

LA TERRASSE DE  
*Bel Air*

MENU CRÉATION

**Dimanche midi**

**Crevettes impériales charentaises grillées,**  
condiment pêche, pomme de terre à l'huile,  
fenouil et verveine

**Tomates émondées lustrées à l'huile d'olive,**  
farcies au chèvre cuisiné, vierge moderne  
et gel d'eau de tomate

**Merlu de ligne de Saint-Jean de Luz** snacké  
au barbecue, polenta au jambon d'Aveyron,  
courgettes grillées, piquillos et jus d'arrêtes brun

**Mûres sauvages cuisinées,** espuma diplomate basilic,  
sorbet mûre, coulis huile d'olive et basilic

---

49€ (hors boissons)

LA TERRASSE DE  
*Bel Air*

## Menu du jardin

Dimanche midi

**Crevettes impériales charentaises grillées,**  
condiment pêche, pomme de terre à l'huile,  
fenouil et verveine

**OU**

**Tomates émondées lustrées à l'huile d'olive,**  
farcies au chèvre cuisiné, vierge moderne  
et gel d'eau de tomate

**Merlu de ligne de Saint-Jean de Luz** snacké  
au barbecue, polenta au jambon d'Aveyron,  
courgettes grillées, piquillos et jus d'arrêtes brun

**Mûres sauvages cuisinées,** espuma diplomate basilic,  
sorbet mûre, coulis huile d'olive et basilic

---

29€ (hors boissons)

LA TERRASSE DE  
*Bel Air*

Menu bar

Tous les vendredis et samedis soirs

<b>TRUITE FUMÉE ET AGRUMES (150 gr)</b>	19€
Truite élevée dans les bassins de la ferme du Ciron dans le respect de l'environnement	
<b>SÉLECTION DE FROMAGE</b>	19€
Fromages affinés de notre fromager Laurent Charron	
<b>SÉLECTION DE CHARCUTERIE FINE</b>	19€
Charcuterie de nos régions	
<b>BURRATA TOMATES</b>	19€
Burrata urbaine de la laiterie Burdigala, (150 gr) et tomates cœur de boeuf	
<b>FOIE GRAS DE CANARD</b>	29€
Producteur local au cœur du Sud Gironde « Maison Palmagri »	
<b>BELLOTA (150 gr)</b>	29€
Bellota 100% Ibérique	