

# LA TERRASSE

Summer | Été 2024

## Shareables

🍷   🌿	<b>Nanna de Passorio's Ratatouille</b>	26
	Juniper farm fresh zucchini, heirloom tomatoes, eggplants, soft herbs	
🍷   🌿	<b>Romesco Dip</b>	24
	roasted red peppers, pistachios, sundried tomato, garden vegetables	
🍷	<b>Shrimp Mosaic</b>	28
	corn and red pepper relish, ancho chipotle barbecue sauce, crispy fried onions	
	<b>Three Piece Charcuterie Board</b>	36
	olives, pickles, nuts, grainy mustard	
	<b>Three Piece Cheese Board</b>	36
	dried fruit, pickles, nuts, fig compote	
	<b>Chef's Choice Cheese and Charcuterie Board</b>	56
	two cheeses, two meats, olives, pickles, nuts, grainy mustard, dried fruit, fig compote	
🍷   🌿	<b>Burrata</b>	32
	sweet peas, julienne of radishes, sauce vierge, smoked almonds, Arbequina olive oil, crusty country bread	
🍷	<b>Lobster Roll</b>	52
	butter poached lobster, caper aioli, chili crunch, fried crispy onions, toasted brioche buns, 10 carat gold flakes, arugula and pickled onions	
🍷   🌿	<b>Seared Herb Crusted Yellowfin Tuna</b>	38
	tomato confit, mustard sauce	
🍷   🌿	<b>Whole Roasted Cauliflower</b>	36
	saffron infused, charred lemon whipped feta, fresh mint, pomegranate seeds, smoked paprika oil	
🌿	<b>Seared Tomahawk</b> (≈ 1.5KG)	385
	warm potato salad, sautéed mushrooms, heirloom tomato salad	

## À partager

🍷   🌿	<b>Ratatouille de Nanna de Passorio</b>	26
	courgettes de la ferme Juniper, tomates à l'ancienne, aubergines, herbes	
🍷   🌿	<b>Trempelette Romesco</b>	24
	poivrons rouges, pistaches, tomates séchées, légumes du jardin	
🍷	<b>Mosaïque de Crevettes</b>	28
	relish aux poivrons rouges et maïs, sauce barbecue et ancho chipotle, oignons frits croustillants	
	<b>Planche de 3 Charcuteries</b>	36
	olives, cornichons, noix, moutarde en grains	
	<b>Planche de 3 Fromages</b>	36
	fruits secs, cornichons, noix, compote de figues	
	<b>Plateau de Fromages et Charcuteries</b>	56
	choix du Chef deux fromages, deux viandes, olives, cornichons, noix, moutarde à l'ancienne, fruits secs, compote de figues	
🍷   🌿	<b>Burrata</b>	32
	pois doux, julienne de radis, sauce vierge, amandes fumées, huile d'olive Arbequina, pain campagnard croustillant	
🍷	<b>Rouleau au Homard</b>	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	
🍷   🌿	<b>Thon Albacore poêlé en croûte d'herbes</b>	38
	confit de tomates, sauce moutarde	
🍷   🌿	<b>Chou-fleur Entier Rôti</b>	36
	infusé au safran, feta fouettée au citron, menthe fraîche, grenade, huile de paprika fumé	
🌿	<b>Steak Tomahawk</b> (≈ 1,5 KG)	385
	salade de pomme de terre tièdes, champignons sautés, salade de tomates à l'ancienne	

# 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

- 🍄 | 🍴 **Soupe Fraîche de tomates jaunes** 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 légumes, 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** 28  
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 allumettes

## Staples

- 🍄 | 🍴 **Chilled Yellow 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** 28  
cilantro-lime rice, quinoa, cucumber,  
radish, cilantro, edamame, sesame seeds,  
coconut soy marinated tofu, lime
- 🍴 **14oz. Ribeye Steak** 72  
maître d'hôtel butter, shoestring fries

**THE BEST VIEW IN THE CITY: YESTERDAY, TODAY, AND FOREVER**

Our original logo showcased this breathtaking scene — Parliament Buildings and the Gatineau Hills, timeless and grand. Still as breathtaking as ever, these panoramic views make every moment at La Terrasse truly unforgettable.



**LA MEILLEURE VUE DE LA VILLE : D'HIER À TOUJOURS**

Notre logo original mettait en lumière cette scène à couper le souffle — les édifices du Parlement et les collines de la Gatineau, éternels et majestueux. Aujourd'hui encore, ces panoramas restent impressionnants, rendant chaque instant à La Terrasse véritablement inoubliable.