

La Terrasse du Canotier

LE JARDIN SECRET D'AURILLAC

Menu

NOS FORMULES TERROIR



FORMULE TERROIR

Assiette signature au choix + café 19 €



FORMULE GOURMANDE

Assiette signature au choix + dessert 21 €



FORMULE COMPLÈTE

Assiette signature au choix + dessert + café + verre de vin, soft ou demi-se 25 €

PRODUITS LOCAUX • CUISINE MAISON • SÉLECTION DE PRODUCTEURS DU CANTAL

NOS ASSIETTES SIGNATURES TERROIR

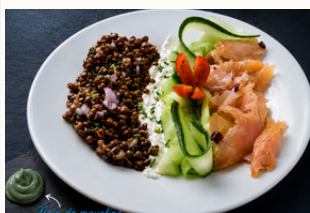
— Les 4 éléments du Cantal —



TERRE

L'AUTENTIQUE CANTALOU 18 €

Trio de fromages AOP d'ici (Cantal, bleu et fromage de chèvre), charcuteries locales, miel d'hydromel, spécialité pounti et croustillants d'Aligot fondant



EAU

LA BELLE JORDANNE 18 €

Truite fumée du Haut-Cantal, lentilles blondes de Saint-Flour en salade, crème légèrement citronnée et crudités du marché, huile de noix du moulin d'Adèle, brisure de noix, ciboulette

À PARTAGER... OU PAS !



PLATEAU GOURMAND TERROIR 29 €

Le plus généreux de la maison.

Un véritable repas à partager.

Truite fumée, charcuteries artisanales, fromages fermiers, bouchées gourmandes et spécialités locales.

Idéal pour découvrir à 2 ou 3 pers. nos produits locaux

PLANCHE MIXTE LOCALE

Charcuteries et fromages du terroir uniquement.

Idéale pour l'apéritif ou pour une petite faim.

Assiette solo 9€ et planche duo 19€



FEU

LA FIÈRE BRAISÉE 16 €

Brochette de saucisse locale snackée, chorizo doux, poivrons confits, bœuf séché, châtaignes grillées



AIR

LA VÉGÉTALE AÉRIENNE 16 €

Mozzarella du Cantal, tartine rose betterave chèvre frais, crudités, fruits du marché et herbes fraîches

LES MIDIS DU CANOTIER

Du lundi au vendredi
sur réservation uniquement la veille

Plat du jour terroir 12 €

Plat du jour + café 14 €

Plat du jour + dessert 17 €

Plat du jour + dessert + café 19 €

CUISINE MAISON • PRODUCTION LIMITÉE
SELON ARRIVAGE

LES GOÛTERS DU CANOTIER

Selon météo, nos horaires
sur Google et nos réseaux

- Crêpes maison
- Glaces artisanales
- Douceurs du moment
- Thé glacé et boissons fraîches



GLACES ARTISANALES



LA BELLE ÉLÉGANTE

Litchi • Coco • Rose



LA BOHÉMIENNE

Violette • Myrtille • Vanille
• Éclats de meringue



LA GOURMANDE

Chocolat • Orange
• Éclats de biscuit



L'AFFOGATO

Café • Café froid
• Éclats de noisette

7 €

Chantilly en plus 1 €

Parfums disponibles

3€ la boule puis 2€

la boule supplémentaire

Litchi • Coco • Rose • Violette • Myrtille • Vanille • Chocolat • Orange • Café • Menthe-chocolat • Fraise • Pistache
• Mojito • Matcha • Bonbon Schtroumpf • Fraise tagada



PRODUITS LOCAUX



CUISINE FAITE MAISON



AVEC PASSION



LES DIMANCHES AU CANOTIER

Brunch du terroir sur réservation uniquement

Une parenthèse gourmande entre amis ou en famille,
dans le jardin secret d'Aurillac.

Produits locaux, gourmandises maison, salé & sucré.

* 20 € par personne



18 rue du buis Aurillac



07 81 63 06 56



laterrassecanotier.fr



Nous suivre sur
Instagram et Facebook



Parking gravier ou foirail

La Terrasse du Canotier

LE JARDIN SECRET D'AURILLAC

Créateur de Cocktails

€7.00 Alcool
€5.00 Sans



GIN PAYS VERT

4 cl de Gin • Sirop de basilic • Jus de citron • Tonic & Concombre frais

SPRITZ MARCOLES

4cl de Tonton liqueur myrtille châtaigne & Blanc pétillant bien frais

GENTI-MULE

4cl de liqueur gentiane • Jus de citron & Ginger beer frais

LE CANOTIER

4cl de vodka • Sirop de grenadine • Jus de cranberry & crème coco

LE VIOLETTA

4cl de gin • Sirop de violette • Jus de citron & eau gazeuse

LE LOVER

4cl de vodka • Sirop de grenadine • Jus de cranberry & Jus de citron

LE SPRITZ

APEROL • LIMONCELLO • HUGO • ITALICUS

4cl d'Apérol, Limoncello, Saint-Germain ou Italicus & Blanc pétillant

LE SEX ON THE BEACH

4cl de Vodka • Crème de pêche • Jus Cranberry • Jus Orange

LE MOJITO CUBANO

4cl de Rhum blanc • Angostura • Citron vert • Menthe fraîche • Cassonnade • Sucre de canne • Perrier • Glace pilée

LE GIN'TO

4cl de Gin • Tonic & Jus de citron

LE CUBA LIBRE

4cl de Rhum • Coca-cola • Citron vert • Glaçons

LE PORN STAR

4cl de Vodka • Passoa • Purée fruit de la passion • Vanille • Shot de blanc pétillant

LE TEQUILA SUNRISE

4cl de Tequila • Grenadine • Jus d'orange • Glaçons

LE PIÑA COLADA

4cl de Rhum blanc • Jus d'ananas • Crème de coco

LE PUNCH

€4.00 Alcool €3.00 Sans

Champagne & Bulles

Concordia Barons de Rothschild
Joseph Perrier
La Sauvage 2024, pétillant Extra
Proseco
Mousseux

VERRE	BOUTEILLE
€15.00	€90.00
€12.50	€75.00
€11.00	€66.00
€4.50	€25.00
€2.50	€15.00

Les goûters au Canotier

Pour les après-midi ensoleillés,
nous ouvrons le jardin et
proposerons thé glacé maison,
crêpes & autres douceurs

Selon météo de 15h30 à 17h30



18 RUE DU BUIS AURILLAC - 04 71 62 27 70 - WWW.LATERRASSECANOTIER.FR

La Terrasse du Canotier

LE JARDIN SECRET D'AURILLAC

Notre cave à Vins

Notre cave peut enfermer quelques secrets et vins du moment sur l'ardoise mais chut c'est un secret :)

BLANC

Petit Chablis AOP Jean-Marc Brocard Grand Vin de Bourgogne
Bourgogne Macon Cave de Lugny
809 Chardonnay Côte d'Auvergne AOP
Auvergne St Pourcain Domaine des Cailles BIO
Les Mijanelles Fontarèche Viognier Pays d'Oc IGP
Loire Parlez-vous la Loire
Café de Paris sec Cotes de Gascogne
Le Mas des Cigales "Chardonnay" Languedoc
Chardonnay Pays d'Oc IGP Cépage d'Or
Viognier Jean Giner Pays d'Oc IGP

VERRE	BOUTEILLE
€6.50	€39.00
€5.50	€32.00
€4.50	€28.00
€4.00	€26.00
€4.00	€25.00
€4.00	€25.00
€4.00	€25.00
€3.50	€20.00
€3.00	€18.00
€3.00	€18.00

Verre (12 cl)
Bouteille (75cl)

Fournisseur principal
Maison Desprat Saint Verny



VINS SANS ALCOOL

Domaine de l'Arjolle,
Languedoc

Verre €4.50

Bouteille €28.00

Prestige Les Fleurs de Malle Sauternes AOC 2018
Uby n°4 IGP Cotes de Gascogne
Café de Paris moelleux Cotes de Gascogne
Gascogne Les Hautes de Montrouge
Comté Tolosan IGP Blanc moelleux Fontagnac

VERRE	BOUTEILLE
€7.50	€45.00
€4.50	€28.00
€4.50	€26.00
€4.00	€24.00
€3.00	€18.00

ROUGE

Cru Château de Cardaillan Graves AOC 2016
Terrasses du Larzac Salut de la terre Languedoc
Bourgogne Macon Cave de Lugny
Pic St Loup AOP Terroirs Sauvages
Loire Parlez-vous la Loire Pinot Noir
Orangeraie de Pennautier Pays d'Oc
Cave de Tavel « acantalys » Vallée du Rhône
Pinot noir (Le tracteur bleu) Vignoble volcanique
Bordeaux Chateau du Tertre
Merlot, Pinot noir ou Cabernet Sauvignon Jean Giner Pays d'Oc IGP
Bordeaux ou Bergerac Fontagnac AOP

VERRE	BOUTEILLE
€6.50	€39.00
€5.50	€32.00
€4.50	€28.00
€4.00	€26.00
€4.00	€24.00
€4.00	€24.00
€4.00	€24.00
€3.50	€20.00
€3.50	€20.00
€3.00	€18.00
€3.00	€18.00

ROSE

Provence Cru Classé - Château roseline « prestige »
Charmes des Annibals Coteaux Varois de Provence
Domaine de la Cadeniere BIO Aix en Provence
Auvergne le 7ème Ciel
Les cochons rosé moelleux
Vinu Rosatu Viva Bella Ile de Beauté IGP Corse
Domaine de Iorgeril « orangeraie »
Terrasse de Negly Pays d'Oc IGP
La nuit tous les Chats sont Gris IGP du Gard
Cinsault Grenache (rosé léger) Jean Giner Pays d'Oc IGP
Chant de Julie Pays d'Oc IGP

VERRE	BOUTEILLE
€7.50	€45.00
€5.50	€32.00
€4.50	€28.00
€4.00	€24.00
€4.00	€24.00
€4.00	€24.00
€4.00	€24.00
€3.50	€20.00
€3.50	€20.00
€3.00	€18.00
€3.00	€18.00

GRANDS CRUS

	BOUTEILLE
● Rhone Saint Joseph, Le Clos Cuminaille	€65
● Bourgogne Domaine Germain, Hautes cotes de Beaune	€60
● Loire Sancerre Domaine des Chantres	€55
● Languedoc Pic St Loup Le Chemin des Reves « gueule de loup »	€50
● Bordeaux Lalande de Pomerol, château les Ormeaux	€45

La Terrasse du Canotier

LE JARDIN SECRET D'AURILLAC

LE BAR

LES APERITIFS

- Le Ricard 2cl 2€
- Les classiques 5cl 3€
Porto (rouge, blanc), Martini (rouge, blanc), Campari, Muscat
Kir vin blanc Chardonnay ou pétillant (cassis, mûre, pêche, framboise)
- Coupe de champagne..... 12,5€
Joseph Perrier (12 cl)
- La bouteille
Joseph Perrier (75 cl)..... 75€
Concordia Barons de Rothschild (75 cl)
..... 90€
- Kir Royal Champagne..... 12,5€
Joseph Perrier (12 cl) + cassis, mûre, pêche, framboise

LES ALCOOLS

Verre (4, 3 ou 2 cl) / Bouteille (70cl)

- Alcools classiques* 4cl..... 5,0€ / 50€ la bouteille
avec ou sans soft
- *captain morgan, gin, vodka, whisky, get 27, limoncello, baileys, tequila, manzana, malibu...
- Jagger Bomb 3cl 5€ le verre / 50€ la bouteille
- Shooter base 2cl 3,0€ le shot / 25€ les 10
*Préparation maison proposée
- Shooter recette 2cl 5,0€ le shot / 45€ les 10
*Préparation spéciale à réaliser
- Punch..... 4,0€ le verre / 15€ le litre

LES SOFTS & BOISSONS CHAUDES

SOFTS

- Jus de fruit ou soda* 3,0€ (20 cl) / 10€ le litre
* jus : orange, ananas, pomme, mangue
- *soda : coca, limonade, perrier, ice tea, schweppes
- Punch..... 3,0€ (20 cl) / 14€ le litre
- Sirop à l'eau 2€
- Eau bouteille 3,0€ (50 cl)

BOISSONS CHAUDES

- Café 2,0€
- Thé ou chocolat 3,0€
- Café viennois 4,0€
- Chocolat viennois 5,0€

LES BIERES

PRESSION (25 cl le demi / 50 cl la pinte)

- OC Blonde 3€ le demi / 6€ la pinte
- => Monaco, Panaché, Picon +1€ le demi / +2€ la pinte
- Blanche de Namur 5€ le demi / 9€ la pinte
- IPA Bon Secours Blonde 5€ le demi / 9€ la pinte

BOUTEILLE (25 cl le demi / 33 cl la classique)

- => Desperados, Corona 5€ le demi / 5,5€ la classique
- Bouteille sans alcool (25 cl le demi / 33 cl la classique)
- =>1664 0% 3,5€ le demi / 4€ la classique



LES SPIRITUEUX

Verre (4 cl) / Bouteille (70cl)

RHUM

- Classique 5,0€ le verre / 50€ la bouteille
- *captain morgan
- Base..... 7,0€ le verre / 70€ la bouteille
- Supérieur..... 9,0€ le verre / 90€ la bouteille
- Premium 11€ le verre / 110€ la bouteille

WHISKY

- Classique 5,0€ le verre / 50€ la bouteille
- *Clan campbell
- Base..... 7,0€ le verre / 70€ la bouteille
- Supérieur..... 9,0€ le verre / 90€ la bouteille
- Premium 11€ le verre / 110€ la bouteille

