

LES DOUCEURS

Crème brûlée coco,
croquant de cajou

*Crème onctueuse au lait de coco vanillée,
caramel craquant, éclats de cajou caramélisés.*

TARIFS	NBRE DE POINTS
5 500F	550

Salade de fruits

Sélection de fruits frais du marché local.

4 000F	400
---------------	------------

Coupe de glace

*Deux boules au choix — glaces et sorbets
maison, demander les parfums du moment.*

2 900F	290
---------------	------------



TERROU·Bi
— SALLY —

SNACKING



TERROU·Bi
— SALLY —

LES ENTRÉES

	TARIFS	NBRE DE POINTS
Salade César Terrou-Bi Saly <i>Romaine croquante, poulet grillé épicé, parmesan, croûtons à l'ail, sauce César maison.</i>	7 900F	790
Carpaccio de poisson du jour, coco & citron vert <i>Fines tranches de poisson cru, lait de coco, citron vert, piment, coriandre fraîche.</i>	7 500F	750
Cromesquis de chèvre, poire au bissap, betterave & agrumes <i>Chèvre pané croustillant, cœur aux fruits secs, poire pochée au bissap, betterave rôtie, agrumes.</i>	8 900F	890
Salade Niokolo aux gambas <i>Gambas sautées au piment et gingembre, avocat frais, fruit de saison, chips de plantain croustillantes, jeunes pousses, vinaigrette passion.</i>	8 500F	850

LES TAPAS

Beignets de crevettes à l'asiatique <i>Crevettes marinées au gingembre, pâte à beignets moelleuse, frites à la minute, sauce aigre-douce à l'ananas.</i>	5 000F	500
Tartine de campagne, Brie fondant & jambon <i>Pain de campagne toasté au beurre, jambon de dinde fumée, tomates, Brie, béchamel truffée.</i>	7 500F	750
Ailes de poulet laquées au tamarin <i>Ailes marinées, croustillantes, glacées au miel-piment et graines de sésame.</i>	6 000F	600
Brochettes suya, bœuf, poulet ou mixte <i>Brochettes de bœuf et de poulet aux épices suya, sauce cacahuète onctueuse et oignons croquants.</i>	6 500F	650

SUGGESTIONS & FORMULES DU MIDI

Entrée ou dessert
à **5 500F** / **550Points**

Plat principal
à **9 900F** / **990Points**

Entrée + plat ou plat + dessert ou Entrée + Dessert
à **10 900F** / **1090Points**

Entrée + Plat + Dessert
à **12 900F** / **1290Points**

DE MIDI À 15H

LES BURGERS & SANDWICHES

Burger bœuf BBQ <i>Steak haché de bœuf, cheddar fondu, oignons caramélisés, sauce BBQ maison, pain brioché.</i>	7 500F	750
Burger poulet panko <i>Filet de poulet pané au panko croustillant, salade, tomate, sauce maison, pain brioché.</i>	7 000F	700
Sandwich parisien <i>Jambon de dinde, beurre fin, cornichons, pain baguette croustillant.</i>	4 000F	400
Sandwich poulet <i>Poulet grillé, crudités croquantes, sauce maison, pain frais.</i>	4 000F	400
Sandwich boucher <i>Bœuf grillé, oignons confits, fromage fondu, sauce maison, pain frais.</i>	4 000F	400

L'ATELIER DES PIZZAS

Margherita au basilic frais <i>Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, basilic frais après cuisson.</i>	7 000F	700
Reine aux champignons & jambon <i>Sauce tomate, jambon de dinde halal, champignons préculits, mozzarella gratinée.</i>	9 500F	950
Poulet rôti & pesto basilic <i>Base blanche, pesto basilic maison aux noix de cajou, filet de poulet rôti, tomates cerises rôties, roquette.</i>	9 500F	950
Viande hachée <i>Base tomate, bolognaise de viande hachée, poivrons, tomates, fromage, piments.</i>	10 900F	1 090
Chorizo & œuf coulant <i>Chorizo, mozzarella, œuf déposé en fin de cuisson – jaune coulant.</i>	11 000F	1 100
Quattro Formaggi <i>Base crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, chèvre frais, parmesan – miel et noix.</i>	10 900F	1 090
Fruits de mer <i>Sauce tomate, gambas, calamars, poulpe, mozzarella – persil et zeste de citron vert.</i>	11 500F	1 150
Napolitaine <i>Base tomate, anchois, câpres, mozzarella, origan – possible sans anchois.</i>	8 900F	890