

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 appetizer of "Côté Cuisine", 5 assortment of homemade tapas following our market</i>	12,00 €
La parmigiana d'aubergine, mozzarella de bufflonne et coulis de tomate  	12,00 €
<i>Aubergine parmigiana, buffalo mozzarella and tomato coulis</i>	
Les nems de gambas, sauce Thaï (3 pièces) <i>Spring rolls with shrimp thaï sauce (3 pieces)</i>	12,00 €
Le gravlax de cabillaud, menthe fraîche et chips de pain au curry 	13,00 €
<i>Marinated cod, fresh mint and curry bread crisps</i>	
La salade froide de spaghettis au homard, petits légumes et mayonnaise à l'estragon <i>Cold spaghetti's salad with lobster, vegetables and tarragon mayonnaise</i>	17,00 €
Le foie gras maison, concassé de noisettes, fleur de sel et sa compotée d'abricots <i>Homemade foie gras, crushed hazelnuts, salt and apricot compote</i>	15,00 €
Le poulpe sur un écrasé de pommes de terre à la provençale <i>Octopus salad mashed potatoes Provençale style</i>	16,00 €
Le carpaccio de bœuf, pesto de roquette, tomates séchées et copeaux de parmesan 	12,00 €
<i>Beef Carpaccio, pesto, dried tomatoes and parmesan cheese</i>	
L'entrée du jour 	8,50 €
<i>Starter of the day</i>	

 Ces entrées peuvent faire parties du menu Gourmand

 Plat végétarien

Pour suivre

Le burger estival du Côté Cuisine, mayonnaise à la tomate, viande de race Charolaise,  poitrine fumée et tapenade de poivrons <i>Summer burgers from Côté Cuisine, tomato mayonnaise, Charolaise beef, smoked bacon and sweet pepper tapenade</i>	18,00 €
Le râble de lapin farci et son tian de légumes  <i>The filled rabbit saddle and its mixed vegetables</i>	21,00 €
Le saumon sauvage sur salade de pousses d'épinards, pignons de pin et pommes de terre grenailles sautées <i>Wild salmon on spinach salad, pine nuts and potatoes</i>	23,00 €
La dorade en filet, croûte d'olives et tagliatelles à la crème de poivrons  <i>Sea bream, olive crust and tagliatelle with red pepper cream</i>	19,00 €
La presa de porc ibérique, tomates confites et aubergine à l'Italienne <i>The Iberian pork loin, confit tomatoes and Italian's style aubergine</i>	24,00 €
Le filet de bœuf en mille-feuille et cru, sauce légère au curry et frites fraîches <i>The raw Beef fillet in mille-feuille, light curry sauce and French fries</i>	24,00 €
Le plat du jour  <i>The dish of the day</i>	15,80 €

 Ces plats peuvent faire partis du menu Gourmand

Les tartares et salade

Le tartare de bœuf façon « Bistrot », frites fraîches et salade verte 15,50 €
Beef tartar "Bistrot", fresh fries and salad

Le tartare de bœuf coupé au couteau « Méditerranéen » tomates confites, basilic, crème tiède de Parmesan, frites fraîches et salade verte 15,50 €
"Mediterranean" beef tartar confit tomatoes, basil, warm Parmesan cream, French fries and salad

Le tartare de poissons (selon arrivage) citron vert et poivre Timut et wok de légumes 17,00€
Fish tartare (depending on arrival) lime Timut pepper and vegetable wok

La salade du moment 16,00€
The salad of the moment

Le Menu Enfant (Moins de 12 ans) (Under Age 12) 12,00 €

Jus de fruits ou diabolo
Fruit juice

Hamburger maison, nuggets 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
Homemade ice cream and sorbets or the baby tiramisu

Pour terminer

Le trio de fromages de notre Région et ses fruits secs <i>The trio of cheeses of our Region and its dried fruits</i> Sélectionnés par Philippe et Armelle CAHOURS - Fromages et Vins du Boulingrin et François et Sophie Laluc – Chèvres d'Argonne	8,00 €
La palette de sorbets ou glaces artisanales (4 boules) <i>A large choice of ice-cream or sorbets as you wish (4 flavour)</i>	7,00 €
La tartelette aux abricots et romarin, crème légère à la vanille  <i>Apricot tart with rosemary, light vanilla cream</i>	8,00 €
La tarte Tatin tiède de pêche à la citronnelle, glace vanille Bourbon <i>Warm tart Tatin pie, lemongrass peach, vanilla ice cream</i>	8,00 €
Le tiramisu du Côté Cuisine  <i>Tiramisu from Côté Cuisine</i>	9,00 €
Le cassis et le citron confit sur son sablé Breton <i>The Blackcurrant and the candied lemon on a Breton cake</i>	9,00 €
Le parfait glacé chocolat et pistache <i>The perfect iced chocolate and pistachio</i>	10,00 €
Le fraisier, yaourt et basilic  <i>Strawberry, yogourt and basil</i>	10,00 €
Le café gourmand du Côté Cuisine <i>Côté Cuisine's gourmet coffee with sweetmeats</i>	8,00 €
Le dessert du jour  <i>Dessert of the day</i>	7,50 €

 Ces desserts peuvent faire partis du menu Gourmand

M enu à 35,00 €

Hors boissons avec un café

Without drinks and coffee

M enu à 40,00 €

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

With chef's aperitive, a glass of wine and coffee

M enu à 52,50 €

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

With a glass of champagne,
2 glasses of wine selected by our Sommelier and coffee

Toutes modifications du menu, entrainera un changement de tarif

Any modifications of the menu, will cause a change of tariff