

Au Côté Cuisine nous sélectionnons, épluchons, transformons, réduisons, mijotons, éminçons, carafons, sourions, servons, conseillons, élaborons, et bien plus encore

Et tout cela pour faire de votre repas un bon moment...

C'est le travail de toute une équipe et ce depuis 2003


« Le plaisir commence ici »

Olivier ABSOUS



Des exemplaires de cartes « allergènes » sont disponibles sur simple demande



Pour commencer

L'apéro gourmand du Côté Cuisine, assortiment de 5 tapas maison suivant le marché <i>The gourmand appetizer at « côté cuisine » 5 assortment of house tapas following our market</i>	12,00 €
Les Gambas en curry rouge au lait de coco et basilic <i>The gambas in red curry with coconut milk and basil</i>	15,00 €
Le foie gras au torchon, abricots secs, confiture d'oignons rouges et son pain brioché maison <i>The foie gras with dry abricot, Red onions marmelade and brioche</i>	16,00 €
La mozzarella de bufflonne, déclinaison de tomates et espuma au basilic  <i>The mozzarella de bufflonne, mixes tomatoes, basil cream</i>	13,00 €
Les nems de gambas, sauce Thai (3 pièces) <i>Spring rolls with shrimp thai sauce (3 pieces)</i>	12,00 €
L'entrée du jour <i>Starter of the day</i>	8,50 €

Pour suivre

Les maccheroni au torchio, tomates cerises, basilic et stracciatella 	17,00 €
<i>The maccheroni au torchio, cherry tomatoes, basil and stracciatella</i>	
La selle d'agneau désossée, cuite à basse température, crème à l'ail doux et petits légumes relevés au beurre demi-sel	24,00 €
<i>Lamb saddle, sweet garlic cream and small vegetables with butter half-salt</i>	
Le filet de turbot grillé beurre blanc au yuzu et fenouil confit	25,00 €
<i>The turbot filet grilles yuzu butter and candied fennel</i>	
Le faux-filet Ardennais (250g) en fines tranches , petit lit de roquette et copeaux de parmesan 	27,00 €
<i>The Ardennes beef steak (250 g) in slices, rocket salad and parmesan</i>	
Le plat du jour	15,80 €
<i>The dish of the day</i>	
Le tartare de bœuf façon « Bistrot »	15,50 €
<i>Beef tartar "Bistrot"</i>	
Le tartare de bœuf coupé au couteau « ail, tomate et basilic »	15,50 €
<i>Sliced beef tartar "garlic, tomato and basil"</i>	
Le tartare de bœuf coupé au couteau « Moutarde de Reims »	15,50 €
<i>Sliced beef tartar "Reims Mustard"</i>	
Le tartare de bœuf coupé au couteau « Japonisant » (miso, sésame)	15,50 €
<i>Sliced beef tartar « Japanese » (miso, sesame)</i>	
Tous nos tartares sont accompagnés de frites fraîches et salade verte	
<i>All our tartars are served with fresh fries and green salad</i>	



Fabriqué avec des produits régionaux



Plat végétarien

Pour terminer

Le plateau de fromages et ses fruits secs <i>Cheeses platter and dried fruits</i> sélectionnés par Philippe et Armelle CAHOURS - Fromages et Vins du Boulingrin et François et Sophie Laluc – Chèvres d'Argonne	9,00 €
La crème brûlée à la lavande et sa boule de glace à la vanille <i>The crème brûlé with lavender and ice cream vanilla</i>	9,00 €
Le moelleux au chocolat, cœur coulant aux fruits rouges (10 mn de cuisson) <i>The chocolate fondant, red fruits flow</i>	9,00 €
Le baba au rhum, crème légère au citron <i>The rum baba, lemon light cream</i>	9,00 €
Le chou, ganache chocolat blanc et safran, fruits de la passion (Pour le régal de vos papilles, ce dessert est préparé à la minute. Nous vous conseillons de le commander en début de repas) <i>The chou, white chocolate cream with Saffron, passion fruits (For the best testing, this dessert is prepared by the minute, we advise you to order it at the beginning of the meal)</i>	10,00 €
La palette de sorbets ou glaces maison(4 boules) <i>The large choice home made ice cream or sorbet (4 flavours)</i>	7,00 €
Le café gourmand du Côté Cuisine <i>coffee gourmet with sweet Côté cuisine's</i>	8,00 €
Le dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	7,50 €

Le Menu Gourmand

Midi et soir tous les jours Lunch-time and evening

Les Entrées

Le Chaource en cromesquis, velouté léger de petits pois et menthe  
Cromesquis Chaource cheese, light velvety pea and mint

Le mille-feuille, jambon cru et fromage de Langres 
Mille-feuille, raw ham and Langres cheese

Le saumon en tataki à la sauce soja et sésame noir, fruit de la passion et crème légère au wasabi
The tataki salmon, soja sauce and black sésame, passion fruits and light cream with wasabi

L'entrée du jour
Starter of the day

Les Plats

Le burger gourmet du **Côté Cuisine**, 100% de race Charolaise, oignons rouges croquants, gorgonzola, mayonnaise au yaourt et fines herbes, le tout dans un bun de farine complète.
The gourmet burger of côté cuisine, 100% Charolais, crunchy red onions, gorgonzola, mayonnaise with yogurt and herbs, all in a full bread of flour.

Le lieu jaune rôti sur peau, asperges relevées au beurre et sauce légère à l'orange
The yellow pollock roasted, asparagus with butter and orange sauce

Le Boudin blanc de Rethel, oignons grelots en aigre doux et pommes sautées à la cannelle 
The white sausage of Rethel, onion in bittersweet and apples fruit fried with cinnamon

Le plat du jour
The dish of the day

Les Desserts

Le duo de fromages et fruits secs
The duet of chesse

Le tiramisu... à faire soi-même
The tiramisu... To be done

L'ananas en soupe, gin menthe et basilic et sa boule de glace à la mangue
The pineapple soup, gin minth and basil, mango sorbet

La panna cotta à l'anis, coulis de fruits rouges et son sorbet
Panna cotta with anise, red fruit coulis and sorbet

Le dessert du jour
Dessert of the day

Menu hors boissons avec un café Without drinks and coffee

35,00 €

Menu servi avec un apéritif maison, un verre de vin du pays d'Oc, cave des 9 Clés et un café
With chef's aperitive, a glass of wine and coffee

40,00 €

Menu servi avec une coupe de champagne, 2 verres de vin suivant leur sélection et un café
With a glass of champagne, 2 glasses of wine according to his selection and coffee,

52,50 €



Fabriqué avec des produits régionaux



Plat végétarien

Toutes modifications du menu, entrainera un changement de tarif

Le Menu Enfant (Moins de 12 ans) (Under age 12)

12,00 €

Jus de fruits ou diablo
fruit juice

Hamburger maison, nugget's ou poisson du jour
Home-made hamburger , nugget's or fish of the day

avec frites fraîches et/ou légumes
with fresh fries and/or vegetables

Glaces et sorbets maison ou le baby tiramisu
Home made ice cream and sorbets ou the baby tiramisu