



Le Téterchenaïs

Cuisine Française Traditionnelle

Les Quatres Saisons - Carte estivale

L'été est là, et avec lui l'envie de se retrouver autour d'une cuisine simple, fraîche et pleine de goût.

Pour cette nouvelle carte estivale, nous avons sélectionné de belles saveurs de saison, pour vous proposer des plats gourmands et ensoleillés.

Des assiettes sincères, généreuses et pleines de fraîcheur, pensées pour faire plaisir à tous — petits et grands — dans un esprit de convivialité et de partage.

Installez-vous, prenez le temps...
et savourez l'été avec nous!





Nos entrées

**Trilogie de tomates anciennes, burrata
& basilic frais**

6,9

11€

Planche de tapenades

Tapenade d'olives noires, crème de ricotta au pesto, tapenade de tomates marinées et houmous, le tout accompagné de pinsa au romarin.

1,3,4,6,7,10

13,90€

Terrine à la mirabelle

3

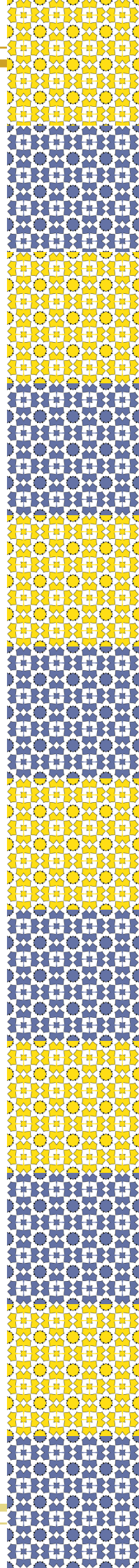
9€

Tartare saumon-avocat

2,5,12

ENTRÉE 13,50€

PLAT 21€





Nos salades

	Entrée	Plat
SALADE ITALIENNE Batavia, oignons rouges, concombres, œuf dur, olives noires, jambon sec italien, burrata, pignons de pin, vinaigre balsamique, tomates séchées. 3,9,10,11	10,90€	16,90€
SALADE VOSGIENNE Batavia, concombres, oignons rouges, tomates cerises, œuf dur, crème fraîche, croûtons de pain, lardons. 3,6,9,11	10,90€	16,90€
SALADE CÉSAR Salade Romaine, filet de poulet panée, oeuf dur, croûtons de pain, tomates, copeaux de parmesan, olives noires, oignons rouges, concombres, sauce fromagère maison 1,3,6,9,11	10,90€	16,90€
SALADE DE CHÈVRE CHAUD Salade verte, oignons rouges, lard fumé, toasts de chèvre chaud, tomates, noix, miel et concombres 1,3,6,7,9,11	10€	15€
SALADE THÃI Salade verte, crevettes roses, oeuf dur, tomates, menthe, cacahuètes hachées, oignons rouge, concombres, zeste de citron, sauce Sriracha 2,5,12	10,90€	16,90€





Nos Plats

**BURRATA CRÉMEUSE, PÊCHE FRAÎCHE
ET JAMBON SEC**
6,9

**ENTRÉE
PLAT**

**11€
18€**

PIÈCE DU BOUCHER
Sélection du moment (prix selon arrivage)

À partir de 19,90€

POISSON DU MOMENT SAUCE POIREAU
Servi avec un risotto crémeux
1,2,3,4,6,11,13

À partir de 17,90€

**CORDON BLEU CROUSTILLANT DE CHÈVRE
À L'ITALIENNE**
Tomates séchées, basilic maison, chèvre
1,3,6

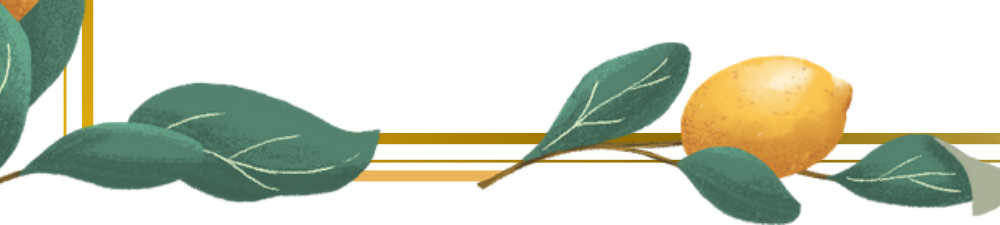
21,90€

SOURIS D'AGNEAU, THYN ROMARIN
9

22,90€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

*Frites / Frites de patates douce / Pâtes /
Galette de pommes de terre
Servis avec des légumes de saison*





Nos Burgers

LE CLASSIQUE

Steak de boeuf, tomates, oignons rouges, sauce
Biggy cheddar
1,3,6,10,9

15€

LE MEXICO

Steak haché, guacamole, tomates, cornichons,
oignons frits, chorizo, sauce samourai
1,3,6,9

16,50€

LE VEGGIE

1,3,6,9

16€

LE TETERCHENAIS

Steak haché, tomme, oignons rouges,
cornichons, champignons, tomates, galette de
pommes de terre, sauce Biggy
1,3,6,9,10

18,50€

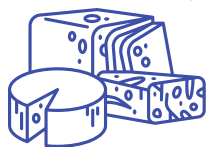
NOS ACCOMPAGNEMENTS

Frites / Frites de patates douce

Servis avec une salade verte



PLANCHE FROMAGÈRE 9€



Ronde fromagère sur plateau et sa verdure



MENU ENFANT 8,90€

PLAT

Burger / Nuggets de poulet / Pâtes carbonara

ACCOMPAGNEMENT

Frites / Pâtes

BOISSONS

Sirop à l'eau / Diabolo

DESSERT

Une boule de glace au choix



CARTE DES ALLERGÈNES

Allergènes	Exemples
1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, karmut ou souches hybrides) 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, sauce 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.