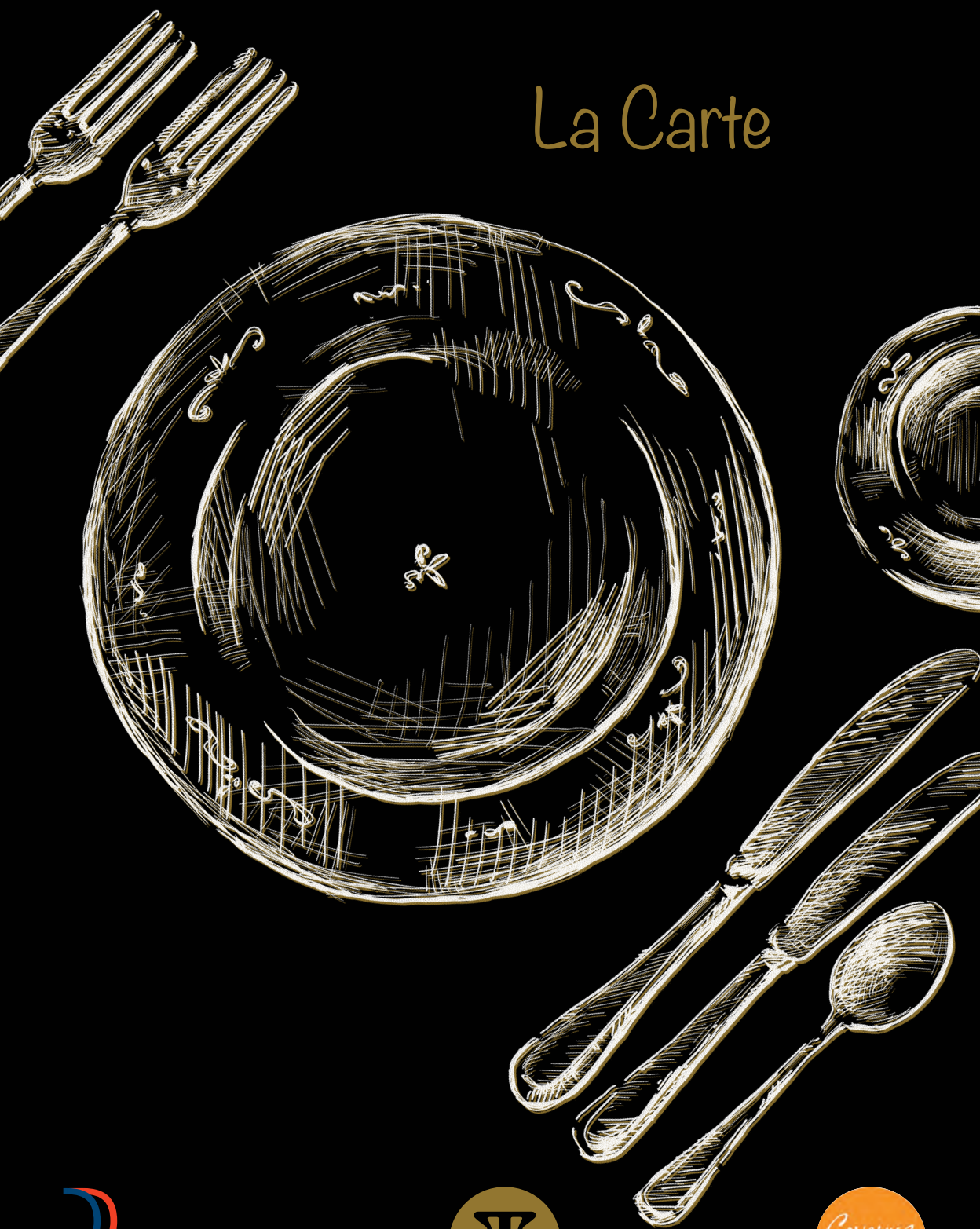


Brasserie des Terreaux

La Carte



MAÎTRE
RESTAURATEUR



au coeur des saveurs
et de la tradition bugiste



Brasserie des Terreaux

**Au cœur des saveurs
et de la tradition bugiste**



*« La découverte d'un
mets nouveau fait plus,
pour le bonheur du
genre humain, que la
découverte d'une étoile. »*

Anthelme Brillat-Savarin

Né à Belley le 1^{er} avril 1755

62, Grande Rue


La Brasserie des Terreaux, institution locale, accueille depuis près de deux siècles une clientèle locale et internationale.

Devant la fontaine monumentale, des personnages illustres, tels que Brillat-Savarin, se délectaient d'un manicle du Bugey, au premier étage, les officiers du 133^e Régiment d'Infanterie de Belley y avaient établi leur « cercle », avant de libérer l'Alsace.

La Brasserie des Terreaux a été témoin de tous les grands événements de la ville : les immenses feux de la « Saint-Jean », un siècle de défilés de la « Jeanne d'Arc », les foires et leurs montreurs d'ours, la mobilisation des Belleysans pour la Grande Guerre en août 1914. Premier siège de l'aéroclub de BELLEY, la flamme olympique illumina sa devanture en 1992.

Entièrement rénovée en 2008, son ambiance d'origine et ses volumes lui ont été restitués.

Le chef, rend hommage à nos prédécesseurs, en perpétuant une cuisine de famille authentique et goûteuse, cuisinant les spécialités du Bugey à partir de nos délicieux produits locaux.

Printemps 2019, la brasserie des Terreaux a obtenu le  titre de Maître Restaurateur. Seul titre remis officiellement par l'État qui garantit que l'ensemble de la carte est faite maison à partir de produits bruts, frais et pour partie locaux.

*Notre maison est chargée d'histoire,
notre région a tant de secrets à partager...*

Salades

Salades



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Salade Bugiste _____ 12,⁵⁰

Salade, Œuf poché, Lardons maison GESLER à Hotonnes,
Croûtons de Pain la Boulangerie du Mail à Belley



Salade Bressane _____ 12,⁹⁰

Salade, Foies de Volaille Déglacés au Vinaigre de Framboise,
Gésiers Frais Confits par notre Chef, Ail

Salade des Alpes _____ 12,⁹⁰

Salade, Reblochon Rôti, Tomates Cerises, Miel

Salade Croustillante _____ 13,⁹⁰

Salade, Croustillants de Chèvre Frais, La Chèvrerie du Bugey à Fay,
Cerneaux de Noix, Figues, Tomates Cerises



Salade «T» du moment _____ 16,⁰⁰

Salade, Cromesquis de Pavé d'Affinois aux Truffes, Légumes Racines,
Huile d'Olive à la Truffe



Salade Cæsar _____ 14,⁵⁰

Salade, Filet de Poulet grillé, Grana Padano, Œuf, Tomates cerises,
Pain grillé de la Boulangerie du Mail à Belley

Salade Landaise _____ 15,⁵⁰

Salade, Gésiers Frais Confits par notre Chef, Foie-gras Frais mi-cuit Maison



MAÎTRE
RESTAURATEUR



Produits du Bugey



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Le seul titre remis officiellement par l'État qui garantit
que l'ensemble de la carte est faite maison à partir
de produits bruts, frais et en pour partie locaux.



Label confirmant la présence de plusieurs produits locaux portant
la marque « Saveurs de l'AIN » cuisinés dans notre établissement



Certains de nos plats sont issus d'une production artisanale, Ils
peuvent parfois manquer à notre carte.



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Entrées


Petite Planche de Charcuterie du Valromey

Charcuterie et Salaisons Maison GESLER à Hotonnes  7,⁵⁰


Planche de Charcuterie du Valromey


Charcuterie et Salaisons Maison GESLER à Hotonnes  14,⁵⁰

Petite Convivialité Bugiste


Duo sur Petite Planche, Charcuteries et Fromages du Bugey
Maison GESLER à Hotonnes, Bergerie de Munet Virieu-le-petit,
Bergerie du Bugey à Fay  8,⁵⁰

Grande Convivialité Bugiste

Duo sur Grande Planche, Charcuteries et Fromages du Bugey
Maison GESLER à Hotonnes, Bergerie de Munet Virieu-le-petit,
Bergerie du Bugey à Fay  16,⁰⁰

Velouté de Potiron et brisures de Châtaigne,
émulsion au Chèvre frais du Bugey 

Feuilleté crémeux aux Pleurotes Bio de la production

« La Cascade » à Tenay - Volaille et Champignons 

Croustilles d'Escargots du Vignoble à Groslee St Benoit  les 6 9,⁵⁰

Croustilles d'Escargots du Vignoble à Groslee St Benoit  les 12 18,⁰⁰



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Pasta

Tagliatelles Fraîches aux Petits Légumes *justes Crémées* ____ 11,⁹⁰

Tagliatelles Fraîches à la Carbonara ____ 12,⁵⁰

Tagliatelles Fraîches au Saumon ____ 14,⁵⁰



MAÎTRE
RESTAURATEUR



Produits du Bugey



Les prix sont affichés en euros, taxes et service compris.

Pour tout plat partagé,
supplément 5 euros / assiette

Un document exhaustif sur la présence d'allergènes dans les plats est disponible à l'accueil du restaurant.

Viandes

Viandes



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Viandes Origines UE

Les Diots de la ferme de la Tour à Massignieu, *cuits lentement*

à la Mondeuse du Bugey et ses Pommes de Terre _____ 14,⁵⁰



Jambonnettes de Volaille Jus déglacé à la Roussette du Bugey

et ses Légumes de Saison _____ 13,⁵⁰



Joue de Porc Confite au Pinot Noir du Bugey

Polenta crémeuse au Pyramion de la bergère de Munet _____ 16,⁵⁰



Le Tartare des Terreaux

Frites Fraîches Maison et Salade _____ 16,⁵⁰

La Classique Bavette à l'échalote

et Frites Fraîches Maison _____ 17,⁵⁰



Faux-filet Grillé

accompagnée d'un Beurre Maître d'Hôtel et Frites Fraîches Maison _____ 18,⁰⁰

Poissons

Poissons



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Filet de Truite au Beurre Blanc et Aromates,

Risotto au brut du Bugey de la ferme de Jeanne à Flaxieu _____ 14,⁹⁰



Quenelle de Brochet sauce Terreaux

Pommes de terres à l'anglaise _____



Les Traditionnelles Noix de Saint-Jacques Fraîches

Justes saisies sur un Lit de Ravioles St Jean Label Rouge du Dauphiné

Légumes de Saisons _____ 21,⁵⁰



Accompagnements

Accompagnements



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Petite Salade Verte _____ 3,⁹⁰

Bol de Frites Fraîches Maison _____ 5,⁵⁰

Grande Salade Verte _____ 5,⁹⁰

Verrine de Légumes de Saison _____ 6,⁰⁰



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Nos Spécialités aux Fromages

Nos Spécialités aux Fromages



UNIQUEMENT LE SOIR

Fondue aux 2 Fromages 100% Bugey

Bergerie de Munet _____
Pyramion (comté bugiste) et Tomme du Valromey

Prix par personne (à partir de 2 personnes)



15,⁵⁰

Fondue aux Cèpes

Pyramion (comté bugiste) et Tomme du Valromey

Prix par personne (à partir de 2 personnes)



17,⁰⁰

Tartiflette Gratinée au Caquelon

Reblochon au lait cru



16,⁰⁰

Petite Planche de Charcuterie du Valromey

Charcuterie et Salaisons Maison GESLER à Hotonnes



7,⁵⁰

Planche de Charcuterie du Valromey

Charcuterie et Salaisons Maison GESLER à Hotonnes



14,⁵⁰



MAÎTRE
RESTAURATEUR



Produits du Bugey



T

Formule du jour*

*Uniquement le midi, du lundi au vendredi
Consultez l'ardoise*

Entrée

•

Plat



14,⁰⁰

Entrée

•

Plat

•

Dessert

ou

Café Gourmand

17,⁰⁰

Plat

•

Dessert

ou

Café Gourmand



14,⁰⁰

Plat du Jour

10,⁰⁰

*Afin d'assurer un renouvellement journalier de notre formule du jour,
notre menu est élaboré en quantité limitée.

Pour le petit Bugiste

Enfant de moins de 10 ans

Suprême de Volaille à la Crème ou Saumon Grillé

Accompagnement : Tagliatelles ou Frites

1 Boule de Glace (parfum au choix)

9,⁵⁰

Avec
Surprise !



MAÎTRE
RESTAURATEUR



Produits du Bugey





MAÎTRE
RESTAURATEUR

Fromages

Fromages

Fromage Blanc au lait cru de GAEC TETAZ,

Saint-Germain-les-Paroisses _____



4,50

Fromage Blanc au lait cru de GAEC TETAZ,

Saint-Germain-les-Paroisses, Crème ou Coulis _____



5,00

Fromages Secs de nos Bergeries sur Lauze du Bugey _____



7,50



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Desserts & Glaces

Desserts & Glaces

Tous nos desserts sont réalisés par le Chef
Glaces artisanales « Glaces des Alpes »

Île Flottante aux Pralines Roses _____

6,00

Crème Brûlée à la Fève de Tonka _____

6,50

SPÉCIALITÉ

Le Brillat-Savarin au Cassis/Myrtilles

et Crème au Marc du Bugey du Caveau Bugiste _____



6,50

Tarte Tatin et sa Quenelle de Crème Fraîche _____

6,50

Fondant au Chocolat _____

7,00

Café Gourmand _____

7,50

Thé Gourmand _____

8,00

Coupes Glacées

Chocolat Liégeois

1 Boule Vanille, 2 Boules Chocolat, Nappage Chocolat, Chantilly _____

7,50

Café Liégeois 2 Boules Café, 1 Boule Vanille, Vrai Café, Chantilly _____

7,50

Dame Blanche 3 Boules Vanille, Nappage Chocolat, Chantilly _____

7,50

Coupe Verger

1 Boule Poire, 1 Boule Abricot, 1 Boule Fraise, Coulis de Fruits, Chantilly _____

7,50

Croquignonnelle

1 Boule Caramel Beurre Salé, 2 Boules Croquantine, Noisettes Caramélisées,
Sauce Caramel, Meringue, Chantilly _____

8,00

Coupe 1 Boule _____

2,20

Coupe 2 Boules _____

4,40

Coupe 3 Boules _____

6,50

Supplément Chantilly _____

1,00

Coupes avec Alcool

William 2 Boules Poire, Alcool de Poire _____

8,50

Général 2 Boules Vanille, Whisky _____

8,50

Colonel 2 Boules Citron, Vodka _____

9,50

SPÉCIALITÉ

Le Vigneron Bugiste

2 boules Cassis, Marc du Bugey du Caveau Bugiste _____



8,50

Nos Parfums : Café, Caramel Beurre Salé, Chocolat, Croquantine, Vanille,
Abricot, Ananas, Citron, Fraise, Poire, Rhum-Raisin, Cassis

Eaux minérales

Eaux minérales

Vittel _____ 25 cl 2,⁵⁰

Evian _____ 1 l 5,⁰⁰

Evian _____ 50 cl 3,⁵⁰

Badoit _____ 1 l 5,⁰⁰

Badoit _____ 50 cl 3,⁵⁰

San Pellegrino _____ 1 l 5,⁰⁰

San Pellegrino _____ 50 cl 3,⁵⁰

T

Vins au verre 14,5 cl



Blanc

Chardonnay du Bugey _____ Yves Balsollier 4,⁵⁰

Rouges

Pinot du Bugey _____ Sylvain Bois 4,⁵⁰

Mondeuse du Bugey _____ Sylvain Bois 5,⁵⁰

Côtes du Rhône _____ Maison Murgier 3,⁵⁰

Rosé

Côtes de Provence _____ Maison Murgier 3,⁵⁰



Vins du
Bugey




Produits du Bugey



Bières pression

Bières pression



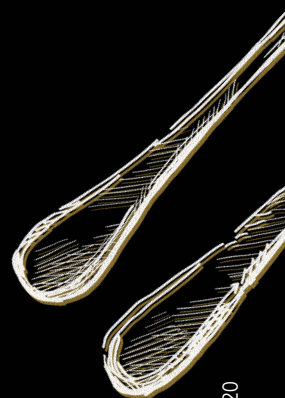
Bière Blonde Warsteiner	bock	1,50
	25 cl	2,50
	33 cl	3,80
Leffe	bock	1,80
	25 cl	3,00
	33 cl	4,20
Bière Spéciale	bock	2,00
	25 cl	3,50
	33 cl	4,50
Panaché	bock	1,50
	25 cl	2,50
Monaco	bock	1,50
	25 cl	2,50
Picon bière	25 cl	3,20

Bières bouteille

Bières bouteille



Bière Blonde (sans alcool)	25 cl	2,90
Bière Brune	33 cl	3,90
Hoegaarden	33 cl	3,90
Desperados	33 cl	3,90
Heineken	33 cl	2,90



au coeur des saveurs
et de la tradition bugiste

Horaires d'ouverture
Du lundi au samedi de 8 h à 22 h

Horaires de service
de 12 h à 14 h et de 19 h à 21 h 15



Retrouvez notre actualité, nos suggestions,
nos formules et nos animations sur notre site internet
www.brasserie desterreaux.com

