

# Côté Apéritif

L'assiette de tapas (charcuterie espagnole, fromage espagnol, légumes marinés et confits)  
*A plate of tapas (Spanish delicatessen, Spanish cheese, marinated and crystallized vegetables)*

par personne 9€

L'assiette de jambon Bellota ibérique tranché minute à la « Berkel »  
pain de campagne grillé et beurre ½ sel (les 100gr environ)  
*A plate of Bellota irebian ham cut to request in « Berkel », grilled farmhouse bread and ½ salt butter*

par personne 12€

Notre sommelier est à votre disposition pour vos choix de champagnes et vins

# Côté Entrées

L'assiette « zen » (nem de gambas, maki au saumon, mini brochette de poulet, samoussa au chèvre frais) <i>« Zen » dish (Nem with prawns, salmon maki, Peking style chicken kebab, goat cheese samoussa)</i>	9,80 €
La salade de pommes de terre tièdes, frisée et os à moelle <i>Salad of warm potatoes, frizzy salad and marrow bone</i>	8,30 €
Les courgettes et homard en portefeuille sur un velouté de mangue <i>Zucchini and lobster on a mango softness</i>	12,50 €
Le carpaccio de pied de porc au balsamique blanc <i>Foot pig carpaccio in white balsamic</i>	9,10 €
La cassolette d'escargots, girolles et œuf poché <i>Snails in cassolette, chanterelles and poached egg</i>	9,80 €
Le bouillon thaï à la citronnelle et ravioles de crevettes <i>Broth thaï with citronella and shrimps raviolis</i>	9,90 €
La salade de haricots verts, artichauts, foie gras et gésiers <i>Green beans salad, artichokes, foie gras and gizzards</i>	12,50 €
Le rouleau de radis noir au tourteau sur jeunes pousses d'épinards <i>Blak radish rolls with crab and young shoots of spinach</i>	10,50 €
L'entrée du jour <i>Starter of the day</i>	8,10 €
Le foie gras de canard au vieux porto, brioche maison <i>Duck's foie gras prepared with vintage porto, the chef's brioche</i>	13,80 €
Le gâteau de lapereau au lard paysan, farci au foie gras, compote d'oignons rouges <i>Young rabbit cake in bacon, stuffed in foie gras, red onions compote</i>	9,80 €

Notre sommelier est à votre disposition pour vos choix de champagnes et vins

# Côté Marée

Les gnocchi, homard et crème de champagne <i>Gnocchi, lobster and cream of champagne sauce</i>	24,80 €
Le filet de turbot rôti et beurre nantais, fricassée de jeunes légumes <i>Net of roasted turbot with Nantais butter, young vegetables</i>	25,10 €
La papillote de lotte et piperade de légumes <i>Monkfish cooked in papillote and vegetables in piperade</i>	21,80 €
Le pavé de thon cuit à l'unilatérale et sa sucrose braisée <i>Thick-cut tuna steak cooked on one side and its braised sucrose lettuce</i>	19,80 €
Les macaroni aux encornets et chorizo <i>Macaroni with squids and chorizo</i>	16,50 €
La brochette de saumon aux gambas lardées <i>Kebab of salmon and Mediterranean prawns rolled in bacon strips</i>	17,90 €
Les Saint jacques rôties, endives au miel et sauce au ratafia de champagne de la maison Giraud <i>Roasted Saint Jacques, endives in honey and ratafia sauce</i>	25,00 €
Le pavé de cabillaud, crème d'artichauts et purée de panais <i>Thick-cut cod, artichokes cream and parsnip purée</i>	16,80 €

Notre sommelier est à votre disposition pour vos choix de champagnes et vins

# Côté Tartares

Tous nos tartares sont accompagnés de frites fraîches maison et de salade verte  
All our tartars are served with fresh home-made chips and green salad

Le tartare de bœuf façon « Bistrot » <i>Beef tartar "Bistrot"</i>	14,90 €
Le tartare de bœuf coupé au couteau « ail, tomate et basilic » <i>Sliced beef tartar "garlic, tomato and basil"</i>	14,90 €
Le tartare de bœuf coupé au couteau « Moutarde de Reims » <i>Sliced beef tartar "Reims Mustard"</i>	14,90 €
Le tartare de bœuf coupé au couteau « Catalan » <i>Sliced beef tartar « Catalan »</i>	14,90 €
Le tartare de bœuf coupé au couteau au curry <i>Sliced beef tartar with curry</i>	14,90 €

Provenance de nos viandes : France  
Origin of our meat =France

Notre sommelier est à votre disposition pour vos choix de champagnes et vins

# Côté Terre

Le cannelloni de bœuf aux girolles et crème de morilles <i>Cannelloni beef in chanterelles and morels cream</i>	16,50 €
Les penneaux légumes croquants et foie gras frais <i>Pennes with crisp vegetables and fresh foie gras</i>	15,80 €
L'épaule d'agneau cuite 8 heures et flan d'ail <i>Lamb shoulder cooked during 8 hours and garlic custard</i>	18,10 €
Le suprême de volaille fermière de Champagne, épinards à la crème et girolles clous <i>Supreme of poultry farmer of Champagne, spinach with cream and little chanterelles</i>	17,60 €
Le plat du jour <i>Dish of the day</i>	13,80 €
Les ris de veau braisés, mousseline de topinambours et jus réduit <i>Sweet breads braised, muslin of Jerusalem artichokes and reduced juice</i>	23,50 €
La pièce de faux filet Black Angus au thym séché et pommes de terre écrasées à l'huile de ciboulette <i>Piece of rib eye steak of Black Angus cooked in dried thyme and potatoes crushed with chive oil</i>	29,80 €
Le filet de bœuf et poêlée de cèpes et pommes Anna au jambon ibérique <i>Beef fillet with ceps and potatoes Anna with iberic ham</i>	26,40 €
La brochette de bœuf grillé, gratin de pommes de terre et poireaux, sauce béarnaise <i>Grilled beef kebab, potatoes and leek gratin, béarnaise sauce</i>	18,80 €
Le risotto aux morilles et asperges vertes <i>Risotto in morels and green asparaguses</i>	19,90 €

Provenance de nos viandes : France, Hollande, Nouvelle Zélande, Etats-Unis, Royaume Uni  
Origin of our meat =France, Holland, New-Zealand, United States, UK

Notre sommelier est à votre disposition pour vos choix de champagnes et vins

# Côté Fromages

Le plateau de fromages et ses fruits secs 9,00 €

*Cheeses platter and dried fruits*

sélectionnés par Philippe et Armelle CAHOURS - Fromages et Vins du Boulingrin-

Le yaourt de brebis de François LALUC – Chèvres d'Argonne – au sucre ou aux fruits rouges ou au miel 5,00 €

*Ewe yoghurt served with sugar or red fruits sauce or honey*

# Côté Desserts par Abdellilah Znati

Le Paris Brest 8,90 €

*Paris Brest*

La mousse de poires et caramel sur un financier 8,50 €

*Pears and caramel mouss on a cake*

La crème brûlée aux noisettes et sa glace aux spéculoos 8,50 €

*Nuts flavoured crème brûlée and speculoos ice-cream*

Le dessert du jour 7,40 €

*Dessert of the day*

La palette de sorbets ou glaces maison 7,80 €

*A large choice home made ice-cream or sorbets as you wish*

Le café gourmand du Côté Cuisine 7,50 €

*Côté Cuisine gourmand coffee with sweetmeats*

Le tiramisu au chocolat 8,10 €

*Chocolate tiramisu*

La brioche perdue tout fraise 8,50 €

*Eggy brioche with strawberries and strawberry flavour*

La tartelette choco lacté, crémeux vanille et framboises 8,40 €

*Milky chocolate tart, vanilla cream and raspberries*

La verrine exotique et sa gelée passion 8,70 €

*Exotic glass cup and passion fruit jelly*

Notre sommelier est à votre disposition pour vos choix de champagnes et vins

# Côté Menus

## Menu Enfant (Moins de 12 ans)

(Under age 12)

10 €

Jus de fruits ou diabolo  
fruit juice

Hamburger maison ou Steak haché ou Nuggets ou Poisson du jour  
Home-made hamburger or Minced beef steak with chips or Nuggets with chips or fish of the day with chips

avec frites fraîches maison  
with home made chips or vegetables

Glaces et sorbets maison  
Home made ice cream and sorbets

## Menu Gourmand Midi et soir tous les jours

Lunch-time and evening

Hors boissons

Without drinks

30,00€

### **Notre sommelier vous propose 2 formules :**

Menu servi avec un apéritif maison, un verre de vin de pays des Cévennes Domaine Gournier et un café

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

36,50 €

Menu servi avec une coupe de champagne, 2 verres de vin suivant sa sélection et un café

With a glass of champagne, 2 glasses of wine according to his selection and coffee

48,00 €

## Les entrées au choix

La salade de pommes de terre tièdes, frisée et os à moelle  
*Salad of warm potatoes, frizzy salad and marrow bone*

Le bouillon thaï à la citronnelle et ravioles de crevettes  
*Broth thai with citronella and shrimps raviolis*

La salade de haricots verts, artichauts, foie gras et gésiers  
*Green beans salad, artichokes, foie gras and gizzards*

Le saumon mariné Gravelax et espuma à la citronnelle  
*Gravelax salmon marined and citronella espuma*

Le gâteau de lapereau au lard paysan, farci au foie gras, compote d'oignons rouges  
*Young rabbit cake in bacon, stuffed in foie gras, red onions compote*

L'entrée du jour  
*Starter of the day*

## Les plats au choix

L'épaule d'agneau cuite 8 heures et flan d'ail  
*Lamb shoulder cooked during 8 hours and garlic custard*

Les penneaux aux légumes croquants et foie gras frais  
*Pennas with crisp vegetables and fresh foie gras*

Le tartare de bœuf façon « Bistrot »  
*Beef tartar "Bistrot"*

Le plat du jour  
*Dish of the day*

Le pavé de cabillaud crème d'artichauts et purée de panais  
*Thick-cut cod, artichokes cream and parsnip purée*

Les macaroni aux encornets et chorizo  
*Macaroni with squids and chorizo*

La pièce de bœuf aux cèpes et pommes frites maison  
*Beef rumsteack with ceps and home-made chips*

## Les desserts au choix

Le duo de fromages et ses fruits secs  
*Two sorts of cheeses and dried fruits*

La mousse de poires et caramel sur un financier  
*Pears and caramel mouss on a cake*

La crème brûlée aux noisettes et sa glace aux spéculoos  
*Nuts flavoured crème brûlée and speculoos ice-cream*

Le tiramisu au chocolat  
*Chocolate tiramisu*

La brioche perdue tout fraise  
*Eggy brioche with strawberries and strawberry flavour*

La verrine exotique et sa gelée passion  
*Exotic glass cup and passion fruit jelly*

Le dessert du jour  
*Dessert of the day*