



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.

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

	1 pers.	2 pers.	3 pers.	4 pers.
Planche Tapas Oignons ring, chicken wings, Mozzarella sticks, calamars, Aiguillettes de poulet Cornflakes 2.3.4.9.11	14€	21€	27€	35€
Planche Melon & Jambon Melon, porto, jambon italien, mozzarella, concombres, crème de balsamique 9.11	9€	16€	21€	26€
Duo de planche Suggestion de charcuteries et fromages 2.3.4.6.7.9.11.14	9€	16€	21€	26€
Planche Fromagère Suggestion de fromages 3.6.7.9.11.14	8€	14€	19€	23€
Planche du Terroir Suggestion de charcuteries 3.9.11	7€	12€	17€	21€

Nos Entrées

Quiche Lorraine Accompagnée d'une salade verte 1.3.6.9.11	6,50€
Carpaccio de Bœuf Fines tranches de bœuf, copeaux de parmesan, câpres crème de balsamique, huile d'olive, oignons rouges, roquette 3.9.11	10,90€ En plat 18€90
Carpaccio de Bœuf et Chèvre miel Fines tranches de bœuf, croûtes de chèvre au miel, crème de balsamique, huile d'olive, oignons rouges copeaux de parmesan, câpres, roquette 3.6.7.9.11.14	14,90€ En plat 21€90
Foie Gras Gourmand Foie gras, magret de canard fumé, salade verte, compotée d'oignons, brioche, Chutney de mirabelle 3.9.11	16,50€ En plat 23€90

Nos Salades

	Entrées	Plats
Salade Verte 3.9.11	4€	
Salade Niçoise Salade verte, thon, œufs dur, concombres, tomates cerises, olives noires, maïs oignons rouges 3.6.9.11	9,50€	15,50€
Salade de Chèvre Salade verte, oignons rouges, toasts de chèvre chaud, tomates, noix et miel 1.3.6.7.9.11	10€	15€
Salade Vosgienne Salade verte, oignons rouges, concombres, Lardons, œuf dur, croutons, tomates, crème, gruyère 1.3.6.9.11	10,90€	16,90€
Salade César Panée Filet de poulet pané, œuf dur, tomates, parmesan, olives noires, oignons rouges, concombres 1.3.6.9.11	10,90€	16,90€
Salade de Fusilli aux couleurs de l'Italie Fusilli, tomates cerises, haricots vert, pignon de pin, jambon cru Italien, mozzarella, copeaux de parmesan 1.3.6.9.11	11,50€	17,50€
Salade Thaï au Bœuf Salade verte, bœuf mariné, œuf dur, tomates cerises, oignons rouges, concombres, cacahuètes, poivrons 2.3.7.9.11	12,90€	18,90€



Nos Viandes

*Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes, 1 sauce au choix
et 1 garniture au choix*

Brochettes de Poulet au curry 2.4.6.11.13 **16,90€**
(2 pièces)

Brochettes de Bœuf marinées à l'ail 2.4.6.11.13 **19,90€**
(2 pièces)

Tartare de Bœuf (au couteau) 3.9.10.11.12 **19,90€**
Haché de Bœuf accompagné de câpres, cornichons,
oignons, échalotes, jaune d'œuf, moutarde et ketchup

Bavette de Bœuf à l'échalote **20,50€**

Cordon Bleu au Munster 3.5.6.9 **21,50€**
Viande de Volaille, Sauce crème champignons

Entrecôte de Bœuf 3.5.6.9 **23,50€**

Eventail de Magret de Canard 3.5.6.9 **23,50€**
Sauce au miel

Tagliata d'entrecôte de bœuf **25,00€**
Accompagné de parmesan, roquette, tomates cerises,
crème de balsamique 3.9.10.11.12

Mix Grill 2.3.9.10.11.12.13 **25,90€**
Filet de poulet, Bavette de bœuf, 1 brochette au choix
2 sauces au choix

Filet de Bœuf 3.9.11 **25,90€**

Filet de Bœuf Rossini 3.9.11 **27,90€**

Accompagnements 1.3

Frites / Pommes de terre grenailles / Pâtes / Riz
Galette de pommes de terre

Sauces 1.6

Échalotes / Crème champignons / Poivre / Roquefort /
Maître d'Hôtel / Crème de parmesan



Escalope de volaille

(Escalope de Veau + 2€)

- Crème champignons 17,50€
- Parmigiana 18,90€
Escalope panée gratinée au four
(sauce tomate, aubergine, mozzarella)
- Savoyarde 18,90€
Escalope panée gratinée au four
(crème, lardons, gruyère)
- Crème à l'Ail 19,90€
(crème, ail, parmesan, jambon Italien)

Nos Poissons

*Tous nos poissons sont accompagnés de légumes, 1 sauce au choix
et 1 garniture au choix*

- | | | |
|-------------------------|-----------------|--------|
| Fish & Chips | 1.2.3.4.6.11.13 | 17,90€ |
| Dos de Cabillaud | 2.4.6.11.13 | 19,90€ |
| Pavé de Saumon | 2.4.6.11.13 | 20,90€ |

Accompagnements 1.3

Frites / Pommes de terre grenailles /
Galettes de pommes de terre / Pâtes / Riz

Sauces 1.6

Aneth / Poireaux

Nos Burgers

*Tous nos burgers sont accompagnés d'une salade verte et de frites
(supplément cheddar coulant 2€)*

Le Classique 1.3.6	15,00€
Steak de Bœuf (150g), tomates, oignons rouges, cornichons, cheddar, sauce Big burger	
Le Veggie 1.3.6	16,50€
Steak de légumes, tomates, oignons rouges, cornichons, cheddar, galette de pommes de terre	
Le Fish Burger 1.2.3.4.12	17,50€
Fish, salade, oignons rouge, cornichons, tomates, sauce ciboulette	
Le Téterchenais 1.3.6	18,50€
Steak de Bœuf (180g), tomates, oignons rouges, cornichons, bacon, reblochon, sauce Big burger	
Le Chèvre miel 1.3.5.6.9.10.11	18,50€
Steak de Bœuf (150g), tomates, oignons rouge, cornichons, chèvre, miel, bacon, sauce Big burger	
Le Rossini 1.3.6	20,50€
Steak de Bœuf (150g), foie gras, tomates, cornichons, oignons rouges, chutney mirabelles, compotée d'oignons	
Le King 1.3.6	21,50€
Double Steak (300g), double fromage, double bacon, oignons rouge, oignons frits, tomates, cornichons, sauce Big burger	

Suppléments

Double Steak 4€ / Galette de pommes de terre 2€ /
Bacon 1,50€ / Cheddar 1.50€



Nos Pâtes

Aux choix :

Linguine / Tagliatelles fraîches / Fusilli / Gnocchis

- Carbonara 1.5.6 16,50€
- Gorgonzola 1.5.6 17,50€
- Crème de parmesan
et jambon Italien 1.5 18,50€
- Aux 2 saumons 1.2.4.5.13 19,50€

Menu Enfant

Aux choix 8,50€

Plat 1.10

Cheeseburger / Nuggets de Poulet /
Pâtes Carbonara

Accompagnement 1.3.6.9.11

Frites / Galettes de pomme de terre /
Riz / Pâtes

Boissons

Sirop à l'eau / Limonade / Diabolo

Dessert

Une boule de glace

Aux choix : Chocolat / Noisette / Nougat /
Vanille / Pistache / Café / Pomme / Citron /
Fraise / Melon / Framboise /
Fruit de la passion





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€
Coupe Fraise ^{6.7}	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

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€
Get 27 4cl	4,90€
Rhum 4cl	4,90€
Rhum « Don Papa »	7,00€
Limoncello 4cl	4,90€

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 Eaux de Vie

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

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€

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	3,00€
Jus Pampryl 25cl	3,50€
Oranges / Pommes /	



Carte des Vins

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

Côtes du Rhône

Domaine Sainte Cécile Aubert

Crozes Hermitage AOP

Brouilly

La Chapelle de Venenge AOP

10cl

4,00€

75cl

18,00€

28,00€

28,00€

Languedoc

Naturalys Syrah

Gérard Bertrand

3,80€

23,00€

Bordeaux

Les Hauts de Géolanne

Saint Estèphe Fort du Mirail

4,50€

22,00€

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

Côtes de Gascogne

XVIII Saint-Luc

Domaine Plaimont AOP

Colombelle Domaine Plaimont

10cl

4,80€

75cl

24,00€

24,00€

Languedoc

Albrières Viognier

4,80€

19,00€

Alsace

Pinot Gris AOP

Riesling AOP

Gewurztraminer

5,00€

5,50€

5,50€

25,00€

25,00€

27,00€

Pays d'OC AOP

Albrières « Sauvignon »

4,50€

19,00€

Mâcon Villages AOP

Les Emaillières

4,80€

25,50€

Nos Vins Rosés

Côtes de Provence

Cuvée Anaïs

Bandol AOP

Restanques du Moulin

10cl

4,50€

75cl

25,00€

29,00€

Sud-Ouest

Corolle IGP

Domaine Plaimont

3,80€

23,00€

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

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.