



TERROU·Bi  
- S A L Y -

Découvrez notre carte menu au Restaurant Terrou Saly,  
une symphonie de saveurs exquis transportant vos papilles  
dans un voyage culinaire inoubliable.

Chaque plat est une œuvre d'art,  
préparée par notre chef passionné,  
qui fusionne expertise et créativité pour éveiller vos sens.

Notre sélection variée offre des spécialités uniques,  
créant une expérience gastronomique hors du commun.

Plongez dans le luxe et la qualité de notre service,  
où chaque choix de notre carte révèle un mélange parfait  
d'ingrédients de première qualité.



Rond-Point Saly Portudal BP 774 Saly  
+221 33 939 7272

## APÉROS ET TAPAS

<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES HALAL ARTISANALES</b> Produits locaux soigneusement sélectionnés	16 500
<b>PLANCHE DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS</b> Sélection de l'affineur	15 500
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES TRADITIONNELLES</b> Sélection de l'affineur – exclusivement à base de porc	14 500
<b>PLANCHE MIXTE</b> Alliance fromages & charcuteries pour les indécis	15 500
<b>PIZZETA CARPACCIO DE BŒUF</b> Crème d'ail, champignons, roquette, parmesan, tomates cerises	7 500
<b>PIZZETA DE CHÈVRE DE NGAPAROU</b> Tomates cerises et roquette	7 200
<b>PASTELS ET ACCARAS</b> Sauce tomate-oignons relevée	4 500
<b>SAMOUSSAS AU POULET</b> Sauce yaourt coriandre et cumin	4 000
<b>MINI SATAY DE GAMBAS</b> Mousse coco-curry, sauce Sweet Chili	5 900
<b>MINI BROCHETTES SUYA POULET</b> Sauce cacahuètes et curry thaï	4 200
<b>BEIGNETS DE CALAMARS CROUSTILLANTS</b> Cornflakes, sauce tartare épicée	5 200

## LES DOUCEURS

<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> Glace caramel, tuile croustillante à l'orange	5 900 F
<b>CHEESECAKE ONCTUEUX À LA CRÈME FRAÎCHE</b> Fruits de saison, boule de glace	6 000 F
<b>TARTE FINE AUX POMMES CARAMÉLISÉES</b> Glace vanille, sauce caramel au beurre salé	4 500 F
<b>CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR</b> Servie avec marmelade de papaye épicée	5 500 F
<b>BOULE DE GLACE</b> parfum au choix	1 500 F
<b>BIG PROFITEROLES</b> Sauce chocolat, nougatine de noix de cajou, glace vanille	7 000 F
<b>TIRAMISU AU BISCUIT SPÉCULOS</b> Nappé d'une sauce expresso-cacao intense	5 000 F
<b>ASSIETTE DE FRUITS DU MOMENT</b> Sélection de fruits frais à maturité	6 900 F



Scan me and get allergen  
information and our menus  
in your language !

## PÂTES

<b>RAVIOLIS DU CHEF</b> Farce aux champignons et cèpes, sauce au foie gras, éclats de noix de cajou	9 000 F
<b>LINGUINE À LA CARBONARA</b> Poitrine de porc ou jambon de bœuf	9 500 F
<b>TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER</b> Calamars, gambas, moules, sauce tomate	9 500 F

## NOS PIZZAS

<b>MARGHERITA</b> Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, huile d'olive, basilic frais, roquette	6 500 F
<b>REGINA</b> Sauce tomate, jambon de dinde fumé, champignons, herbes de Provence	8 500 F
<b>CHEESE LOVERS</b> Sauce tomate, bleu d'auvergne, chèvre frais, mozzarella, emmental	9 500 F
<b>FRUTTI DI MARE</b> Gambas, calamars, tomates cerises, sauce pistou	10 900 F
<b>PARMA</b> Sauce tomate, jambon sec, mozzarella, roquette, parmesan, piments chili	10 500 F
<b>PEPPERONI</b> Chorizo de porc ou version halal, mozzarella, sauce tomate, basilic	10 500 F

## BURGERS

<b>BURGER POULET PANKO &amp; DINDE FUMÉE</b> Oignons, salade, tomates, cheddar, bacon de dinde, sauce spicy	7 000 F
<b>BURGER BŒUF BBQ</b> Oignons confits, tomates, cheddar, champignons sautés, sauce BBQ	7 500 F

## SALADES/ENTRÉES

<b>SALADE CÉSAR</b> Classique revisitée avec tendres morceaux de poulet, croûtons dorés et parmesan	7 500
<b>SALADE OCÉANE</b> Assortiment de fruits de mer, légumes croquants, vinaigrette aux agrumes	8 900
<b>SALADE EXOTIQUE DE GAMBAS</b> Cromesquis de quinoa, fruits de saison, avocat, tomates cerises, sauce passion	7 800
<b>SALADE REVISITÉE DE TOMATES &amp; MOZZARELLA DI BUFALA</b> Focaccia croustillante parfumée à l'huile d'olive, roquette et touche balsamique	8 000
<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> Fines tranches de bœuf, huile d'olive, copeaux de parmesan et roquette	7 200
<b>SOUPE THAÏE AU POULET</b> Lait de coco, curry rouge, citronnelle, champignons	6 200
<b>CARPACCIO DE POISSON</b> Vinaigrette à la mangue, herbes fraîches, condiments et zestes de citron vert	7 500
<b>FOIE GRAS CARAMÉLISÉ</b> Chutney de fruits secs et toast brioché	13 500
<b>NEMS AU BŒUF</b> Nems croustillants farcis au bœuf et légumes, sauce nuoc-mâm	5 500

## VIANDES

<b>ENTRECÔTE</b> Gratin de pommes de terre au parmesan	22 500 F
<b>SOURIS D'AGNEAU CONFITE</b> Semoule à la harissa, raisins secs	20 900 F
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI EN CROÛTE DE PARMESAN</b> Beurre citronné, écrasé de pommes terre au basilic	14 500 F
<b>FILET DE BŒUF GRILLÉ</b> (lamelles ou pavé) Sauce et garniture au choix	19 900 F
<b>DUO DE BROCHETTES DE BŒUF ET DE POULET</b> Frites de patates douces	11 500 F
<b>ESCALOPE DE VOLAILLE À LA MILANAISE</b> Tagliatelles sauce tomate, parmesan et pistou	9 200 F
<b>CÔTELETTES D'AGNEAU</b> Glaçage au piment fumé, croûte de Panko aux herbes, garniture au choix	26 900 F

## LA MARÉE

<b>FILET DE THIOF</b> Carottes confites à l'orange et graines de cumin, beurre au citron jaune	14 500 F
<b>GAMBAS GRILLÉES AUX ÉPICES</b> Purée de courge au sirop de gingembre, légumes verts	14 200 F
<b>FILET DE CAPITAINÉ</b> Écrasé de patates douces, marinère de petits légumes, sauce aromatique	13 000 F
<b>DUO DE POULPE ET CALAMARS</b> Risotto de riz noir à l'encre de seiche, sauce poivron Piquillos et lait de coco	13 500 F
<b>FILET DE MÉROU GRILLÉ</b> Garniture au choix, sauce des îles	14 500 F
<b>POISSON ENTIER GRILLÉ</b> ( selon arrivage ) Thiof, daurade ou sole, garniture au choix	16 500 F

## NOS GRILLADES ET PLATS À PARTAGER

### SERVIS AVEC UN CHOIX DE SAUCES & D'ACCOMPAGNEMENTS

<b>POULET ENTIER FAÇON DIBI</b> Mariné et grillé à la sénégalaise	24 500 F
<b>PARILLADA DE LA MER</b> pour 2 personnes Gambas, poisson du jour, calamar, moules	37 000 F
<b>PARILLADA DE LA VIANDE</b> pour 2 personnes Brochettes de poulet, filet de bœuf, côtelettes d'agneau, merguez	37 500 F



## ACCOMPAGNEMENTS

<b>ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX</b> Frites, purée pommes de terre, pommes de terre sautées, légumes sautés, pâtes, salade verte, riz blanc, semoule, gratin de pommes de terre
--