

Chez nous, on cuisine, on sublime, on fait plaisir,
on ravit les papilles de nos clients.

Nous avons souhaité vous offrir encore plus de qualité
en vous proposant ce menu où les Goûts, les Saveurs,
les Textures, la Fraicheur, l'Assaisonnement, les Epices, le Plaisir,
la Philosophie éco-responsable rythment nos envies
de vous régaler au quotidien.

*At our place, we cook, we sublime the senses,
we delight the taste buds of our customers.*

*We wanted to offer you even more quality by offering you this menu
where the Flavours, the Textures, the Freshness, the Seasoning,
the Pleasure, and the eco-responsible philosophy aim to delight you every day*

L'équipe du Tertre vous remercie de votre visite
Le Chef **Julien ELLES**, épaulé par son épouse **Catherine**
et ses collaborateurs Olivier, Guillaume, Vitor, Nick, Brandon et Sophia

Fermé le Mercredi et le Jeudi
Closed Wenesday & Thursday



Possibilité version végétarienne / *Vegetarian option*



Nous sommes à votre écoute pour vous suggérer un accord mets & vins.
We are at your disposal to suggest a food and wine pairing



Merci d'avance de nous prévenir pour toute allergie alimentaire à la commande.
Please, let us know about any food allergy

Le Temps d'un Déjeuner

Lunch Only

54 €

Entrées

Notre interprétation du Vittelo Tonnato
Our interpretation of the Vittelo Tonnato

ou

- ☑ Œuf Parfait de Tizac /Mini Ratatouille/Ventrèche Basque/ Coulis de Piquillos/Huile Aromatique
(Suppl. 10 € Escalope de Foie Gras de Canard des Landes grillée)
Creamy Egg/ Ratatouille/Basque Pork Belly/Pepper Coulis/Herb Oil
(Extra 10 € Grilled Duck Foie Gras from Landes)

Plats

- ☑ Le Poisson du Jour ou Le Poisson Noble (Suppl. 18 €)
Tian d'Aubergines grillées/Mini Fenouil/Quinoa fondant/Ecume Safran-Langoustine
The Fish of the Day or The Noble Fish (extra 18 €)
Grilled EggPlant Tian/ Young Fennel/Quinoa/Saffron-Langoustine Sauce

ou

- La Viande du Jour ou La Pièce Noble (Suppl. 15 €)
Arancini de Riz à Sushi/Pralin Cacahuette/Crumble Miso/ Pleurotte Eringy/Jus Corsé Gingembre-Miel
The Meat of the day or The Noble Meat (extra 15 €)
Sushi Rice Arancini/Peanut Praline/Oyster Mushroom/Miso crumble/Ginger-Honey sauce

Fromages - Desserts

- Dégustation de Fromages au lait cru affinés
(6 € de Supplément en remplacement d'un dessert ou 18 € en plus d'un dessert)
Matured Cheeses Selection
(6 € extra charges instead of dessert or 18 € and dessert)

ou

- Gourmandises d'un Mojito / Citron vert-Menthe Fraîche-Rhum
Our Flavors of Mojito/Lime-Fresh Mint -Rhum

ou

- Pavlova Meringue Poivre de Tasmanie/Fraises Gariguettes Locales / Rhubarbe/Crèmeux Vanille
Tasmanian Pepper Meringue Pavlova / Local Gariguettes Strawberries/Rhubarb/Vanilla Mousse

L'Expérience du Soir

Dinner Only

54€

Entrées

Notre interprétation du Vittello Tonnato
Our interpretation of the Vittello Tonnato

ou

 Œuf Parfait de Tizac/Mini Ratatouille/Ventrèche Basque/Coulis de Piquillos/Huile Aromatique
(Suppl. 10 € Escalope de Foie Gras de Canard des Landes grillée)
Creamy Egg/ Ratatouille/Basque Pork Belly/Pepper Coulis/Herb Oil
(Extra 10 € Grilled Duck Foie Gras from Landes)

ou

Escalope de Foie Gras de Canard des Landes poêlé (Suppl. 13 €)
Jeune Betterave/Condiment Framboise-Séchuan /Pralin Pistache/Gastrique de Mûres
Roasted Duck Foie Gras from Landes (extra 13 €)
Young Red Beets/Condiment Raspberry-Sechuan Pepper/ Pistachio/ blackberry Gastric Sauce

ou

Carpaccio de Crevettes Gamberro Rosso/Gel de Pamplemousse rose et Gingembre (Suppl. 13 €)
Sorbet Avocat-Concombre / Huile de Ciboulette
Gamberro Rosso Prawn Carpaccio/Grapefruit and Ginger (extra 13 €)
Avocado-Cucumber Sorbet / Chive Oil

Plats



Le Poisson du Jour

Tian d'Aubergines grillées/Mini Fenouil/Quinoa fondant/Ecume Safran-Langoustine
The Fish of the Day
Grilled EggPlant Tian/Young Fennel/Quinoa/Saffron-Langoustine Sauce

ou

La Viande du Jour Arancini de Riz à Sushi/Pralin Cacahuette/ Crumble Miso/ Pleurotte Eringy
Jus Corsé Gingembre-Miel
The Meat of the day / Oyster Mushroom/ Vegetable Spring roll/Pak Choi/Honey-Ginger Sauce
Sushi Rice Arancini/Peanut Praline/Oyster Mushroom/Miso crumble/Ginger-Honey sauce

ou

Le Poisson Noble (Suppl. 25 €)
Tomate à la Flamme/ Coulis Courgette/ Risotto Vénéré/Vieux Parmesan
The Noble Fish (extra 25 €)
Flame-grilled Tomatoe /Vénééré Rice Risotto/Matured Parmesan/Zucchini Coulis

ou

La Pièce Noble (Suppl. 20 €)
Pomme de Terre Grenailles/Artichaud Poivrade/Oignons des Cévennes/Jus tranché Basilic
The Noble Meat (extra 20€)
Grenailles Potatoes/Artichoke/ Onions from the Cévennes/ Basil Juice

Fromages - Desserts

Dégustation de Fromages au lait cru affinés
(6€ de Supplément en remplacement d'un dessert ou 18 € en plus d'un dessert)

Matured Cheeses Selection
(6 € extra charges instead of dessert or 18 € and dessert)

ou

Notre Version d'un Tiramisu Minute/Mascarpone/Café/Amaretto
Our Tiramisu Version/Mascarpone/Coffee/Amaretto

ou

Pavlova Meringue Poivre de Tasmanie/Fraises Gariguettes Locales / Rhubarbe/Crémeux Vanille
Tasmanian Pepper Meringue Pavlova / Local Gariguettes Strawberries/Rhubarb/Vanilla Mousse

ou

Thème sur le Chocolat Noir et Pistache (Suppl. 3 €)
Gel Whisky Moon Harbour vieilli en fûts de Château Rieussec Sauternes
Chocolate Theme /Pistachio/Moon Harbour Whisky Gel & Sauternes (extra 3 €)



Possibilité version végétarienne / *Vegetarian option*



Nous sommes à votre écoute pour vous suggérer un accord mets & vins.
We are at your disposal to suggest a food and wine pairing



Merci d'avance de nous prévenir pour toute allergie alimentaire à la commande.
Please, let us know about any food allergy

Restaurant_Invite_Repeteur
Code WIFI : Letertre33330

Prix nets et service compris