

Restaurant Côté Cuisine

Le plaisir commence ici ...

A Partager

Les nems de gambas, sauce Thaï (3 pièces) 12,00 €
Spring rolls with shrimp thaï sauce (3 pieces)

Le jambon « Reserva Duroc » affiné au minimum 20 mois,
tranché minute à la Berkel 13,00 €
"Reserva Duroc" ham matured for at least 20 months, Berkel minute sliced

Pour Commencer

Le thon rouge en tartare, sorbet à la pomme verte, crème piquante à l'avocat 14,00 €
Bluefin tuna in tartare, green apple sorbet, spicy avocado cream

Les crevettes en persillade sur son tartare de tomate, menthe fraîche
et croustillant de pain au piment d'Espelette  13,00 €
Shrimps in parsley on his tomato tartare, fresh mint and crispy bread with Espelette pepper

Le foie gras maison au safran, compotée d'oignons au vinaigre balsamique 15,00 €
Homemade foie gras with saffron, onion compote with balsamic vinegar

L'œuf bio basse température, velouté de poivrons doux, crumble savoureux   10,00 €
The Low temperature organic egg, velvety with sweet peppers, tasty crumble

Le filet de bœuf, fumé maison, en cube relevé à la fleur de sel et glace moutarde 15,00 €
Beef tenderloin, homemade smoked, in a cube with fleur de sel and mustard ice cream

La tarte fine au boudin blanc de Rethel, compotée de figes,
crème légère à la moutarde   12,00 €
The fine tart with white sausage from Rethel, compote of figs, light cream with mustard

L'entrée du jour  11,00 €
The starter of the day

Les Incontournables

La pièce de faux-filet mûré (minimum 28 jours), frites fraîches
et Béarnaise maison 38,00 €
Piece of matured sirloin (minimum 28 days), french fries and homemade Béarnaise

Le dos de cabillaud en robe de spianata et légumes du moment 20,00 €
Cod back in spianata dress and vegetables of the moment

Les Tartares

Le tartare Bistrot du Côté Cuisine, frites fraîches et salade verte 17,00 €
Bistrot du Côté Cuisine tartare, french fries and green salad

Le tartare de bœuf, coupé au couteau, à la Mexicaine, salade gourmande et tortillas 17,00 €
Beef tartare, cut with a knife, Mexican style, gourmet salad and tortillas

Le tartare de bœuf, coupé au couteau, à l'Indienne, frites fraîches et salade verte 17,00 €
Beef tartare, cut with a knife, Indian style, french fries and green salad

Pour Suivre

Le bar cuit à la vapeur, artichauts poêlés, tomates confites
et sauce au Martini blanc ® 25,00 €

The steam bar, pan-fried artichokes, candied tomatoes and white Martini sauce ®

Le burger de saumon, avocat et tomates séchées, sucrose grillée  19,00 €

The salmon burger, avocado and sun-dried tomatoes, grilled sucrose

Le ris de veau rôti au beurre, jus réduit, risotto crémeux 29,00 €

Sweetbread roasted in butter, reduced juice, creamy risotto

La pièce de bœuf de Champagne Ardenne façon tagliata,

pommes de terre country   20,00 €

Tagliata-style piece of Champagne Ardenne beef, country potatoes

Le carré d'agneau beurre à l'ail, millefeuille de légumes grillés 26,00 €

Rack of lamb garlic butter, millefeuille of grilled vegetables

Les panciotti aux pointes d'asperges, mascarpone
sur crème au parmesan  18,00 €

The Panciotti with asparagus tips, mascarpone on parmesan cream

Le plat du jour  16,80 €

The dish of the day

Pour Terminer

La trilogie de fromages et fruits secs sélectionnés par nos fromagers 8,00 €
Philippe et Armelle CAHOURS, Fromages et vins du Boulingrin et Sophie LALUC, les Chèvres d'Argonne

The trilogy of cheeses and dried fruits selected by our cheese makers

La pavlova aux fruits de saison, glace vanille  9,00 €

Pavlova with seasonal fruit, vanilla ice cream

Le fraiser à la façon du Côté Cuisine 11,00 €

Strawberry in the Côté Cuisine way

L'assortiment de glaces et sorbets maison (4 boules) 8,50 €


The assortment of ice creams and sorbets

Le cheese-cake, compotée de fruits rouges, glace yaourt  10,00 €

Cheese cake, red fruit compote, yogurt ice cream

La mousse tiède au chocolat, Amarena, crémeux vanille 12,00 €

Warm chocolate mousse, Amarena, creamy vanilla

Le blanc-manger, fraises et framboises  12,00 €

Blanc-manger, strawberries and raspberries

Le café gourmand du Côté Cuisine 9,00 €

Côté Cuisine's gourmet coffee with sweetmeats

Le dessert du jour  9,00 €

Dessert of the day

Le menu enfant 12 €

(- de 10 ans)

Jus de fruits (orange, pomme ou ananas)

Fruit juice (orange, apple or pineapple)

Ou

Diabolo (fraise, citron, menthe, grenadine, cassis ou pêche)

Lemonade (strawberry, lemon, mint, grenadine, blackcurrant or peach)

Hamburger maison, nuggets ou poisson du jour

Servi avec des frites et/ou des légumes

Home-made hamburger, nuggets or fish of the day

Served with French fries and/or vegetables

Glaces ou sorbets

Ice creams or sorbets

Ou

La mousse au chocolat

Chocolat mousse

Les 3 formules de notre Menu Gourmand

Formule à 35.00 €

Menu avec entrée, plat, dessert à choisir sur la carte *M*

hors boissons avec un café

Menu with starter, main course, dessert to choose from the M card

excluding drinks with a coffee

Formule à 40.00 €

Menu avec entrée, plat, dessert à choisir sur la carte *M*

Servi avec un apéritif maison, un verre de vin A.O.C Saint-Mont et un café

Menu with starter, main course, dessert to choose from the M card

Served with a homemade aperitif, a glass of wine A.O.C Saint-Mont and a coffee

Formule à 52.50 €

Menu avec entrée, plat, dessert à choisir sur la carte *M*

Servi avec une coupe de Champagne, 2 verres de vin sélectionnés par notre Sommelier et un café

Menu with starter, main course, dessert to choose from the M card

Served with a glass of Champagne, 2 glasses of wine selected by our Sommelier and a coffee

M Toutes modifications dans le menu, entrainera un changement de tarif

Any changes in the menu will result in a change in price