 Crème passion et champagne	12cl	**9,00 €**
Americano Maison	19cl	**9,00 €**
American Glory Jus d'orange, granadine, champagne et vodka	19 cl	**10,00 €**
Des Îles Rhum blanc, pissang et jus d'ananas	19 cl	**10,00 €**
Passion Gin, cointreau, passoa, jus de fruits exotiques	19 cl	**10,00 €**
Piscine Cava et citron vert	19 cl	**9,00 €**
Moscow mule Vodka, jus de citron, gingerbeer	19 cl	**9,00 €**
Bloody Mary Vodka, jus de tomate, de citron, tabasco & sauce anglaise	19 cl	**9,00 €**
Cin fizz Gin, sirop de sucre de canne, jus de citron et eau gazéifiée	19 cl	**9,00 €**
Gin tonic Gin, citron vert, Schweppes	19 cl	**9,00 €**
Spritz Apérol, prosecco, perrier	19 cl	**9,00 €**
Téquila sunrise Téquila, jus d'orange, grenadine	19 cl	**8,00 €**
Cocktail sans alcool Mélange de jus de fruits	19 cl	**7,00 €**

Autres apéritifs

Coupe de champagne Brut	12cl	**10,00 €**
Kir vin blanc Cassis, framboise, mûre, pêche ou violette	12cl	**7,00 €**
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 Rosso, Bianco	19cl	**7,00 €**
Campari Orange ou Soda	19 cl	**9,00 €**
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) **12,00 €**
Doux Fruité (abricot sec) et malté (malt, vanille).

Cardhu 12 ans **10,00 €**
Moelleux, Velouté, Miel

Cragganmore 12 ans single malt **10,00 €**
Subtil et fruité

Knockando Slow Natured 12 ans single malt **11,00 €**
Boisé et fruité, chocolat

Glenmorangie Signet **17,80 €**
Précieux, Fondant et torréfié

Oban 14 ans single malt **10,00 €**
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 Chardonnay **6,50 €**

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

Pays D'oc IGP Viognier **6,50 €**

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 Aoc La Chablisienne **7,50 €**

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 Gros Manseng Pigmentum G.vigouroux **6,00 €**

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 — **6,50 €**

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

Côtes Du Rhône Aoc Paralléle 45 Domaine Paul Jaboulet Ainé — **6,50 €**

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

Haut Medoc Aoc Victoria II — **7,50 €**

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

Saint-Nicolas-De-Bourgueil Aoc — **6,50 €**

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

Crozes-Hermitage Aoc Cuvée Clémence Domaine Philippe Et Vincent Jaboulet — **8,50 €**

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

El Grano Chili, Carménère — **7,00 €**

Fruité et charnu.

Les rosés 12cl

Languedoc Saint-Drezery AOC Puech-Haut Prestige — **7,00 €**

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

Cuvée des commandeurs (domaine des Peyrassols) — **7,50 €**

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.

Notre carte

Les planches

Planche de charcuterie, 3 variétés : *(Chorizo, jambon affiné 18 mois, coppa)*	**17 €**
Planche mixte *(3 fromages + 3 charcuteries)*	**18 €**
Planche Terre et Mer *(Sardines marinées, gravlax de saumon, coppa, fromage)*	**20 €**

Les entrées

Assiette de charcuterie ibérique	**12 €**
Tataki de thon, Yakitori, pickles de betteraves, cacahuètes	**14 €**
Velouté de courge, œuf parfait, pignons de pin torréfiés et chips de lard	**13 €**
Ravioles à la truffe blanche	**16€**
Terrine de foie gras – Fleur de sureau - Chutney de figues	**16 €**
Fricassée de ris de veau au vin jaune, et morilles	**19€**
Croquette de crevettes X2	**18€**

Les plats

Filet de bar aux girolles, carottes fanes, mousseline, fèves	**24€**
3 Croquettes de crevettes grises – Frites – Salade	**25€**
Risotto de Saint Jacques, huile de basilic, chips de lard	**29€**
Magret de canard, polenta crémeuse, betterave rôtie et pickles	**20€**
Fricassée de ris de veau au vin jaune et morilles	**32€**
Pavé de biche, poire au vin rouge, girolles, rattes du Touquet rôties au romarin.	**24€**
Poulet thaïe sauce Teriyaki, nouilles aux légumes	**19€**

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, frites, salade **21 €**

Pavé de Rumsteck, frites, salade **24€**

Hamburger, Reblochon, Pickles, Tomates confites, frites, salade **19 €**

<u>Les accompagnements</u> : +3 € par accompagnement
Purée de carottes –Nouilles thaïe aux légumes – Légumes de saison

<u>Les sauces</u> : Béarnaise – Poivre (sauce supplémentaire 1€)

* Origine de la viande : France et CE

Les Menus

Le goût végétarien

Entrée: ***Velouté de courge, pignons de pin*** **13 €**

Plat: ***Risotto et ses légumes*** *ou* ***Nouilles Thaïe*** **14 €**

Dessert: ***Poire chocolat*** **9 €**

Menu Petit Loup

<u>Entrée / plat ou plat / dessert</u> **12 €**

<u>Entrée / plat / dessert</u> **16 €**

Entrée : Croquette de jambon ou Saumon fumé
Plat Cabillaud ou Steak haché ou Filet de poulet, frites

Dessert : Dame blanche ou Dame noire

Menu Terrasse

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 29€
(Valable toute la semaine sauf le dimanche)

Entrée / Plat / Dessert 35€

Entrée

Velouté de courge, œuf parfait,
Pignons de pin torréfiés et chips de lard

Ou

Ravioles à la truffe blanche

Plat

Filet de bar aux girolles, carottes fanes, mousseline, fèves

Ou

Magret de canard, polenta crémeuse, betteraves rôties et pickles

Dessert

Chou craquelin, praliné, vanille

Ou

Tarte déstructurée citron, basilic

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

Tataki de thon, sauce yakitori, pickles de betteraves, cacahuètes

Ou

Terrine de foie gras – Fleur de sureau - Chutney de figues

Ou

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

Plat

Pavé de biche, poire au vin rouge, girolles, rattes du Touquet rôties au romarin

Ou

Fricassée de ris de veau, vin jaune et morilles (+5€)

Ou

Risotto de Saint Jacques, huile de basilic, et chips de lard

- 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 €
Poire pochée au chocolat et crème frangipane	10€
Tartare d'ananas, biscuit noix de coco, crème pina colada	9€
Chou craquelin, praliné, vanille	9€
Tarte déstructurée citron – basilic	9€
Crème brûlée vanille	6,50€
Dame Blanche / Dame noire / Café liégeois	6,50€
Chou craquelin façon profiteroles	7€
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 €
Colonel citron au Genièvre de Houlle ou à la Vodka	8 €
Café/thé gourmand *	10 €
Irish gourmand *	15€
Champagne gourmand*	17€

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	5,60 €	Prune Coffee	11,00 €
Thé / Infusion	3,60 €	Double déca	5,60 €	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

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.**

Séminaires d'entreprises groupes et Anniversaires

Espace privatif ou Privatisation du restaurant sous conditions : Réservation au **03 20 08 81 10**

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

Valable 1 an à partir de sa date d'achat, valable en une seule fois.
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.