



Terra Dorée

cuisine sincère & vins vivants

La Carte

Juillet 2026

LA CARTE DE SAISON

servie uniquement au dîner en semaine
et au déjeuner et au dîner les week-ends

LES ENTRÉES

LA VOLAILLE ET LE FOIE GRAS | 15 €

en pâté croûte, pickles, tartare de concombre

LA COURGETTE | 10 €

cuite en basse température, siphon chèvre,
miel et romarin, noisettes torréfiées

LE MELON | 10 €

framboises fraîches, émulsion marjolaine et épices

LES PLATS

LA CÔTE DE COCHON | 26 €

du Cantal, cuisson rosée, jus canaille

L'OMBLE CHEVALIER | 22 €

d'eau douce, marinade aux agrumes et huile d'olive

LA VOLAILLE FERMIÈRE | 20 €

en mi-cuit servie froide, mayonnaise cornichon sarriette

LES GARNITURES

au choix pour chaque plat

LA FREGOLA SARDA
au beurre de baratte

LES POMMES DE TERRE NOUVELLES
à l'huile d'olive

LES LÉGUMES
de saison rôtis

LES PLANCHES
à partager (ou non...)

LA CANAILLE | 24 €
jambon sec 30 mois d'affinage,
jambon blanc artisanal, coppa française

L'AFFINÉE | 22 €
sélection de fromages d'ici et d'ailleurs

LE MENU DU MARCHÉ
servi uniquement le midi en semaine
hors jours fériés

PLAT DU JOUR | 16 €

ENTRÉE/PLAT
OU PLAT/DESSERT | 20 €

ENTRÉE/PLAT/DESSERT | 24 €

LES FROMAGES

LE FROMAGE BLANC | 5 €

en faisselle, crème fraîche épaisse ou coulis de fraise

LES FROMAGES AFFINÉS | 8 €

d'ici et d'ailleurs, noisettes torréfiées

LES DESSERTS

LA MOUSSE AU CHOCOLAT | 8 €

grué de cacao, fleur de sel, huile d'olive

LA SALADE DE FRUITS | 8 €

sirop au rhum et à la menthe, crème fraîche épaisse

LA PÊCHE | 8 €

rôtie au thym citron, cerises flambées au gin,
glace au sarrasin

POUR LES BAMBINS
portion adaptée jusqu'à 10 ans

PLAT ET DESSERT AU CHOIX
À LA CARTE* | 20 €

*hors côte de cochon et crème brûlée

ALTERNATIVES DISPONIBLES
suprême de volaille, jus de viande en plat
glace ou sorbet artisanal en dessert

NOS PARTENAIRES LOCAUX

MAISON DEBOURG

FRUITS ET LÉGUMES | SAINT-FORGEUX (69)

MAISON JA

VOLAILLE, PORC, BŒUF | SAINT BALDOPH (73)

MAISON BRAILLON

ANDOUILLETTE | ANSE (69)

LA FERME DES CLOCHETTES

ŒUFS PLEIN AIR | VILLE-SUR-JARNIOUX (69)

AMALFI

PÂTES FRAÎCHES ARTISANALES | LA TOUR-DE-SALVAGNY (69)

LA CLOCHE À FROMAGES

FROMAGES AFFINÉS | AMPLEPUIS (69)

MAISON CHAZELLE

FROMAGES DE CHÈVRE | VIOLAY (42)

BOULANGERIE LA MIE JOYEUSE

PAIN AU LEVAIN NATUREL | LACENAS (69)

BRASSERIE L'AFFOLEUSE ☼

BIÈRE BIO CULTIVÉE ET BRASSÉE | DENICÉ (69)

COLMAGRO

LIQUEURS ARTISANALES | LACENAS (69)

MAT & ELO ☼

BOISSONS NATURELLES | COLOMBIER LE JEUNE (07)

EL CAMINO BY NOMAD CAFE

CAFÉ DU BRÉSIL | VAL D'OINGT (69)

Terra Dorée

RESTAURANT | BAR À VINS
CHAMBRES D'HÔTES | ÉVÉNEMENTS

BAR DU MATIN

10h | 12h en semaine
9h | 12h le week-end

DÉJEUNER

12h | 13h30*

BAR À VINS & DÎNER

18h | 20h30*

Prix nets TTC, service compris | Viandes françaises
Carte des allergènes disponible sur demande

*Horaire de prise de commande

TERRA DORÉE

7 route de Theizé | 69640 VILLE-SUR-JARNIOUX
par Manon DEBOURG & Matthias BROYER