

 Terra Dorée
cuisine sincère & vins vivants

La Carte

Août 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 TOMATE | 10 €

en trois façons, eau de tomate au saké

LE MELON | 10 €

groseilles, émulsion épicée à la marjolaine

LES PLATS

LA CÔTE DE COCHON | 26 €

du Cantal, cuisson rosée, jus canaille

LA TRUITE ARC-EN-CIEL | 22 €

de la pisciculture Charles Murgat,
marinade aux agrumes et huile d'olive

LE FILET DE CANETTE | 28 €

cuit en basse température, sauce griotte et poivre fumé

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

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 confiture artisanale

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

LE RIZ AU LAIT | 8 €

praliné noisette, noisettes torréfiées

POUR LES BAMBINS

portion adaptée jusqu'à 10 ans

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

*hors côte de cochon

ALTERNATIVE DISPONIBLE
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