

THE BEST VIEW IN THE CITY – YESTERDAY, TODAY, AND FOREVER

Our original logo showcased this breathtaking scene: the Parliament Buildings, the Ottawa River, and the rolling Gatineau Hills. Timeless and grand, these panoramic views still remain as breathtaking as ever, making every moment at La Terrasse truly unforgettable.



LA MEILLEURE VUE DE LA VILLE – HIER, AUJOURD’HUI ET À JAMAIS

Notre logo original capturait ce paysage à couper le souffle : les édifices du Parlement, la rivière des Outaouais et les collines vallonnées de la Gatineau. Éternels et majestueux, ces panoramas restent tout aussi époustouflants, rendant chaque moment à La Terrasse véritablement inoubliable.

LA TERRASSE

Summer | Été 2024

Shareables

| | | |
|-------|---|-----|
| 🍷 🌿 | Nanna de Passorio's Ratatouille | 24 |
| | Juniper farm fresh zucchini, heirloom tomatoes, eggplants, soft herbs | |
| 🍷 🌿 | Romesco Dip | 24 |
| | roasted red peppers, pistachios, sundried tomato, garden vegetables (<i>contains nuts</i>) | |
| 🌿 | Shrimp Mosaic | 28 |
| | corn and red pepper relish, ancho chipotle barbecue sauce, crispy fried onions | |
| | Three Piece Charcuterie Board | 42 |
| | olives, pickles, nuts, grainy mustard | |
| | Three Piece Cheese Board | 42 |
| | dried fruit, pickles, nuts, fig compote | |
| | Chef's Choice Cheese and Charcuterie Board | 56 |
| | two cheeses, two meats, olives, pickles, nuts, grainy mustard, dried fruit, fig compote | |
| 🍷 🌿 | Burrata | 34 |
| | sweet peas, julienne of radishes, sauce vierge, smoked almonds, Arbequina olive oil, crusty country bread (<i>contains nuts</i>) | |
| 🌿 | Lobster Roll | 52 |
| | butter poached lobster, caper aioli, chili crunch, fried crispy onions, toasted brioche bun, 10 carat gold flakes, arugula and pickled onions | |
| 🍷 🌿 | Seared Herb Crusted Yellowfin Tuna | 38 |
| | tomato confit, mustard sauce, shaved fennel | |
| 🍷 🌿 | Whole Roasted Cauliflower | 36 |
| | saffron infused, charred lemon whipped feta, fresh mint, pomegranate seeds, smoked paprika oil | |
| 🌿 | Seared Tomahawk (≈ 1.5kg) | 385 |
| | demi-glace, maitre d'hôtel butter, warm potato salad, sautéed mushrooms, heirloom tomato salad (<i>45mn preparation time for medium rare</i>) | |

À partager

| | | |
|-------|--|-----|
| 🍷 🌿 | Ratatouille de Nanna de Passorio | 24 |
| | courgettes de la ferme Juniper, tomates à l'ancienne, aubergines, herbes | |
| 🍷 🌿 | Trempelette Romesco | 24 |
| | poivrons rouges, pistaches, tomates séchées, légumes du jardin (<i>contient des noix</i>) | |
| 🌿 | Mosaïque de Crevettes | 28 |
| | relish aux poivrons rouges et maïs, sauce barbecue et ancho chipotle, oignons frits croustillants | |
| | Planche de 3 Charcuteries | 42 |
| | olives, cornichons, noix, moutarde en grains | |
| | Planche de 3 Fromages | 42 |
| | fruits secs, cornichons, noix, compote de figues | |
| | Plateau de Fromages et Charcuteries | 56 |
| | choix du Chef deux fromages, deux viandes, olives, cornichons, noix, moutarde à l'ancienne, fruits secs, compote de figues | |
| 🍷 🌿 | Burrata | 34 |
| | pois doux, julienne de radis, sauce vierge, amandes fumées, huile d'olive Arbequina, pain campagnard croustillant (<i>contient des noix</i>) | |
| 🌿 | Rouleau au Homard | 52 |
| | homard poché au beurre, aioli aux câpres, huile au chili, oignons frits croustillants, pain brioche toasté, pétales d'or 10 carats roquette, oignons en pickles | |
| 🍷 🌿 | Thon Albacore poêlé en croûte d'herbes | 38 |
| | confit de tomates, sauce moutarde, fenouil émincé | |
| 🍷 🌿 | Chou-fleur Entier Rôti | 36 |
| | infusé au safran, feta fouettée au citron, menthe fraîche, grenade, huile de paprika fumé | |
| 🌿 | Steak Tomahawk (≈ 1,5 kg) | 385 |
| | Demi-glace, beurre maître d'hôtel, salade de pomme de terre tièdes, champignons sautés, salade de tomates à l'ancienne (<i>préparation de 45 minutes pour une cuisson à point</i>) | |

Pizza

Salami Calabrese Épicé

base sauce tomate, mozzarella, nappage
poivre noir et miel — 30

🍄 | **Champignons Hyper Forage**

crème truffée, persillade, fromage pecorino — 29

🐟 | **Saumon Fumé chaud**

oignons caramélisés, crème de caviar, câpres
croustillantes — 34

🍄 | **Margarita**

base marinara San Marzano, mozzarella
fior di latte, basilic — 26

Pizza

Spicy Calabrese Salami

tomato sauce base, mozzarella, black pepper
honey drizzle — 30

🍄 | **Hyper Forage Mushrooms**

truffle cream, persillade, pecorino — 29

🐟 | **Hot Smoked Salmon**

caramelized onions, caviar cream,
crispy capers — 34

🍄 | **Margherita**

San Marzano marinara, fior di latte
mozzarella, basil — 26

Plats Signature

La Terrasse Burger

38

Aïoli HP, oignons hachés, tomate, bacon,
cheddar

🍄 | **Soupe Fraîche de tomates**

22

tomates de la ferme Juniper, huile d'olive
Arbequina, pain de campagne frais

🍄 | **Carpaccio de Bœuf**

28

Aïoli à la moutarde de Dijon, copeaux de
parmesan, micro verdure, tomates séchées
au four, sel fumé

🍄 | **Tomates à l'Ancienne**

24

oignons rouges, pois chiches croustillants,
herbes, sauce déesse verte

🍄 | **Bol de poke au tofu servi dans un bocal**

36

riz à la coriandre et lime, quinoa, concombre,
radis, coriandre, edamames, graines de
sésame, tofu mariné à la sauce soya et noix
de coco, lime

🍄 | **Steak Faux-Filet 14oz**

72

beurre maître d'hôtel, frites

Staples

La Terrasse Burger

38

HP Aioli, chopped onions, tomato, bacon,
cheddar

🍄 | **Chilled Tomato Soup**

22

Juniper Farm golden sunrise tomatoes,
Arbequina olive oil, fresh country bread

🍄 | **Beef Carpaccio**

28

Dijon aioli, parmesan shavings, microgreens,
oven dried tomatoes, smoked salt

🍄 | **Heirloom Tomato**

24

red onion, crispy chickpeas, soft herbs,
green goddess dressing

🍄 | **Tofu Poke Bowl in a jar**

36

cilantro-lime rice, quinoa, cucumber,
radish, cilantro, edamame, sesame seeds,
coconut soy marinated tofu, lime

🍄 | **14oz. Ribeye Steak**

72

maître d'hôtel butter, fries