



Terra Dorée

cuisine sincère & vins vivants

La Carte

Octobre 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, salade mélangée, vinaigrette à la passion

LA CAROTTE | 10 €

siphon vin orange et épices, huile de fanes

LE CHAMPIGNON | 12 €

en cappuccino, œuf mollet et croûtons

LES PLATS

L'ANDOUILLETTE BRAILLON | 24 €

croustillante, jus de cochon au Pisco

LA TRUITE ARC-EN-CIEL | 23 €

de la pisciculture Charles Murgat, beurre blanc

LE PIGEONNEAU | 28 €

cuisse et filet confits, aile panée, sauce chasseur

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 pigeonneau

ALTERNATIVE DISPONIBLE
glace ou sorbet artisanal en dessert

NOS PARTENAIRES LOCAUX

MAISON JA

VOLAILLE, PORC, BŒUF | SAINT BALDOPH (73)

PISCICULTURE CHARLES MURGAT

POISSON D'EAU DOUCE | BEAUFORT (38)

LA FERME DES CLOCHETTES

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

MAISON BRAILLON

ANDOUILLETES | ANSE (69)

GAEC MICHALLET

FRUITS ET LÉGUMES | SAINT-ROMAIN-DE-POPEY (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

DU MERCREDI AU DIMANCHE

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

06 49 50 70 39 | contact@terradoree.fr

par Manon DEBOURG & Matthias BROYER