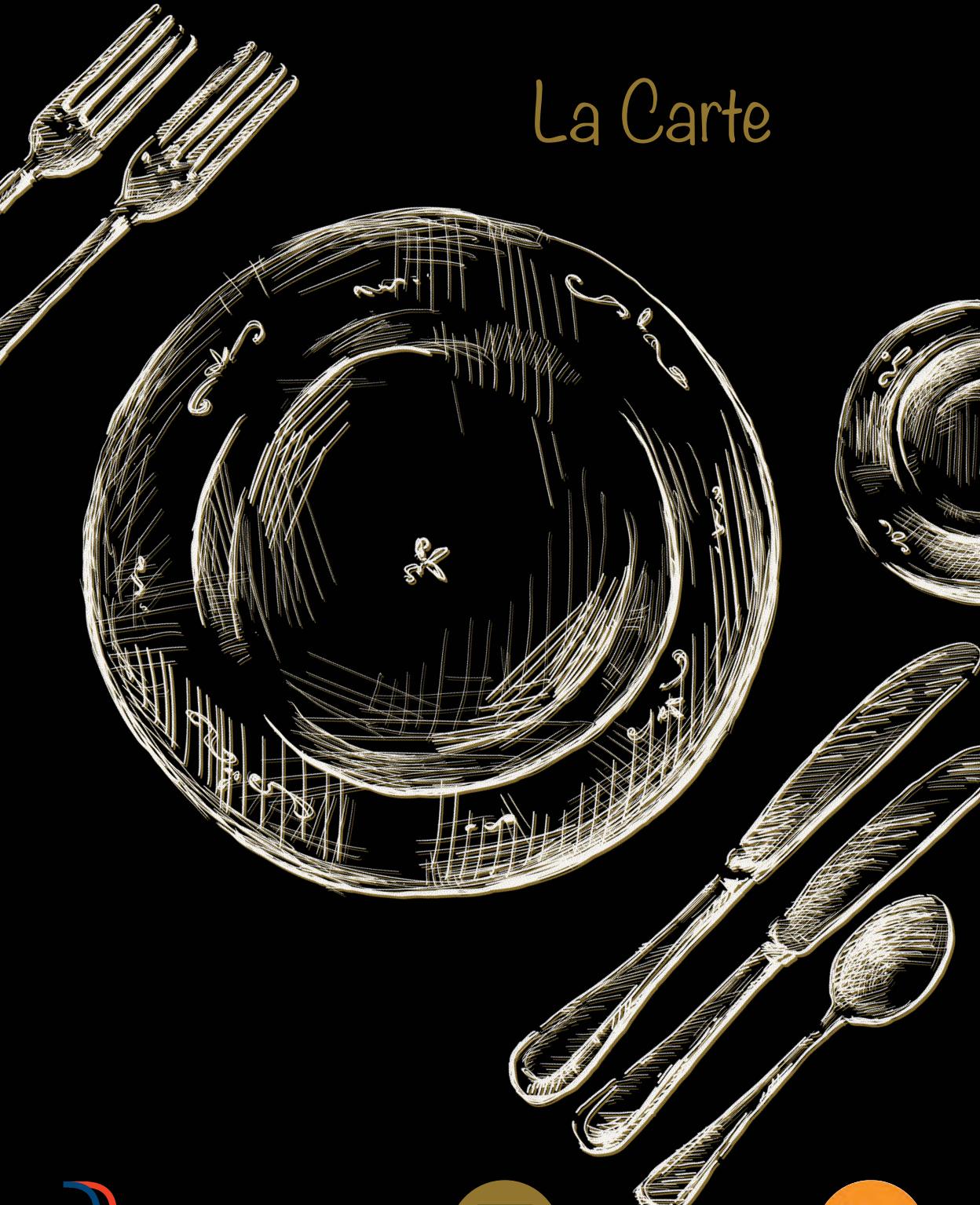


Brasserie des Terreaux

La Carte



MAÎTRE
RESTAURATEUR



au cœur 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 évènements 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 Déglaçés au Vinaigre de Framboise,
Gésiers Frais Confits par notre Chef, Ail

Salade des Alpages

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 César

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

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 Groslée St Benoit les 6 9,50

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



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Pasta

Pasta



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 Confit 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



R MAÎTRE
RESTAURATEUR

Nos Spécialités aux Fromages

Nos Spécialités aux Fromages



UNIQUEMENT LE SOIR

Fondue aux 2 Fromages 100% Bugey

Bergerie de Munet _____ 15,50



Pyramion (comté bugiste) et Tomme du Valromey

Prix par personne (à partir de 2 personnes)

Fondue aux Cèpes _____ 17,00



Pyramion (comté bugiste) et Tomme du Valromey

Prix par personne (à partir de 2 personnes)

Tartiflette Gratinée au Caquelon _____ 16,00



Reblochon au lait cru

Petite Planche de Charcuterie du Valromey _____ 7,50



Charcuterie et Salaisons Maison GESLER à Hotonnes

Charcuterie et Salaisons Maison GESLER à Hotonnes



14,50

R
MAÎTRE
RESTAURATEUR



Produits du Bugey





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

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

Croquignonnette

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



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



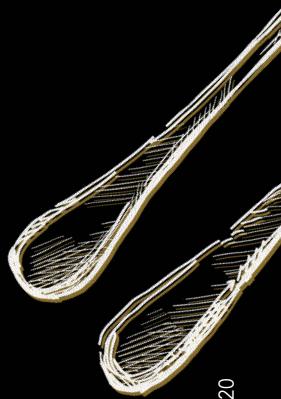
Bière Blonde Warsteiner	bock	1, ⁵⁰
	25 cl	2, ⁵⁰
	33 cl	3, ⁸⁰
Leffe	bock	1, ⁸⁰
	25 cl	3, ⁰⁰
	33 cl	4, ²⁰
Bière Spéciale	bock	2, ⁰⁰
	25 cl	3, ⁵⁰
	33 cl	4, ⁵⁰
Panaché	bock	1, ⁵⁰
	25 cl	2, ⁵⁰
Monaco	bock	1, ⁵⁰
	25 cl	2, ⁵⁰
Picon bière	25 cl	3, ²⁰

Bières bouteille

Bières bouteille



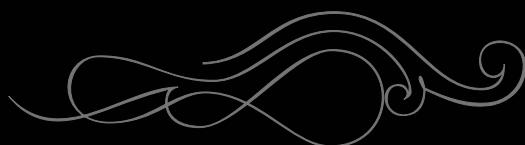
Bière Blonde (sans alcool)	25 cl	2, ⁹⁰
Bière Brune	33 cl	3, ⁹⁰
Hoegaarden	33 cl	3, ⁹⁰
Desperados	33 cl	3, ⁹⁰
Heineken	33 cl	2, ⁹⁰



au cœur 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.brasseriesterreaux.com



8, place des Terreaux - 01300 Belley
Tél. 04 79 81 00 15 - Fax 04 79 81 00 53

www.brasseriesterreaux.com