

La Terrasse Fleurie

Hôtel** & Restaurant

*La Terrasse Fleurie existe depuis plus de 80 ans.
C'est à l'origine une pension de famille,
dédiée à la clientèle thermale de Divonne les Bains,
tenue par la famille Ferragut.*

*Nous continuons à faire vivre ce bel établissement
et de vous offrir nos meilleures prestations.
L'hôtel compte 26 chambres, toutes rénovées.
Notre Chef de cuisine, Erika, est Divonnaise.*

*Notre pain est fait à Divonne,
les fromages sont de Savoie et du Jura.
Nos plats sont faits avec des produits frais et bruts
que nous travaillons pour vous servir une cuisine authentique.*

Toute l'équipe de la
La Terrasse Fleurie
vous souhaite un bon appétit.

**Le restaurant est ouvert 7 jours/7
midi et soir.**

ENTREES

Salade verte et herbes fraîches	5.5 €
Terrine de campagne maison	9.5 €
Velouté de pottimarron et butternut, royale de foie gras	12 €
Cannelloni de saumon, comté et betterave rouge	12 €
Gratinée à l'oignon	7 €
Gâteau de foie de volaille aux écrevisses	11 €



 L'ensemble de nos plats est réalisé maison
à partir de produits frais

Allergènes: traces possibles dans nos plats de : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin et mollusques.

Ces prix sont toutes taxes incluses

POISSONS

Filet de truite du Jura et endives braisées,
sauce vierge  17 €

Pot au feu de poisson du marché 17 €

Ballotine de lotte rôtie au lard, risotto
crémeux de quinoa 21 €

Filet de lieu jaune et mousseline de céleri,
sauce Nantua 19 €

RISOTTO

Risotto aux légumes 13 €

Risotto aux écrevisses 15 €

MENU JEUNES POUSSSES 9 €

Poulet ou merlan panés maison,
frites fraîches ou mousseline de pomme de terre

* * *

Glace 2 boules
1 verre de sirop

Ces prix sont toutes taxes incluses

VIANDES

Filet de veau et moelleux de pomme de
terre truffé, jus au foie gras 24 €

Faux-Filet Français 240 gr, mûré à l'os 21
jours 26 €

Parmentier de boeuf 16 €

Tartare de bœuf au couteau, frites fraîches 17 €


Coq au vin, risotto de quinoa  21 €

Ces prix sont toutes taxes incluses

FROMAGES

- Assiette de fromages :  8 €
Maîtres affineurs Michelin et Bouchet
Faisselle de fromage blanc à la crème 4 €

DESSERTS

- Beignet d'Huguette au chocolat  7 €
Baba au rhum 8 €
Entremet chocolat et orange 8 €
Finger pistache et griotte 8 €
Poire pochée aux épices 7 €
Dessert du jour 6 €

Glaces :

1 boule: 2.6 €, 2 boules: 4.4 €, 3 boules: 6.3 €.

Parfums : vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé, citron, fraise, framboise, pêche

Coupes glacées 7 €:

Chocolat / café liégeois (2 boules et coulis chocolat ou café,
1 boule vanille, chantilly)

Dame blanche (3 boules vanille, coulis chocolat, chantilly)

Colonel (3 boules citron, vodka, coulis citron) + 2 €

MENU TERROIR

34 €

Gâteau de foie de volaille aux écrevisses
ou
Terrine de campagne maison



Filet de truite du Jura et endives braisées,
sauce vierge

ou

Coq au vin, risotto de quinoa



Assiette de fromages affinés (+ 6 €)
ou faisselle de fromage blanc (+ 3 €)



Dessert à la carte

MENU GOURMET 39 €

Cannelloni de saumon, comté et betterave rouge

ou

**Velouté de potimarron et butternut,
royale de foie gras**



**Ballotine de lotte rôtie au lard,
Risotto de quinoa**

ou

**Filet de veau et moelleux de pomme de terre truffé,
jus au foie gras**



**Assiette de fromages affinés (+ 6 €)
ou faisselle de fromage blanc (+ 3)**



Dessert à la carte

Ces prix sont toutes taxes incluses

MENU DU MARCHÉ 22.5 €

Gratinée à l'oignon



Parmentier de boeuf



Dessert du jour

Ces prix sont toutes taxes incluses