

FORMAGGI

Avant ou Fin du Repas

ASSIETTE DE FROMAGES 8,00 €
Sélection de fromages italiens à pâte molle et à pâte dure - Allergènes: 7

PLATEAU DE FROMAGES POUR 1 / 2 15,00 €
*Sélection de fromages italiens à pâte molle et à pâte dure pour 1 / 2 personnes
Allergènes: 7*

GRAND PLATEAU DE FROMAGES POUR 3/4 26,00 €
*Sélection de fromages italiens à pâte molle et à pâte dure pour 3 / 4 personnes
Allergènes: 7*

DOLCI

Fin Heureuse

AFFOGATO AL CAFFÉ 7,00 €
*Glace Vanille & Espresso Café
Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8*

AFFOGATO AL LIQUORE 8,00 €
*Glace Vanille & Liqueur: soit Marsala soit Grappa soit Cointreau
Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8*

TIRAMISU' 8,00 €
*Savoiardi (Boudoirs), Amaretto di Saronno (Alcool), Café, Mascarpone
Allergènes: 1 - 3 - 7*

PANNACOTTA VANIGLIA & FRUTTI FRESCHI DI STAGIONE 8,00 €
*Pannacotta à la Vanille de Madagascar & Fruits Frais de Saison
Allergènes: 7 - GF Gluten Free*

CAFFÉ GOURMAND TERRACOTTA 8,00 €
*Café espresso & Assortiment de Mignardises Terracotta
Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8*

ATLANTE 8,00 €
*Demi-sphère au Chocolat & Poire - Biscuit, Noisettes
Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8*

CHEESECAKE RICOTTA & PISTACCHI 9,00 €
*Cheesecake à la Ricotta & Pistaches
Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8*

FIOR DI NOCCIOLA 9,00 €
*Crème Brûlée aux Noisettes
Allergènes: 1 - 3 - 7 - 8*



Conception Graphique
www.artemisia-studio.com



terra • cotta

Le Clos Souchon - 54, rue Centrale
Bâtiment Mairie de St. Andéol Le Château

www.terracotta-restaurant.com



RESTAURANT

Carte d'Automne

TAGLIERI

Sélection de Fromages & Charcuteries d'origine italienne, Appetizers de Légumes & Poissons

CHARCUTERIE POUR 1 / 2 PERSONNES	14,00 €
CHARCUTERIE POUR 3 / 4 PERSONNES	24,00 €
Sélections de Charcuteries Italiennes - Allergènes: 1- 8	
TRUFFÉ POUR 1 / 2 PERSONNES	16,00 €
TRUFFÉ POUR 3 / 4 PERSONNES	28,00 €
Sélections de Fromages & Charcuteries à la Truffe - Allergènes: 1- 7- 8	
MARE PROFUMO DI MARE 1 / 2 PERSONNES	18,00 €
MARE PROFUMO DI MARE 3 / 4 PERSONNES	36,00 €
Friture de Poissons - Selon Approvisionnement Allergènes: 1- 2- 5- 9- 14	
ANTIPASTO ALL'ITALIANA POUR 1 / 2 PERSONNES	18,00 €
ANTIPASTO ALL'ITALIANA POUR 3 /4 PERSONNES	36,00 €
Sélections de Charcuteries, Fromages, Légumes, Anneaux d'Encornets, Arancini Allergènes: 1- 3- 5- 7- 9- 14	
ARANCINI 4EVER	16,00 €
Boulettes de Riz farcies avec Viande de Bœuf, Légumes & Fromages Allergènes: 1- 3- 7- 9- 12	
TRILOGIE DE BURRATA POUR 3 / 4 PERSONNES	32,00 €
Burrata Fumée avec 'Nduja de Spilinga, Burrata à la Truffe avec Jambon Blanc à la Truffe, Burrata nature avec Roquette & Champignons, Allergènes: 1- 7	
PIZZE	
La pâte à pizza à levure fraîche a une attente pour lever de 48 heures. Les différentes typologies de farine sont: blé, seigle, maïs, avoine, épeautre	
VESTA	13,00 €
Tomate, *Mozzarella de Bufflonne , Olives Taggiasche dénoyautées de Ligurie, Basilic Allergènes: 1- 7- 8	
GIANO	15,00 €
Mozzarella Fior di Latte, Thon, Oignons Caramélises, Tomates Jaunes Confites Allergènes: 1- 5- 7	
VOLUPTAS	18,00 €
Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Jambon Cru «San Daniele», Tomates séchées, Burrata des Pouilles, Parmesan Allergènes: 1- 7	
SATURNO	18,00 €
Mozzarella Fior di Latte, Jambon Blanc à la Truffe , Champignons Forestier Allergènes: 1- 7	
MARTE	18,00 €
Tomate, Mozzarella Fior di Latte, 'Nduja di Spilinga, Saucisse d'Echalas, Spianata Napolitaine, Roquette, Caciocavallo Allergènes: 1- 7	

ANTIPASTI

L'avant-repas

TARTARE DI TRIGLIE SU ZUPPA TIEPIDA DI SEPPIOLINE	13,00 €
Tartare de Rougets sur Soupe Tiède de Supions GF Gluten Free - TCR - Allergènes: 2- 5- 14	
STRACCIATELLA & PROSCIUTTO SAN DANIELE	11,00 €
Stracciatella à la Chlorophylle de Persil & Ail avec Jambon San Daniele sur Bruschetta Allergènes: 1- 7	
UOVO BAZZOTTO SU POLENTA AL PARMIGIANO	11,00 €
Œuf Moelleux Croustillant sur Polenta au Parmesan Allergènes: 1- 3- 7	

PRIMI PIATTI

Le début du repas

Pâtes Fraîches aux Œufs

GNOCCHI AL PESTO AL POMODORO & BURRATA* DI PUGLIA	17,50 €
Gnocchis farcis au Pesto à la Genevoise - Sauce tomate - Burrata* Allergènes: 1- 3- 7- 9	
*Burrata : «Latticino», spécialité d'Andria, ville des Pouilles	
IMPRESSIONI DI SETTEMBRE	24,00 €
Tagliolini Paglia & Fieno avec Langoustines au Thym & Citron sur Chlorophylle de Persil Allergènes: 1- 2- 3- 7- 9	
AUTUNNO DOLCIASTRO	25,00 €
Panciotti farcis aux Girolles sur fondue de Taleggio, Speck, Noix & Pommes Allergènes: 1- 3- 7- 8	

SECONDI PIATTI

Plats à base de Viande

IL GATTOPARDO	32,00 €
Grenadin de Veau aux Morilles, Pétales de Truffe, Raviolacci farcis aux Châtaignes Allergènes: 1- 3- 7	
RICOMINCIO DA TRE	24,00 €
Suprême de Pintade farcie au Châtaignes & Mammoli à la Pomme de Terre Violette Allergènes: 1- 3- 7	

Plats à base de Poisson

AMICI MIEI	26,00 €
Joue de Lotte Croustillante sur Mascarpone & Safran Allergènes: 1- 3- 5- 7	
LA DOLCE VITA	28,00 €
Turbot Rôti au Four & Delizie farcis au Citron Allergènes: 1- 3- 5- 7	

Afin de garantir la meilleure qualité et la sécurité sur certains produits qui provoquent des allergies ou intolérances voici la liste des allergènes:

1. Gluten - 2. Crustacés - 3. Œufs - 4. Arachides - 5. Poissons - 6. Soja - 7. Lait - 8. Fruits à coque - 9. Céleri - 10. Moutarde - 11. Sésame - 12. Sulfites - 13. Lupin - 14. Mollusques

TCR - Technique de Congélation Rapide

