

PLANCHE À PARTAGER

- Chorizo Artisanal - Jambon Artisanal - Saucisse Sèche Artisanale - Beurre Mariné - Cornichons

7€ petite - 14€ grande

COCKTAILS

- L'Aperol Spritz - 30cl - 8€**
Aperol, Prosecco, Eau Pétillante Affinée Maison, Orange Fraîche
- Le Saint Germain Spritz - 30cl - 8€**
Liqueur Saint Germain à la Fleur de Sureau, Prosecco, Eau Pétillante Affinée Maison
- Le Mojito - 40cl - 8€**
Rhum blanc, Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre Roux, Limonade
- Le Mojito Fruité - 40cl - 8€**
Rhum blanc, Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre Roux, Limonade
→ Au Choix : Fraise - Framboise - Exotique - Litchi (sans rhum - alcool de litchi)
- Le Gin Tonic 100% 🇫🇷 & 🇦🇷 - 24cl - 9€**
Gin 🇦🇷 Élevé en Fûts de Chêne et Tonic 🇦🇷 de la Distillerie Archibald
- La Piña Colada - 48cl - 8€**
Rhum blanc, Sucre de canne, Jus d'Ananas, Lait de Coco
- L'Americano maison - 12cl - 9€**
Martini Rouge, Campari, Noilly Prat, Rondelle d'Orange Fraîche
- Le Roméo & Juliette - 10cl - 7€**
Pétillant, Pêche de Vigne, Nectar d'Abricot
- Le Kir au Chardonnay 🇫🇷 du Val de Loire - 10cl - 6€**

APÉRITIFS

- La Coupe de Champagne Brut H. Blin - Blanc de Noir - 100% Meunier 9cl 10€**
Maison Partenaire des Maîtres Restaurateurs de France
- Le Cœur d'Arlicot d'Olivet - 6cl - 6€**
ViN d'Orléans et Eau de Vie de Cerise
- Le Whisky Breton- Eddu Silver - 4cl - 9€**
Whisky Français élaboré à base de Blé Noir - Double distillation
- Le Whisky Jack Daniel's ou J&B - 4cl - 6€**
- La Coupe de Poiré de Normandie - 10cl - 5€**
Le Cidre de Poire Normand - Très léger (2°) et fruité
- Le Pastis - 2cl - 4€**
- Le Martini Rouge ou Blanc - Porto - Suze - 4cl - 5€**

BIÈRES ET CIDRES



Pression - Lubie Blonde - Bière Artisanale 
Légère et Finement Pétillante

25cl 4€ 50cl 8€



La Burdigala - Bière de dégustation 

33cl 7€

au choix



Blonde : Rafraîchissante au Parfum de Pêche et Touche Épicée

Blanche : Aux Fleurs de Sureau, Parfums de Litchi et de Pêche

IPA : Bière Sèche aux Parfums de Houblon et à l'Amertume Prononcée

Cidre Artisanal Brut  Maison Fournier

33cl 5€

Désaltérant, Belle Rondeur Fruitée et Légère Amertume - 100% Pur Jus

COCKTAILS SANS ALCOOL



Spritz 27,5cl Orange Amère & Gentiane

5€

G & Tonic 27,5cl Genièvre & Tonic

5€

Virgin Mojito 40cl

6€

Citron Vert, Menthe Fraîche, Sucre de Canne, Limonade

Virgin Piña Colada 48cl

6€

Jus d'Ananas, Sirop de Sucre de Canne, Lait de coco

BOISSONS SANS ALCOOL

Limonade  de Savoie 33cl

5€

Cola  de Savoie 33cl

5€

Ice Tea  de Savoie 33cl

5€

Jus de Pomme  33cl

4€

Jus ou Nectars - Alain Milliat 33cl

5€



Au Choix : Orange, Ananas, Tomate, Pamplemousse, Abricot

Jus ou Nectars du Moment - Alain Milliat 33cl

6€



Au Choix : Fraise, Framboise, Fruit de la Passion, Mangue

Sirop 2cl - au choix : Grenadine, Pêche, Menthe, Fraise, Citron

0.30€

NOS EAUX MAISON

Nous avons supprimé les eaux industrielles : Zéro transport = des tonnes de CO2 en moins

Notre eau est affinée sur place : osmose inversée et revitalisation par algue bretonne

Eau Plate 75cl

Offerte

Eau Pétillante 75cl

4€

LA CARTE ÉPHÉMÈRE

Préparée par le Chef Nicolas, Sébastien, Matthieu, Adam, Thomas, Dorian, Mathieu & Tyffen

Toute l'équipe Oh Terroir vous souhaite une très belle année 2022 - Carte Du 11 au 22 Janvier

LES ENTRÉES

- Le Taloa à la Pancetta Basque - Oeuf Plein Air Local - Fromage de Brebis Corse - Cerise Noire 9€
- Le Chaud Froid de Couteaux Poêlés au Beurre Maître d'Hôtel - Bulots - Mayonnaise Poivrée 9€
- La Crème de Champignons de Paris - Magret Fumé Maison - Chanterelles Locales - Croûtons  9€
- Le Croustillant de Reblochon Fermier AOP - Pommes de Terre  Locales - Scarole Croquante - Noix  - Vinaigrette à l'Ail 8€
- Le Foie Gras Maison aux Figs - Gelée de Piment d'Espelette - Condiment Echalote - Brioche  13€ (menu + 3€)
- La Spécialité du Chef : La Salade de Ris de Veau Poêlés à l'Avocat - Jus de Viande aux Echalotes Confites 15€ (menu + 5€)

LES PLATS

- Les Linguine  - Sauce aux Noix  - Chaource AOP - Herbes Fraîches - Huile de Noix 16€
- Le Trio Végétarien : Cannelloni au Pesto de Chou Vert - Carbonnade aux Champignons - Potage aux Poireaux & Crostini à l'Ail 16€
- La Spécialité du Chef : La Salade de Ris de Veau Poêlés à l'Avocat - Jus de Viande aux Echalotes Confites 25€ (hors menu)
- Le Filet de Veau  Rossini - Jus de Veau - Purée de Patate Jaune et Céleri  19€
- Le Tajine de Volaille Locale aux Pommes  - Raisins  - Coriandre Fraîche - Semoule  18€
- Le Steak de Poire de Boeuf  au Poivre Sauvage de Madagascar - Frites Maison  Locales - Flan de Légumes 18€
- Le Wok de Légumes Sautés - Cochon Confit Basque - Riz Basmati  - Soja - Noix de Cajou  - Gingembre 18€
- Le Cabillaud en Croûte de Thym et Parmesan - Risotto  Crémeux aux Carottes  Glacées - Moules 19€
- Le Pavé de Saumon  - Salsifis Fondant - Crème à l'Oseille - Chips de Légumes  19€

La Fondue Suisse au Gruyère AOP et Vacherin AOP

Accompagnée de Pain  - Salade Verte  Locale - Charcuterie Artisanale du Pays Basque

(Hors Menus - Servies au minimum pour 2 personnes)

Nature 22€ par personne **ou** Morilles et Vin Jaune 26€ par personne

Pour Accompagner votre Fondue : Le Vin Jaune 100% Savagnin AOP - Domaine Jacques Tissot  - 62cl - 53€

LE FROMAGE DE LA RÉGION

- Ail & Fines Herbes de l'Yonne - Olivet Cendré- Brie de Melun - Noix  - Raisins 8€

LES DESSERTS

- La Galette des Rois - Crème de Frangipane aux Amandes Complètes  8€

- L'Entremet Exotique - Mangue - Ananas Victoria - Sablé - Biscuit  8€

- Le Nougat Glacé à la Pistache et au Praslines Mazet - Fruits Confits  - Coulis de Fruits Rouges 8€

- Le Fromage Blanc Local au Basilic - Crème de Speculoos - Crumble Cookie Maison - Poire  Caramélisée 8€

- Le Coulant au Chocolat  - Glace Maison Vanille Bourbon - Marmelade Orange aux Epices - Chantilly Maison 8€

- Le Café Gourmand : Espresso  Grand Cru d'Arabica du Honduras et ses 4 mini desserts 9€

Décaféiné  - Thé  - Infusion  sur demande

LES GLACES MAISON

Préparées au Lait de la Ferme et au Sucre 

- Deux Boules de Glace ou Sorbet du Moment au Choix - Chantilly Maison - Tuile aux Praslines Mazet 7€

- La Coupe Citron Liégeois : Glace Maison au Citron - Zestes Confits - Coulis de Citron - Chantilly Maison - Amandes  9€

- La Tulipe Choco de Liège : Glace Maison au Chocolat  - Chocolat Chaud - Amandes  - Chantilly Maison 9€

NOS FORMULES

Entrée & Plat ou Plat & Dessert 22€

(uniquement le midi du mardi au vendredi hors jours fériés - hors pizzas)

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert 36€

(Hors Pizzas)

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 39€

(Hors Pizzas)

PIZZAS MAISON

Nos pizzas sont servies avec une salade maraichère  locale

SAUCE TOMATE

et véritable Cantal Appellation d'Origine Protégée

Ibiza 15€

Oignons rouges, Chorizo Artisanal, Saucisse Grillée, Poivrons Verts, Poulet de la Ferme, Origan

Calzone soufflée 16€

Petits Lardons de Fumés au Bois de Hêtre, Champignons Frais et Oeuf Plein Air Local

Végétarienne 16€

Epinards Frais - Champignons - Oignons Rouges - Olives Noires - Parmesan - Pignons de Pin

Mexicaine 16€

Haché de Boeuf Frais de la Boucherie - Jalapenos - Merguez - Poivrons Verts - Oignons Rouges

CRÈME FRAÎCHE

et véritable Cantal Appellation d'Origine Protégée

Fromagère de la Région (Végétarienne) 16€

Morbier AOP - Brie de Melun AOP - Ail & Fines Herbes Local - Copeaux de Parmesan DOC

Montagnarde 16€

Pommes de Terre locales , Beaufort AOP, Oignons Rouges, Ventrèche - Jambon Artisanal Basque

Saisonnale 16€

Roquefort AOP - Noix  - Poire  Locale - Poulet de la Ferme - Pomme de Terre  Locale

LA SPÉCIALITÉ DU CHEF

Couronne Royale 18€

4 Mini Pizzas soufflées présentées en Couronne :

Végétarienne, Fromagère, Montagnarde, Mexicaine et Copeaux de Parmesan Reggiano

BURGERS GOURMETS

Dans votre Burger, le Chef vous sert :

*Un Steak Haché Frais de la Boucherie Girodet à Montargis,
du Pain Brioché 
de la Roquette  de Cortrat*

*Servis avec des Frites Maison préparées avec
des Pommes de Terres  de Cortrat*

Le Beaufort

17€

Beaufort AOP - Comptée d'Oignons Rouges - Ventrèche Grillée

Le Brasero

17€

Sauce Barbecue Fumée Maison - Cornichons Aigre Doux - Piquillos - Oignon - Cantal AOP

Le British

17€

Sauce Mayonnaise à la Moutarde d'Orléans - Ventrèche - Cheddar - Oeuf Plein Air Local

SUR DEMANDE !

Steak Végétarien Maison aux Lentilles  de Cortrat

MENU ENFANT

Boisson - Plat - Dessert 10€

Jus de Pomme  ou Cola ou Limonade

Mini Pizza : Tomate, Poulet Local de la Ferme, Cantal AOP

ou Mini Burger : Pain , Steak haché, Ketchup Maison, Cantal AOP et ses Frites  locales

ou Steak haché, Ketchup Maison et ses Frites  locales

ou Poisson du Moment et Petits Légumes

Glace Maison Vanille ou Chocolat et Chantilly Maison

BOISSONS CHAUDES

Servies avec un Carré Chocolat « Dorée Cacao » - Artisan Chocolatier à Montargis

Espresso Arabica Grand Cru du Honduras   2.80€

Déca Arabica Pure Origine   2.80€

Cappuccino Arabica Grand Cru du Honduras   4€

Irish Coffee Arabica Grand Cru du Honduras   8€

Thé  ou Infusion  Équitable 4€

au choix

Thé Vert Menthe Verte et Miel



Thé Noir Earl Grey

Thé Blanc Coco et Fruit de la Passion

Thé Noir Pêche Gingembre

Thé Blanc Myrtille et Fleur de Sureau

Thé Rooibos Chocolat Vanille (Sans Théine)

Infusion Menthe Poivrée

Infusion Super Baies rouges

Infusion Bonne Nuit : Camomille, Lavande, Houblon, Valériane

Infusion Energie : Menthe, Feuilles de Mûres et Orties, Gingembre

DIGESTIFS

Rhums Arrangés Français de l'île de la Réunion 4cl 6€



Au Choix : Vanille, Cannelle, Framboise, Fruit de la Passion, Litchi

Get 27, 31, Baileys, Limoncello 4cl 5€

Eau de vie : Mirabelle, Framboise, Prune, Poire 4cl 5€

Cognac, Armagnac, Calvados 4cl 6€

CARTE DES VINS

NOS VINS AU VERRE

VIN BLANC

Chardonnay Val de Loire IGP - Domaine Dubreuil 4€
Vin Léger, Floral et Minéral

Bergerac Moelleux AOP - Domaine Marie Plaisance 4€
Vin Moelleux - Léger Parfum de Pêche

Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat & Fils 5€
Vin Franc et Aromatique - Arômes d'Agrumes 

Chablis AOC - Domaine Colombier 7€
Vin Minéral et Fruité 

VIN ROSÉ

Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat & Fils - Vallée de la Loire 5€
Robe Prononcée - Arômes Frais et Fruités 

Côtes de Provence AOP - Château des Demoiselles 5€
Structure Fraîche et Ronde

VIN ROUGE

Cotes Catalanes IGP - Domaine de l'Évêché 4€
Vin Puissant aux Arômes de Fruits Murs

Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat & Fils - Vallée de la Loire 5€
Vin Rond et Léger - Aromes de Baies et Fruits Noirs

Chinon AOC - Domaine des Géléries - Vallée de la Loire 4€
Vin Ample aux Arômes de Pain d'Épices et de Fruits Mûrs 

Lalande de Pomerol AOP - Château Belles Graves - Bordeaux 7€
Structure Fine et Vivace - Fraîcheur du Fruit

NOS VINS A LA CARAFE

Chardonnay Val de Loire IGP - Famille Dubreuil 25cl 6€ 46cl 12€
Vin Blanc : Frais et Minéral - Arômes de Fruits Blancs

Chinon AOC - Domaine des Géléries  25cl 6€ 46cl 12€
Vin Rouge : Ample aux Arômes de Pain d'Épices et de Fruits Mûrs

Costières de Nîmes AOC - Château Vessière  25cl 6€ 46cl 12€
Vin Rosé : Frais aux Notes Acidulées

CHAMPAGNE ET PÉTILLANTS

Champagne Brut H. Blin - Blanc de Noirs - 100% Meunier
Cuvée Spéciale Maîtres Restaurateurs de France

Coupe 9cl 10€
75cl 59€

Poiré de Normandie - Maison Fournier
Le Cidre de Poire Normand - Léger et Fruité

Coupe 10cl 5€
75cl 17€

Crémant d'Alsace Rosé - Domaine Beck 

75cl 20€

VINS ROSÉS

VAL DE LOIRE

Coteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat 

75cl 20€

Cabernet d'Anjou  « Jardin des Anges »

75cl 19€

Touraine AOC - Domaine Priou

37,5cl 13€

PROVENCE ET LANGUEDOC ROUSSILLON

Pays d'Oc IGP « Les Chemins de Perret »

75cl 19€

Luberon AOP « 1603 » Château de Sannes  

75cl 28€

Côtes de Provence Classé AOP « Lampe de Méduse » 

50cl 25€ - 75cl 33€

VINS BLANCS

Clairette du Languedoc AOP - Amphore

75cl 17€

Côteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat

37,5cl 12€ - 75cl 19€

Côteaux du Giennois AOC - « L'Insolite » Domaine Poupat 

75cl 32€

Sélection Parcellaire - 100% Sauvignon

Sancerre AOC - Domaine Durand 

37,5cl 17€ - 75cl 29€

Quincy AOC - Domaine Portier 

75cl 27€

Chablis AOC « Tradition » - Domaine Colombier 

37,5cl 20€ - 75cl 36€

Pouilly Fumé AOC - Domaine Dezat 

75cl 29€

Bergerac Moelleux AOC - Domaine Marie Plaisance

75cl 19€

VINS ROUGES

BORDEAUX

Graves AOC « Duverger »	37,5cl 12€ - 75cl 19€
Lalande de Pomerol AOC « Château de Belles Graves »	75cl 36€
Saint Estèphe AOC « Château St Estèphe »	75cl 44€
Saint Emilion Grand Cru AOC « Lapelletrie » 	75cl 45€

LANGUEDOC ROUSSILLON

Cotes Catalanes IGP Domaine de L'Évéché 	75cl 19€
Pays d'Oc IGP « Chemin de Moscou »  	75cl 40€

BOURGOGNE

Irancy « Tradition » Domaine Bienvenu AOC	37,5cl 17€ - 75cl 36€
Marsannay AOC « Sampigny » Domaine Clos St Louis 100% Pinot Noir	75cl 49€
Nuit Saint Georges AOC Domaine Dubois 100% Pinot Noir	75cl 69€

RHÔNE

Côte Rotie AOC « Les Méandres »	75cl 59€
---------------------------------	----------

VAL DE LOIRE

Le « Cent Visages » 100% Côt AOP - Domaine Mérieau 	75cl 25€
Chinon « Les Géleries » AOC 	75cl 20€
Saumur Champigny AOC - Domaine des Grillemonts	75cl 27€
Saint Nicolas AOC « Les Perruches » 	75cl 29€
Côteaux du Giennois AOC - Domaine Poupat	37,5cl 13€ - 75cl 19€

ALSACE

Pinot Noir AOC « Réserve » Domaine Beck 	75cl 23€
---	----------

VIN ITALIEN

ITALIE - Montepulciano d'Abruzzo DOP «Amaranta»	75cl 40€
99/100 - Guide Luca Maroni 2019 des Meilleurs Vins Rouges Italiens	