

DESSERTS

Coulant chocolat crème anglaise	4.90 €
Crème brûlée maison, glace confiture de lait	5.40 €
Sablé aux figues coulis caramel	5.60 €
Tarte Tatin crème d'Isigny AOC	5.70 €
Macaron glacé amaretto et mojito	5.90 €
Café gourmand	6.10 €
Profiteroles glace vanille chocolat chaud	6.10 €

VINS

VINS ROUGES (AOC)

	BOUTEILLE (75 CL)	1/2 BOUTEILLE (37,5 CL)
Touraine "Les Petits Fouasons"		
Domaine d'Artois	12.60 €	8.10 €
Côtes de Blaye		
Château Clairac	12.60 €	8.80 €
Lussac Saint-Emilion		
Château les Essarts	16.30 €	10.20 €
Chili "Las Niñas "		
Cépage Carmenère	17.90 €	
Bourgogne Irancy		
La Chablisienne	21.30 €	11.90 €
Château Haut-Madrac		
Cru Bourgeois Haut-Médoc	25.00 €	14.10 €
Crozes Hermitage		
Cave des Clairmonts	27.00 €	16.10 €
Mercurey		
Joseph Drouhin	34.00 €	
Châteauneuf du Pape		
Château de la Gardine	49.00 €	

VINS ROSÉS (AOC)

Cabernet de Saumur	
Paul Filliatreau	14.50 €
Collioure Rosé	
Le Clos des Paulilles	16.90 €

CIDRE 6.90 €

VINS BLANCS (AOC)

	BOUTEILLE (75 CL)	1/2 BOUTEILLE (37,5 CL)
Touraine "Sauvignon Les Buttelières"		
Domaine d'Artois	12.80 €	7.90 €
Picpoul de Pinet		
Le Pied Marin	13.50 €	
Bourgogne Chardonnay		
La Chablisienne	16.90 €	9.60 €
Côtes de Provence		
Château de Pourcieux	17.50 €	
Graves Blanc		
Château Brondelle	19.90 €	11.40 €
Pouilly-Fumé "Les Logères"		
Guy Saget	26.90 €	14.60 €
Chablis "La Sereine"		
La Chablisienne	27.00 €	14.70 €
Pouilly-Fuissé		
Joseph Drouhin	36.00 €	
Châteauneuf du Pape		
Château de la Gardine	49.00 €	

VINS AU PICHET (ROUGE, BLANC)

	VERRE (16 CL)	PICHET (25 CL)	PICHET (50 CL)
Saint Pourçain (VDQS)	2.60 €	3.90 €	7.80 €

EAUX MINÉRALES

	BOUTEILLE (100 CL)	1/2 BOUTEILLE (50 CL)
Vittel, Badoit, San Pellegrino	3.35 €	2.40 €
	3.80 €	2.75 €

TERRANOVA
RESTAURANT PANORAMIQUE

CASINO DE GRANVILLE - Place du Maréchal Foch - 50400 Granville
Réservations au 02 33 50 00 79 • www.casino-granville.com

Prix nets, service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

TERRANOVA
RESTAURANT PANORAMIQUE

ENTRÉES

Velouté de légumes d'automne	6.10 €
Terrine de campagne chutney d'échalotes	6.80 €
Assiette de praires farcies	8.10 €
Tartare de saumon à l'aneth	8.70 €
Cassolette de la mer à l'étouffée	8.90 €

FRUITS DE MER

Assiette de bulots	7.90 €
6 huîtres n°3	8.90 €
12 huîtres n°3	16.60 €

INCONTOURNABLES

	L	XL
Salade de chèvre chaud sur toasts de pain Poilâne	7.90 €	9.90 €
Carpaccio de bœuf Italien*	8.60 €	9.90 €
Brochette de gambas et Saint-Jacques	14.90 €	
Assiette de Fruits de Mer	17.80 €	21.80 €

GRANDES ASSIETTES

AUTOUR DU SAUMON

Saumon fumé, tartare de saumon, éventail de saumon, blinis, salade verte 14.90 €

SUD OUEST

Toast de foie gras, salade de gésiers de volaille, canard confit, magret fumé, jambon de Bayonne, Ostari 15.10 €

CÔTÉ TERRE

Côtelette d'agneau, pavé de bœuf*, magret de canard, garniture de saison 15.70 €

CÔTÉ MER

Filet de bar, éventail de saumon, aile de raie, garniture de saison 16.20 €

FORMULES

FORMULE RAPIDE (Uniquement le midi)

Entrée du moment + Caprice du Chef
ou Caprice du chef + Gourmandise du moment

▶ 12.50 €

FORMULE TERRANOVA

Mise en bouche + Grande Assiette
ou Incontournable* + Gourmandise du moment

▶ 19.50 €

FORMULE DES GOURMETS

Entrée + Plat (poisson, viande ou Caprice du chef)
+ Fromage ou Dessert

▶ 24.00 €

Supplément de 2 € pour le filet de bar, croute de basilic
Supplément de 2 € pour le carré d'agneau rôti au thym

CAPRICE DU CHEF

Le chef concocte régulièrement des plats inspirés du marché du moment... une ardoise à déguster par celles et ceux qui aiment goûter aux produits du terroir.

PLATS VIANDES

Poêlée de rognons de veau à l'ancienne	11.90 €
Pavé de bœuf grillé sauce béarnaise *	13.60 €
Magret de canard sauce au poivre	14.30 €
Carré d'agneau rôti au thym	14.90 €

POISSONS

Éventail de saumon sauce béarnaise	12.80 €
Aile de raie aux câpres	13.40 €
Papillote de cabillaud brunoise de légumes	13.90 €
Filet de bar croute de basilic	16.40 €

FROMAGE

Fromages normands AOC affinés..... 4.90 €

* Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

TERRANOVA

Mettre en scène les produits du terroir de notre belle région en respectant les tendances contemporaines de la gastronomie mondiale. Voilà notre seule ambition au Terranova. Faites-vous plaisir et passez un excellent moment.

SOMMELIER

Notre sommelier recherche toute l'année des vins classiques, surprenants, audacieux et privilégie plus que tout la relation chaleureuse et complice avec les viticulteurs.

COUP DE CŒUR DU MOMENT

32.00 €
Oscar COPERTINO
Fabio Cordella

DU CÔTÉ DES DESSERTS

Gardez une petite place pour l'une de nos douceurs gourmandes... Tournez vite la page !