

★ Terrabière ★

# SUR LE POUCE

Terrabière - Salon de dégustation

## PLANCHE DE CHARCUTERIES

Pour 2/3 personnes

18.50 €

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

Pour 2/3 personnes

18.50 €

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

*Accord conseillé :*

*Diogilo Parc Floral - Witbier*

## PLANCHE MIXTE

Pour 2 personnes

14.50 €

Pâté à l'ancienne en bocal,  
Salami pur boeuf,  
Fromage selon arrivage.

*Allergènes : lait, lactose*

*Accord conseillé :*

*Diogilo Ciné-Club - Brown Ale*

## PLANCHE DU MOMENT

Une charcuterie et un fromage en fonction de l'arrivage.

11 €



## 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

Crème fine de basilic AOP et parmesan	<b>7.70 €</b>
Crème de chou-fleur au cantal, curry	<b>6.50 €</b>
Mousse de carotte au bleu d'Auvergne	<b>6.50 €</b>
Crème d'aubergine au bleu	<b>6.50 €</b>
Crème de courgette au chèvre frais du Cézallier et au miel du Sancy	<b>6.50 €</b>
Crème de betterave au chèvre frais	<b>6.50 €</b>
<i>Allergène : lactose (fromages au lait de vache ou de chèvre)</i>	

## TARTINADES DE LA MER

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

## TARTINADES DE LÉGUMES

Crème fine de poivrons rouges au vin blanc	<b>7.70 €</b>
Crème fine de coeurs d'artichaut avec morceaux fondants	<b>7.70 €</b>
Crème fine d'olives noires de la Drôme Provençale	<b>7.70 €</b>
Crème fine de pois chiches, poivre blanc, citron et cumin	<b>7.70 €</b>
Houmous de haricots blancs à la provençale	<b>6.70 €</b>
Caviar d'aubergines à la libanaise	<b>6.70 €</b>
Caviar de lentilles vertes à l'indienne	<b>6.70 €</b>
Crème d'épinards à la japonaise	<b>6.70 €</b>

## CHARCUTERIES

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

## GÂTEAUX APÉRITIFS

Crackers aux drêches au choix : figues et noix du Périgord AOP ou comté AOP, oignon et graines de millet.	<b>2.45 €</b>
Crackers au marc de pomme : lin et piment d'espelette AOP.	<b>2.45 €</b>
Crackers à l'okara de soja : emmental français, tomate et origan.	<b>2.45 €</b>
Brewsticks aux drêches (au choix : Spicy de tomate / Coco curry / Black de sésame / Pink de poivre / Weed de Breizh).	<b>3.50 €</b>



## NOUVEAUTÉ GAMME VEGAN

La Bonne foi : version vegan du foie gras traditionnel (Trophée de l'Agroalimentaire et Prix PETA). Une expérience gustative à partager ! **14.90 €**

Petit Frais Bruschetta : spécialité végétale crémeuse aux épices (tomate, poivron rouge, oignon, ail, origan, basilic). **11.90 €**  
*Allergènes : Noix de cajou, soja*

Pour accompagner toutes vos planches, tartinades et charcuteries, nous avons sélectionné un pain local, artisanal et bio.

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