La Terrasse Fleurie

Histoire

C’est avant tout une pension de famille construite en 1936. Puis elle se transforme petit à petit et devient un hôtel en 1986. Tombés amoureux de ce havre de paix, Erika, Justine et Valentin reprennent avec bonheur cet hôtel-restaurant en 2019. Les débats concernant le changement de nom de La Terrasse Fleurie auront été nombreux! Mais force est de constater qu’il continue de s’inscrire dans l’histoire.

Le restaurant

Notre chef Miro est calabrais. Par ses nombreux voyages et sa curiosité, il apporte une cuisine moderne, savoureuse et colorée. Tous ses plats sont faits maison, travaillés à partir de produits bruts et de saison.

Bonne dégustation

LE VRAI FAIT MAISON
REAL HOME COOKING

Nos menus

MENU DU JOUR
LES MIDIS
DU LUNDI AU VENDREDI

Hors jours fériés

Plat	16€
Entrée + plat	18€
Plat + dessert	18€
Entrée + plat + dessert	21€
Entrée + plat + dessert + verre de vin	22,50€

MENU ENFANT

Jusqu’à 10 ans

Burger ou poisson croustillant

Frites et/ou légumes

Glace 1 ou 2 boules

12€

La Terrasse Fleurie

Nos menus

MENU DU MONDE

Gaspacho Andalou
Tartine de chèvre frais aux herbes

—

Spaghettini alla Doriana
Spaghetti, sauce tomate jaune et
carpaccio de poisson du moment

—

L'assiette de fromages affinés (+5€)
Chèvre frais, Tomme de Savoie, Comté,
Bleu de Gex ou Reblochon

—

Cheesecake aux fruits rouges
Gelée de fruits rouges, fruits rouges frais et
coulis de fruits rouges

40€

Tous nos plats sont préparés de façon harmonieuse et équilibrée, à partir de produits frais et de saison.
Il n'y a pas de changement possible dans les menus.

La Terrasse Fleurie

Nos menus

MENU DU TERROIR

Aubergine vegan
Chutney de poivrons, ricotta de soja et
huile au basilic

—

Filet de truite de l'Ain au Savagnin
Crozet au jus vert et purée de carotte

—

L'assiette de fromages affinés (+5€)
Chèvre frais, Tomme de Savoie, Comté,
Bleu de Gex ou Reblochon

—

Beignet divonnais au rhum
Abricot poché au romarin et sorbet abricot

47€

Tous nos plats sont préparés de façon harmonieuse et équilibrée, à partir de produits frais et de saison.
Il n'y a pas de changement possible dans les menus.

La Terrasse Fleurie

Nos menus

MENU GOURMET

Gravlax de saumon
Légumes marinés à la vinaigrette Savora

—

Faux filet de boeuf
Salade de roquette, chimichurri rouge et pommes de terre à la plancha

—

L'assiette de fromages affinés (+5€)
Chèvre frais, Tomme de Savoie, Comté, Bleu de Gex ou Reblochon

—

Paris - Brest pistache et framboise
Crème de pistache, pistaches concassées, framboises fraîches et coulis de framboises

51€

Tous nos plats sont préparés de façon harmonieuse et équilibrée, à partir de produits frais et de saison.
Il n'y a pas de changement possible dans les menus.

La Terrasse Fleurie

Entrées

Salade aux herbes fraîches 6€

Aubergine vegan 10€
Chutney de poivrons, ricotta de soja et huile au basilic

Gravlax de saumon 13€
Légumes marinés à la vinaigrette Savora

Gaspacho Andalou 10€
Tartine de chèvres frais aux herbes

Briochette de truite fumée 11€
Sauce yaourt aux herbes fraîches et truite fumée

Tous nos plats sont préparés de façon harmonieuse et équilibrée, à partir de produits frais et de saison.
Tout changement entrainera un supplément de 2€
La liste des allergènes est disponible auprès de notre équipe sur demande.

La Terrasse Fleurie

Plats

Salade césar 20€
Salade romaine, filet de volaille croustillant, tomates marinées, sauce césar et copeaux de parmesan

Filet de truite de l'Ain au Savagnin 29€
Crozet au jus vert et purée de carotte

Faux filet de boeuf 29€
Salade de roquette, chimichurri rouge et pommes de terre à la plancha

Filet de daurade royale 25€
Viennoise au chorizo, sauce vierge et ratatouille

Magret de canard au miel 29€
Nouilles sautées aux légumes de saison

Hamburger italien 25€
Bun maison, steak Aubrac, salade, coppa, pesto de roquette, burrata au basilic, tomates marinées et frites maison

Spaghettini alla Doriana 23€
Spaghetti, sauce tomate jaune et carpaccio de poisson du moment

Tartare de bœuf Aubrac 24€
Coupé au couteau, frites maison

Tous nos plats sont préparés de façon harmonieuse et équilibrée, à partir de produits frais et de saison.
Tout changement entrainera un supplément de 2€
La liste des allergènes est disponible auprès de notre équipe sur demande.

La Terrasse Fleurie

Desserts

Assiette de fromages affinés 10€
Chèvre frais, Tomme de Savoie, Comté, Bleu de Gex et Reblochon

Beignet divonnais au rhum 11€
Abricot poché au romarin et sorbet abricot

Paris -Brest pistache et framboise 12€
Crème de pistache, pistaches concassées, framboises fraîches et coulis de framboise

Cheesecake aux fruits rouges 10€
Gelée de fruits rouges, fruits rouges frais et coulis de framboise

Pêche melba 11€
Glace vanille, sorbet pêche, pêche pochée et chantilly maison

Tartelette au chocolat et caramel beurre salé 11€

Dessert du jour 8€

Glaces 1 boule 2,50€ 2 boules 4,50€ 3 boules 6,50€
Glaces : Vanille, café, pistache
Sorbets : Chocolat, citron de Sicile, pêche et abricot

La Terrasse Fleurie

ORIGINE OU PROVENANCE
De nos viandes

Bœuf :
Né, élevé, abattu en France

.....

Canard :
Né, élevé, abattu en France

.....

Volaille:
Né, élevé, abattu en France

La Terrasse Fleurie

Nos partenaires

HappyPanier
DU (BON) SENS DANS VOTRE ASSIETTE !

Piscicultures Petit
Producteur de truites depuis 1965

Dragonara
AZIENDA AGRICOLA

HPG
Histoires De Glaces®
ARTISAN GLACIER

Saveurs de l'Ain

BS

BRASSERIE ARTISANALE
DE GRILLY

La Terrasse Fleurie