



Le Téterchenais

RESTAURANT TRADITIONNEL

Bienvenue dans notre établissement

Au Téterchenais, nous vous proposons une cuisine traditionnelle, de saison et pleine de goût.

Notre carte variée saura ravir tout le monde grâce à des recettes délicates préparées en toute simplicité.

Nous travaillons avec plusieurs producteurs locaux afin de vous faire déguster des mets authentiques tout en contribuant à l'économie de proximité.

Tous nos plats et nos desserts sont faits maison, cuisinés avec amour et passion.

Des numéros sont inscrits à côté du descriptif de nos plats, ils correspondent aux allergènes dont vous trouverez le tableau en dernière page de ce menu.

Nous restons à votre disposition et nous vous souhaitons un agréable moment.

Toute l'équipe du Téterchenais

Nos Planches

Entrées

Plats

Planche du Terroir

Suggestions de 5 charcuteries 3.9.11

14,90€

Planche Fromagère

Suggestions de 5 fromages 3.6.7.9.11.14

14,90€

Planche de la Mer

Saumon et crevettes 2.3.4.9.11

15,90€

Duo de planche

Aux choix 2.3.4.6.7.9.11.14

15,90€

Trio de planche

Aux choix 2.3.4.6.7.9.11.14

16,90€

Nos Suggestions de Saison

Camembert au Four et vin blanc

Duo de jambon (cuit et fumée)

Pomme de terre rôties, salade verte 3.6.9.11

17,90€

-> Dérivé Duo de Saumon (cuit et fumée)

Pomme de terre rôties, salade verte 3.4.9.11

18,50€

Entrées & Salades

Quiche Lorraine

6,50€

Accompagnée d'une salade verte 1.3.6.9.11

Salade de Chèvre

Entrées

10€

Plats

15€

Salade verte, oignons rouges,
toasts de chèvre chaud, tomates, noix et miel
1.3.6.7.9.11

Salade Vosgienne

10,90€ 16,90€

Salade verte, oignons rouges, concombres,
Lardons, œuf dur, croutons, tomates, crème,
gruyère 1.3.6.9.11

Salade Nordique

10,90€ 16,90€

Salade verte, saumon fumée, crevettes,
Noix de Saint-Jacques, tomates, concombres
Câpres, oignons rouges 2.3.4.9.11.13

Salade César Panée

10,90€ 16,90€

Filet de poulet pané, œuf dur, tomates,
parmesan, olives noires,
oignons rouges, concombres 1.3.6.9.11

Foie Gras Gourmand

16,50€

Foie gras, magret de canard fumé,
salade verte, compotée
d'oignons confits et de figues, pain d'épices
fait maison 3.9.11

-> Duo de foie gras (cru et poêlé)

23,90€

Magret de canard fumé, salade verte, compotée
de figues et oignons confits, pain d'épices fait
maison 3.9.11

Salade Verte 3.9.11

4€

Nos Viandes

Côte de Bœuf 3.5.6.9	24€
Eventail de Magret de Canard 3.5.6.9	19,50€
Cordon Bleu au Munster 3.5.6.9	19,00€
Filet de Bœuf 3.9.11	23,90€
Filet de Bœuf Rossini 3.9.11	25,90€
Souris d'Agneau 3.5.6.9	20,90€
Cuit dans son jus Thym et Romarin	
Foie de Veau grillé 3.9.11	18,50€
Fondu oignons, vinaigre balsamique	

Nos Poissons

Filet de Saint Pierre 1.2.4.6.11.13	23,90€
Sauce beurre blanc, légumes de saison, salade verte	
Filet de Bar 2.4.6.11.13	22,90€
Fleur de Sel, légumes de saison, salade verte	

Nos Délices du moment

Tartiflette au Munster 1.3.6.9.11	15,90€
Accompagnée d'une salade verte	
Tartiflette au Reblochon 1.3.4.6.9.11	16,90€
Accompagnée d'une salade verte	

Nos Burgers

Le Classique 1.3

Steak de Bœuf (180g), tomates, oignons rouges, cornichons, cheddar

15,00€

Le Veggie 1.3

Steak de légumes, tomates, oignons rouges, cornichons, cheddar

16,00€

Le Rossini 1.2.3

Steak de Bœuf (180g), foie gras, tomates, cornichons, oignons rouges, compotée de figues, compotée d'oignons

19,50€

Le Gersois 1.3.5.6.9.10.11

Effiloché de Canard, magret de canard fumée, roquette, sauce miel, cheddar, tomate, oignons caramélisés

19,50€

Nos Burger de Saison

Le Téterchenais Part au Ski 1.3

Steak de Bœuf (180g), lardons, champignons, salade tomates, oignons rouges, cornichons, reblochon, galette de pomme de terre

18,00€

Le Montagnard 1.3

Steak de Bœuf (180g), lard fumé, fromage à raclette, salade, cornichons, tomates, oignons rouges

17,50€

Aux choix

Accompagnement 1.3

Frites / Pomme de terre rôties /
Galette de pommes de terre / Pâtes / Riz

Sauces 1.6

Échalotes / Poivre / Gorgonzola / Maître d'Hôtel

Nos Pâtes

Linguines

Pâtes Sautées au Bœuf 1.5

16,90€

Cœur de rumsteak, brocolis, poivrons, carottes, tomates, oignons rouges, épinards frais, tomates séchées, sauce du Chef

Pâtes Sautées au Poulet 1.5

16,50€

Filet de poulet, brocolis, poivrons, carottes, tomates, Oignons rouges, épinards frais, tomates séchées, Sauce du Chef

Pâtes Sautées de la Mer 1.2.4.5.13

19,90€

Saumon, crevettes, brocolis, poivrons, carottes, tomates, oignons rouges, épinards frais, tomates séchées, sauce safranée

Pâtes Végétariennes 1.5

15,00€

Brocolis, poivrons, carottes, tomates, oignons rouges, épinards frais, tomates séchées



Menu Enfant

Aux choix 8,50€

Plat 1.10

Burger / Nuggets de Poulet

Accompagnement 1.3.6.9.11

Frites / Pomme de terre rôties / Galettes de pomme de terre / Riz / Pâtes

Boissons

Sirop à l'eau / Limonade / Diabolo

Dessert

Une boule de glace



Fromages & Desserts

Trilogie de fromages & salade verte

9,00€

Irish Coffee ⁶

9,00€

Coupes Glacées

Café ou Chocolat liégeois ⁶

7,90€

Dame blanche ⁶

7,90€

Colonel ⁶

8,00€

Coupe Fruitée ⁶

7,90€

Coupe Gourmande ⁶

7,90€

Banana Split ^{6.7}

8,00€

Glaces & Sorbets

Une boule

2,20€

Deux boules

3,20€

Trois boules

4,90€

Supplément

0,60€

Chantilly / Coulis chocolat / Coulis caramel / Coulis fruits rouges

Nos parfums de glaces & sorbets

Chocolat / Noisette / Nougat / Vanille / Pistache /

Café / Pomme / Citron / Fraise / Melon /

Framboise / Fruit de la passion

Carte des Boissons

Nos Vins de Tables

IGP Pays d'OC

Les Cayolles (rouge, blanc, rosé)

10cl

3,00€

25cl

4,80€

50cl

8,80€

Nos Vins Rouges

10cl

75cl

Côtes du Rhône

Domaine Sainte Cécile Aubert

4,00€

18,00€

Crozes Hermitage AOP

28,00€

Brouilly

28,00€

La Chapelle de Venenge AOP

Languedoc

Naturalys Syrah

3,80€

23,00€

Gérard Bertrand

Bordeaux

Les Hauts de Géolanne

4,50€

22,00€

Saint Estèphe Fort du Mirail

35,00€

Alsace

Pinot Noir AOP

5,50€

27,00€

Lubéron AOP

Marrenon « Grand Marrenon »

28,00€

Beaujolais

Moulin à Vent Domaine Barbet AOP

30,00€

Bourgogne

Givry Domaine Chofflet AOP

32,00€

Côtes de Gascogne

Corolle Domaine Plaimont IGP

4,00€

22,00€



Nos Vins Blancs

10cl

75cl

Côtes de Gascogne

XVIII Saint-Luc

4,80€

24,00€

Domaine Plaimont AOP

Colombelle Domaine Plaimont

4,80€

24,00€

Languedoc

Albrières Viognier

4,80€

19,00€

Alsace

Pinot Gris AOP

5,00€

25,00€

Riesling AOP

5,50€

25,00€

Gewurztraminer

5,50€

27,00€

Pays d'OC AOP

Albrières « Sauvignon »

4,50€

19,00€

Mâcon Villages AOP

Les Emaillières

4,80€

25,50€

Nos Vins Rosés

10cl

75cl

Côtes de Provence

Cuvée Anaïs

4,50€

25,00€

Bandol AOP

29,00€

Restanques du Moulin

Sud-Ouest

Corolle IGP

4,00€

22,00€

Domaine Plaimont

Nos Champagnes

	10cl	75cl
Crémant d'Alsace AOP		
Joseph Cattin « Brut »	5,50€	25,00€
Champagne Brut AOP		
Louis Constant		38,00€
Perrier Jouet « Grand Brut »		50,00€

Nos Bières pression

Pilz	3,00€
Bière de Saison 25cl	3,90€
Picon 25cl	3,60€
Panaché 25cl	2,80€
Monaco 25cl	3,00€

Nos Apéritifs

Ricard 2cl	3,80€
Martini blanc 4cl	4,20€
Martini rouge 4cl	4,20€
Kir 10cl	3,30€
Cassis, mirabelle, framboise, pêche	
Kir Royal 10cl	5,60€
Cassis, mirabelle, framboise, pêche	
Suze 4cl	3,80€
Apérol Spritz	7,50€
Malibu 4cl	4,80€
Porto 4cl	4,00€
Campari 4cl	4,00€
Gin 4cl	4,50€
Gin Tonic 4cl	7,00€

Nos Bières Bouteille

Bitburger 33cl	3,20€
Paulaner 50cl	4,80€
Desperados 33cl	4,20€
Licorne Black 33cl	4,00€
Heineken 0,0° 33cl	4,00€

Nos Softs

Sirop à l'eau (verre)	1,50€
Limonade (verre)	1,80€
Diabolo (verre)	2,00€
Coca Cola 33cl	3,50€
Coca Cola zéro 33cl	3,50€
Coca Cola cherry 33cl	3,50€
Orangina 25cl	3,50€
Schweppes 25cl	3,50€
Agrumes / Indian Tonic	
Fuze Tea	3,50€
Jus Pampryl 25cl	3,50€
Oranges / Pommes /	



Nos Eaux

	33cl	50cl	1L
Vittel	/	2,80€	5,00€
San Pellegrino	/	2,80€	5,00€
Perrier	3,20€	/	/

Nos Digestifs

Cognac 4cl	4,90€
Calvados 4cl	4,90€
Armagnac 4cl	4,90€
Cointreau 4cl	4,90€
Vodka 4cl	4,90€
Vodka fruit 4cl	6,50€
Téquila 4cl	4,90€
Amaretto 4cl	4,90€
Bailey's 4cl	4,50€
Jagermeister 4cl	4,50€
Gez 27 4cl	4,90€
Rhum 4cl	4,90€
Rhum « Don Papa »	7,00€
Limoncello 4cl	4,90€

Nos Eaux de Vie

Mirabelle 2cl	4,00€
Poire William 2cl	4,00€
Framboise 2cl	4,00€
Kirsch 2cl	4,00€

Nos Boissons Chaudes

Ristretto	1,80€
Espresso	1,80€
Double espresso	3,20€
Café allongé	2,60€
Espresso décaféiné	1,80€
Allongé décaféiné	2,60€
Chocolat chaud 6	4,00€
Cappuccino 6	4,00€
Café crème 6	2,80€
Thés	3,20€
Infusions	3,20€

Nos Whiskys

Clan Campbell 4cl	4,90€
Jack Daniel's 4cl	5,90€
Jack Daniel's 4cl « Singlebarrel »	7,50€
Whisky Coca 4cl	6,50€

Carte des Allergènes

Allergènes	Exemples
1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, karmut, ou souches hybride) et produits à base de ces céréales.	Chapelures, pains, farine, viandes et poissons panés.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.	Crabes, crevettes, écrevisses, homards, bouillons, soupes et sauces à base de fruits de mer.
3. Œufs et produits à base d'œufs.	Pâtisseries, pâtes fraîches, mayonnaises, meringues.
4. Poissons et produits à base de poissons.	Sushis, conserves de poissons, fumets, bouillons.
5. Soja et produits à base de soja.	Tofus, sauces soja, certains bouillons ou fonds.
6. Lait et produits à base de lait, y compris lactose.	Fromages, beurres, crèmes, desserts lactés, crêpes et pâtisseries.
7. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistache) et produits à base de ces fruits.	Huile de noix.
8. Céleri et produits à base de céleri	Sel de céleri.
9. Moutarde et produits à base de moutarde.	Condiments, sauces vinaigrettes, cornichons, mayonnaise.
10. Graines de sésame et produits à base de sésame.	Pains, hamburgers, gressins, huile de sésame.
11. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre (exprimé en SO ₂).	Vin, vinaigre, jus de citron (en flacon).
12. Lupins et produits à bases de lupins.	Graines apéritives.
13. Mollusques et produits à base de mollusques.	Bigorneaux, palourdes, pétoncles, huîtres, moules, coquilles Saint-Jacques, escargots, seiches, poulpes, etc.
14. Arachides et produits à base d'arachides.	Huile d'arachide, cacahuètes.