

# LA TERRASSE

DES CÈDRES

## À partager (ou pas)

<b>Planche de cochonaille de Savoie</b> Charcuterie board	<b>19€</b>
<b>Planche mixte</b> (fromton et cochonaille) Cheese & charcuterie board	<b>21€</b>
<b>Beirut connection</b> (houmous, caviar d'aubergines, falafels, labné concombre) Hummus, eggplant caviar, falafel, labne cucumber	<b>17€</b>
<b>Trilogie de houmous solidaire</b> 1€ reversé à notre fonds de dotation "Le Cèdre Solidarity" pour le Liban 1€ donated to "Le Cèdre Solidarity" to Lebanon	<b>9€</b>
<b>Cromesquis reblochon fumé</b> Smoked reblochon cromesquis	<b>12€</b>

## Plats

<b>Soupe du jour</b> pour la bonne conscience post raclette ! Soup of the day	<b>10€</b>
<b>Mister Croque</b> Jambon et fromton des montagnes, frites, salade Ham and mountain cheese, French fries, salad	<b>16€</b>
<b>Lasagnes du skieur</b> (épinards, saumon, fromton de Savoie) Spinach lasagna, salmon, Savoy cheese	<b>16€</b>
<b>Salade César au poulet shawarma</b> Ceasar salad with shawarma chicken	<b>15€</b>
<b>Salade quinoa féta</b> Quinoa & feta salad	<b>12€</b>

## Grill et barbecue

Nos plats sont accompagnés de frites fraîches et salade verte (sauf daurade & diots)  
supplément frites : +4€ / supplément sauce : chimichurri, fromage, barbecue, morilles : +2€  
All courses are accompanied with French fries and salad (except sea bream & sausage) | extra fries +4€ / extra sauce +2€

<b>Yallah Burger</b> (kefta et fromton des montagnes) Kefta burger with Savoy cheese	<b>18€</b>
<b>La Belle &amp; Généreuse</b> Poirine de cochonaille confite, sauce barbecue Candied pork belly with barbecue sauce	<b>20€</b>
<b>Entrecôte La Terrasse</b> (250g avec sauce au choix) Beef entrecote of 250g with the sauce of your choice	<b>26€</b>
<b>Ce n'est pas un kebab... Mais un shawarma libanais</b> Poulet mariné cuit à la broche, pickles, salade et sauce secrète Marinated chicken cooked on a spit, pickles, salad and secret sauce	<b>18€</b>
<b>Daurade grillée</b> , légumes sautés, beurre blanc Grilled sea bream, vegetables, beurre blanc	<b>24€</b>
<b>Paul le Poulpe</b> , Labné pesto, sauce tomate aux algues Grilled octopus with pesto labne, tomatoes and seaweed sauce	<b>22€</b>
<b>Diots &amp; crozotto sauce fromagère</b> Sausage & crozet risotto with cheese sauce	<b>18€</b>

## Desserts Supplément chantilly +2€

<b>Tarte myrtilles</b> Blueberry pie	<b>9€</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>9€</b>
<b>Crème brûlée Génépi</b> Genépi crème brûlée	<b>7€</b>
<b>Crêpe au sucre</b> Sugar crepe	<b>4€</b>
<b>Crêpe pâte à tartiner/confiture myrtille</b> Chocolate spread/blueberry jam crepe	<b>7€</b>