

La Terrasse

BRASSERIE DEPUIS 1997

Du lundi au vendredi de 12h00 à 15h30, demandez nos suggestions du jour

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT - 19 000 OU ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 23 000

Entrées

HOUMOUS BUTTERNUT-CACAHUÈTE⁵ - 8 000 🌱
Pain pita maison

CEVICHE DE POISSON⁴ - 10 000 🌱🍷
Tartare d'algues, poutargue
gel agrumes et coriandre

TATAKI DE BŒUF⁶⁻⁸ - 15 000
Sauce tamarin, dattes et amandes
torréfiées

VELOUTÉ DE LANGOUSTE² - 14 000 🌱🍷
A la noix tigrée, fondue de poireaux
aux calamars, praires et œufs de lump

CROUSTILLANT DE GAMBAS²⁻³⁻⁵⁻⁶⁻¹¹ - 14 000 🌱🍷
Salade de chou, vinaigrette tahini
sauce tartare sénégalaise

FRAÎCHEUR DE CREVETTES²⁻³⁻⁴⁻⁶ - 15 000 🌱🍷
THIOF ET SAUMON FUMÉS
Pommes de terre, tartare de tomates

SALADE LEBOU⁴⁻⁷ - 13 000
Rouget, Saint-Pierre et crevettes

SALADE FRAÎCHE DE FONIO³⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹ - 12 000 🌱🍷🌱
Mimosa d'œuf, vinaigrette à la mangue

SALADE CÉSAR¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹¹ - 12 000
Poulet pané, bacon de bœuf, anchois

Plats

SOLE MEUNIÈRE⁴⁻⁷ - 19 000
Beurre blanc, baies roses, épinards

FILET DE MÉROU⁴ - 16 000 🌱🍷
Grillé, dattes et citron

PETIT THIOF GRILLÉ AU FEU DE BOIS²⁻¹¹ - 18 000 🌱🍷

POULPE GRILLÉ⁴⁻⁷ - 19 000 🌱🍷
Curry de patates douces, pleurotes
navets, poudre de nori

GAMBAS² - 22 000 🌱🍷

CAMERONE² - 27 000 🌱🍷

LANGOUSTE² - 35 000 🌱🍷
*Nos fruits de mer sont cuits au feu de bois et servis
avec une sauce casamançaise*

PARILLADA DE LA MER²⁻⁴ - 26 000 🌱🍷
Poisson, gambas et seiches grillés

LINGUINE AUX FRUITS DE MER¹⁻²⁻⁷ - 14 000 🌱🍷
Calamars, crevettes, poulpe

FILET DE BŒUF (200G) - 24 000
(Amérique du Sud) sauce au poivre

ENTRECÔTE DE BOEUF (300G) - 29 000
(Amérique du Sud) Condiment miso épicé

TERROU-BURGER¹⁻⁷⁻¹¹ - 14 000

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE¹⁻³⁻⁷ - 20 000
Sauce au yaourt

ESCALOPE DE POULET¹⁻³⁻⁷ - 15 000 🌱🍷
CROUSTILLANTE
Sauce au yaourt

DEMI-POULET AU FEU DE BOIS - 18 000 🌱🍷
Sauce barbecue

CÔTELETTES D'AGNEAU - 27 000
Jus au romarin

TRAVERS DE PORC⁶ - 22 000
Laqué au miel de nos régions

MIXED GRILL DE VIANDES - 50 000
Merguez, côtelettes d'agneau, brochettes
de bœuf, cuisse de volaille, sauce
chumichurri, oignons en compoté et frits

ÉPAULE D'AGNEAU - 48 000
Cuite pendant 12 heures

PÊCHE DU JOUR GRILLÉE⁴⁻¹¹ (35 mins) - 32 000 🌱🍷

PIROGUE ROYALE²⁻⁴ - 55 000 🌱🍷
Poisson entier, langouste, camerones
et seiches grillés

THIEBOUDIENNE⁴ - 15 000 🌱🍷
Riz rouge, poisson, tomate, légumes

DIBI TERROU-BI - 21 000
Agneau grillé au feu de bois

POULET YASSA¹¹ - 14 000 🌱🍷
Sauce à l'oignon, citron et moutarde

MAFÉ YAPP⁵ - 14 000
Viande, légumes, sauce arachide

Accompagnements - 2 500 🌱

CAROTTE CONFITE⁶
Émulsion de carotte, réduction orange-ponzu

BABA GHANUSH⁷
Aubergine, feta et grenade

WOK DE RIZ JOLLOF¹⁻²⁻⁵⁻⁶ 🌱🍷
Crevettes séchées, oignons frits
sauce soja

PERSILLADE DE POMMES DE TERRE ET
CHAMPIGNONS FRAIS, FRITES, ATTIÉKÉ, RIZ
BLANC, MIX DE LÉGUMES GRILLÉS, SALADE VERTE

🌱🍷 Produits locaux - Alimentation durable 🌱 Végétarien
Tous nos prix sont en F.CFA TVA incluse: 10%

À PARTAGER

COULEURS LOCALES

Desserts

¹⁻³⁻⁷
PAIN PERDU - 7 000 ⌚

Bananes caramélisées, glace vanille

¹⁻³⁻⁷⁻⁸
MOELLEUX CHOCOLAT & PRALIN - 8 000 ⌚

Chocolat au lait Jivara 40%, glace au pralin

¹⁻³⁻⁷⁻⁸
DÉCLINAISON DE CHOCOLAT - 9 000 ⌚

Ganache montée, gel passion, crumble cacao, glace chocolat blanc

¹⁻³⁻⁷
BEIGNETS TERROU-BI, SAUCE CHOCOLAT - 6 000

¹⁻³⁻⁷
CHEESECAKE BISSAP ET COULIS DE FRUITS ROUGES - 8 000 🍌🍌

³⁻⁷
VACHERIN À L'ANANAS - 9 000

Brunoise d'ananas à la vanille, espuma acidulé, sorbet citron-yaourt

TIRAMISU MANGUE, COCO-TAPIOCA, SORBET COCO⁷ - 9 000 🍌🍌

³⁻⁷
NUAGE DE FRUITS - 9 000 🍌🍌

Crèmeux à la fève de tonka, sorbet bissap-gingembre

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON - 7 000 🍌🍌

Servie avec son sorbet

GLACES ET SORBETS - 2 000 /BOULE

⌚ A commander en début de repas

LA PASSION DU BON

Toutes nos recettes sont élaborées à partir de produits bruts et transformés dans nos ateliers. Les pains, desserts & glaces sont fabriqués sur place par nos équipes.

Le choix de nos partenaires est guidé avant tout par la qualité et la proximité. Nous privilégions les circuits courts afin de mettre en avant les acteurs locaux et la richesse de la gastronomie sénégalaise.

Retrouvez la
liste des
allergènes
ici :

