

★ Terrabière ★

# SUR LE POUCE

**Terrabière - Salon de dégustation**

Mercredi, jeudi, vendredi (17h-21h)

et samedi (11h30-21h)

## PLANCHE DE CHARCUTERIES

Pour 2/3 personnes

18 €

Saucisse sèche entière naturelle,  
séchée sur perche,

Pâté à l'ancienne en bocal,

Salami pur boeuf fumé au bois de hêtre.

*Accord conseillé :*

*Terrabière zéro déchet - Blond Ale*

## TRIO DE TARTINADES SELON VOS ENVIES

Pour 2/3 personnes

18 €

3 tartinades au choix parmi les  
« Tartinades fromagères » et les  
« Tartinades de légumes ».

*Accord conseillé :*

*Diogilo Parc Floral - Witbier*

## PLANCHE MIXTE

Pour 2 personnes

14 €

Pâté à l'ancienne en bocal,

Salami pur boeuf,

Comté.

*Allergènes : lait, lactose*

*Accord conseillé :*

*Diogilo Ciné-Club - Brown Ale*



## CHARTRE DE QUALITÉ

Tous nos fournisseurs sont rigoureusement sélectionnés par nos soins pour la qualité de leurs produits et leurs valeurs. Nous privilégions également les entreprises à taille humaine et locales. Toutes sont certifiées bio.

Bonne dégustation !

L'équipe Terrabière.

## TARTINADES FROMAGÈRES

Mousse de carotte au bleu d'Auvergne	6 €
Crème de courgette au chèvre frais du Cézallier et au miel du Sancy	6 €
Crème de chou-fleur au Cantal avec une touche de curry	6 €
Crème de pleurotes et à la fourme d'Ambert AOP	6 €
Crème de betterave au chèvre frais	6 €
<i>Allergène : lactose (fromages au lait de vache ou de chèvre)</i>	

## TARTINADES DE LA MER

Rillettes de merlu aux graines de moutarde	8 €
Rillettes de maquereaux à la moutarde	8 €
Rillettes de Saint-Jacques	11 €
Rillettes de tourteaux	11 €
Rillettes de langoustines	11 €
<i>Allergène : lactose (crème fraîche), moutarde</i>	

## TARTINADES DE LÉGUMES

Poicamole (pois cassés, coriandre, paprika, citron vert)	7.70 €
Lentillade (lentilles vertes, cumin, tahini et citron vert)	7.70 €
Crème fine de poivrons rouges au vin blanc	7.70 €
Crème fine de coeurs d'artichaut avec morceaux fondants	7.70 €
Crème Fine Bio d'Olives noires de la Drôme Provençale	7.70 €
Crème fine de pois chiches, poivre blanc, citron et cumin	7.70 €
Houmous de haricots blancs à la provençale	7.70 €
Caviar d'aubergines à la libanaise	7.70 €
Caviar de lentilles vertes à l'indienne	7.70 €
Crème d'épinards à la japonaise	7.70 €

## CHARCUTERIES

Saucisse sèche entière et 100% naturelle, séchée sur perche	8 €
Chorizo aux accents de piment, ail et paprika séchée sur perche	8 €
Rillettes de porc français au poivre noir	7.50 €
Rillettes de canard de Barbarie, effilochées en gros morceaux	7.50 €
Salami pur boeuf fumé au bois de hêtre	6.50 €
Pâté de porc bio à l'ancienne en bocal	7.50 €



## ACCOMPAGNEMENTS

Crackers aux drêches (au choix)	4,95 €
Gaspacho (tomates noires de crimée, poivrons et concombres, touches de citron et de basilic) - 75 cl	7 €

Pour accompagner toutes vos planches, tartinades et charcuteries, nous avons sélectionné un pain local, artisanal et bio, réalisé avec une farine 100% francilienne.

Prix nets en Euros, taxes et service compris  
L'alcool est dangereux pour votre santé,  
à consommer avec modération.