



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

TAPAS & CO

PLANCHE TERROU BI SALLY - FROMAGES Sélection de l'affineur	17 000
PLANCHE TERROU BI SALLY - CHARCUTERIE Sélection de l'affineur - exclusivement à base de porc	15 000
PLANCHE TERROU BI SALLY MIXTE Alliance fromages & charcuteries pour les indécis	17 500
AILES DE POULET LAQUÉES AU TAMARIN Glacées au miel-piment et graines de sésame	6 000
NEMS AU BŒUF Sauce Nuoc-Mâm maison, laitue, menthe et coriandre à rouler	5 500
GAMBAS RÔTIES EN CARAPACE, BEURRE D'AIL ET PERSIL Citron vert, pain grillé	8 000
TARTINE DE CAMPAGNE, BRIE FONDANT ET JAMBON Jambon de dinde fumée, tomates, brie, béchamel truffée	7 500
BEIGNETS DE CREVETTES À L'ASIATIQUE Crevettes marinées au gingembre, sauce aigre-douce à l'ananas	5 000
BROCHETTES SUYA, BŒUF, POULET OU MIXTE Sauce cacahuète onctueuse et oignons croquants	6 500
CAMEMBERT ENTIER RÔTI AU MIEL ET NOIX Noix torréfiées, pain de campagne grillé, pommes de terre, salade	13 900

LES DOUCEURS

COULANT AU CHOCOLAT NOIR, CŒUR BISSAP Moelleux au chocolat noir en ramequin, sorbet bissap maison	6 500
PAIN PERDU BRIOCHÉ, FRUITS DE SAISON CARAMÉLISÉS Glace au bouye	6 000
TARTE TATIN POMME-VANILLE Caramel au bouye, glace yaourt-citron maison	6 000
CRÈME BRÛLÉE COCO, CROQUANT DE NOIX DE CAJOU Eclats de cajou caramélisés	5 500
BOULE DE GLACE parfum au choix	1 500
BIG PROFITEROLES Sauce chocolat, nougatine de noix de cajou, glace vanille	7 000
TIRAMISU AU CAFÉ TOUBA Mascarpone léger, cacao	6 000
ASSIETTE DE FRUITS DU MOMENT Sélection de fruits frais à maturité	6 900



Scannez-moi et accédez à
notre carte dans votre langue
et aux informations allergènes

PÂTES

LINGUINE AUX GAMBAS, AIL ET PIMENT	11 000
Gambas sautées, persil et citron	
PENNE AUX QUATRE FROMAGES	10 500
Chèvre, parmesan, bleu, emmental, olives noires, noix et roquette	

PIZZAS

MARGHERITA	7 000
Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, huile d'olive, basilic frais, roquette	
REINE AUX CHAMPIGNONS ET JAMBON	9 500
Sauce tomate, jambon de dinde fumé, champignons, herbes de Provence	
QAUTTRO FORMAGGI	10 900
Sauce tomate, gorgonzola, chèvre frais, mozzarella, emmental	
FRUTTI DI MARE	11 500
Gambas, calamars, poulpes, persil et zestes de citron vert	
NAPOLITAINE	8 900
Anchois, câpres, mozzarella, origan	
VIANDE HACHÉE	10 900
Bolognaise de viande hachée, poivrons, piment	
POULET RÔTI ET PESTO AU BASILIC	9 500
Base sauce blanche, filet de poulet rôti, tomates cerises rôties	
CHORIZO ET ŒUF COULANT	11 000
Mozzarella	

SALADES ET ENTRÉES

SALADE CÉSAR TERROU-BI SALLY	7 900
Classique revisitée avec tendres morceaux de poulet, croûtons dorés et parmesan	
CROMESQUIS DE CHÈVRE	8 900
Chèvre pané croustillant, cœur aux fruits secs, poire au bissap, betterave et agrumes	
SALADE NIOKOLO AUX GAMBAS	8 500
Gambas sautées au piment et gingembre, avocat frais, fruits de saison, chips de plantain croustillantes, vinaigrette passion	
CRABE FARCI AUX FRUITS DE MER GRATINÉ	10 900
Carapace de crabe garnie d'une farce de gambas, calamar, poulpe et chaire de crabe, gingembre et piment	
CARPACCIO DE BŒUF, SAUCE CACAHUÈTE SATAY	7 900
Fines tranches de bœuf, sauce cacahuète fusion Asie-Afrique, oignons frits, citron vert	
CARPACCIO DE POISSON, COCO ET CITRON VERT	7 500
Fines tranches de poisson cru, lait de coco, citron vert, piment, coriandre fraîche	

TERRE

ENTRECÔTE AU POIVRE FAÇON BISTROT Sauce crémeuse au poivre rouge de Kompat, gratin de pommes de terre	22 500
SOURIS D'AGNEAU CONFITE Galette de plantain, légumes façon wok	21 500
SUPRÊME DE POULET GRILLÉ, CAMEL DE COCO Ananas et agrumes épicés, purée de patates douces	14 500
FILET DE BŒUF GRILLÉ, JUS CORSÉ AU CAFÉ TOUBA Purée onctueuse au beurre, compotée d'échalotes au bissap	20 500
DUO DE BROCHETTES DE BŒUF ET DE POULET Frites de patates douces	12 500
CARRÉE D'AGNEAU EN CROÛTE DE PANKO Emulsion au curry rouge, garniture au choix	25 500

MER

FILET DE THIOF, COCO FRAÎCHE ET CITRON VERT Jus de coco aromatique, écrasé de Nadio et patates douces rôties	15 500
GAMBAS GRILLÉES, TOMATE CHIPOTLE ET CHUTNEY Compotée de tomates au chipotle, attiéké	15 900
FILET DE CAPITAINE À LA PLANCHA Riz sauvage, tomates rôties, sauce au curry Thaï	15 500
MARMITE AFRO-BOUILLABAISSE, CRABE ET POISSON FUMÉ Poisson, crabe, gambas, miettes de poisson fumé local, piment, riz ou attiéké	15 500
POISSON ENTIER DU JOUR, BEURRE CITRON-GINGEMBRE (selon arrivage) 30 mins Garniture au choix	16 500

GRILLADES ET PLATS À PARTAGER

SERVIS AVEC UN CHOIX DE SAUCES & D'ACCOMPAGNEMENTS

POULET ENTIER GRILLÉ 30 à 45 mins Fusion de dibi sénégalais et du Piri-Piri portugais, oignons yassa, garniture au choix	31 500
PARILLADA DE LA MER pour 2 personnes 30 à 45 mins Gambas, poisson du jour, calamar, poulpe, beurre persillé, sauce moyo maison	39 500
PARILLADA DE LA VIANDE pour 2 personnes 30 à 45 mins Brochettes de poulet, filet de bœuf, côtelettes d'agneau, merguez	39 900
PIÈCE D'ENTRECÔTE À PARTAGER 2 à 3 personnes- 30 à 45 mins Sauces et garnitures au choix	49 500

ACCOMPAGNEMENTS

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
Frites, purée pommes de terre, pommes de terre sautées
légumes sautés, pâtes, salade verte, riz blanc,
semoule, gratin de pommes de terre