

*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*





# Côté Apéritif

L'apéro gourmand du Côté Cuisine, assortiment de 5 tapas maison suivant le marché  
*The Gourmet appetizer at "Côté Cuisine", 5 assortment of house tapas following our market*

12€

# Côté Entrées

La superposition de foie gras aux biscuits roses de Reims et chocolat noir  
*Superimposing of the foie gras and Reims pink biscuits and black chocolat*

11,80€

Le velouté de butternut et son carpaccio de cèpes, crème glacée aux brisures de châtaignes  
*The butternut squash cream and cep mushrooms carpaccio, ice cream at the schestunts crumbled*

10,50€

Le chou farci de veau, morilles et foie gras et son jus corsé  
*The stuffed veal cabbage, morels and foie gras and its strong juice*

10,80€

Les nems de gambas, sauce thaïe (4 pièces)  
*Spring rolls with shrimp thai sauce (5 pieces)*

11,80€

L'entrée du jour  
*Starter of the day*

8,50€

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 "Bistro"</i>	15,50 €
Le tartare de bœuf coupé au couteau « ail, tomate et basilic » <i>Sliced beef tartar "garlic, tomato and basil"</i>	15,50 €
Le tartare de bœuf coupé au couteau « Moutarde de Reims » <i>Sliced beef tartar "Reims Mustard"</i>	15,50 €
Le tartare de bœuf coupé au couteau « Japonisant » (miso, sésame) <i>Sliced beef tartar « Japanese » (miso, sesame)</i>	15,50 €

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

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



# Côté Plats

Le tournedos de lotte, purée de panais, persil plat et son jus de cresson crémé <i>The monkfish, parsnip puree and parsley and watercress juice creamed</i>	23,50€
Le filet de barbue aux agrumes et ses endives à l'orange <i>Fillet of brill with citrus fruits and orange endives</i>	24,50€
La cassolette de rognons et ris de veau à la moutarde de Reims, fricassée de cèpes et pommes grenailles rôties <i>The kidneys and sweetbreads with mustard Reims, fricassee of cep mushrooms and roasted potatoes</i>	22,50€
Le carré d'agneau en croûte d'herbes cuit à basse température et ses haricots blancs et petits légumes, jus au vin doux <i>Rack of lamb in a herb crust, cooked at low temperature and its white beans and small vegetables, sweet wine juice</i>	22,80€
La brochette d'onglet de bœuf sauce béarnaise et frites fraîches maison <i>The skewer of beef with bearnaise sauce and house fresh fries</i>	19,50€
Le suprême de poule braisé au champagne, jus corsé aux morilles et sa purée de vitelotte <i>The Bresse chicken braised with champagne, strong juice sauce with mushrooms and mashed vitelotte potatoes</i>	17,50€
Le plat du jour <i>The dish of the day</i>	15,80€

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

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



# Côté Fromages

Le plateau de fromages et ses fruits secs

*Cheeses platter and dried fruits*

sélectionnés par **Philippe et Armelle CAHOURS - Fromages et Vins du Boulingrin- et François et Sophie Laluc – Chèvres d'Argonne**

9,00 €

# Côté Desserts

Le merveilleux au chocolat et son sorbet cacao

*The marvelous chocolate and cocoa sorbet*

8,50€

Le cannelloni de mangue, mousse passion et brunoise de fruits exotiques, sorbet coco antillais

*The mango cannelloni passion foam and diced exotic fruits, coconut sorbet Antillean*

8,90€

Le mille-feuille de pain d'épices aux noix, compotée de poires et kumquats confits

*Yarrow gingerbread with nuts, pear compote and candied kumquats*

7,90€

Les bulles champenoises (Comme un champagne gourmand)

*The champagne bubbles*

13,00€

L'opéra citron, chocolat blanc et son sorbet yuzu

*The lemon Opera, white chocolate and yuzu sorbet*

8,50€

La palette de sorbets ou glaces maison (4 boules)

*A large choice home made ice-cream or sorbets as you wish (4 flavour)*

7,50€

Le café gourmand du **Côté Cuisine**

*Côté Cuisine's gourmet coffee with sweetmeats*

7,80€

Le dessert du jour

*Dessert of the day*

7,50€



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 ou légumes  
with home made chips or vegetables

Glaces et sorbets maison ou La mousse de Kinder dans son cornet croustillant  
Home made ice cream and sorbets ou the kinder chocolate mousse in a crispy waffle

## Menu Gourmand Midi et soir tous les jours Lunch-time and evening

Hors boissons  
Without drinks

32,00€

### **Nos sommeliers vous proposent 2 autres 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

38,50 €

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,

49,50 €

Toutes modifications du menu, entrainera un changement de tarif

## Les entrées au choix

Les rillettes de sardines sur un pain grillé au thym  
*Sardine rillettes on a toasted bread with thyme*

La terrine de foies de volaille au piment d'Espelette  
*The poultry liver terrine with Espelette pepper*

Le ceviche de daurade et wazabi et sa petite salade de roquette  
*The sea bream ceviche and wazabi and its small rocket salad*

La salade de poulet façon thaïe  
*Thai style chicken salad*

L'entrée du jour  
*Starter of the day*



## Les plats au choix

Le pavé de cabillaud Skrei, crème mousseuse au chorizo et cœurs d'artichauts poêlés

*Skrei cod, chorizo foamy cream and fried artichoke hearts*

Le quasi de veau cuit à basse température, citrons et câpres et ses gnocchi

*Quasi veal cooked at low temperature, lemons and capers, gnocchi*

La bavette de bœuf sauce béarnaise et ses frites fraîches maison

*Beef bib with béarnaise sauce and homemade chips*

Le risotto crémeux aux scampis et espuma de coquillages

*Creamy risotto with scampis and shellfish espuma*

Le plat du jour

*Dish of the day*

## Les desserts au choix

Le duo de fromages et ses fruits secs

*Two sorts of cheeses and dried fruits*

La panna cotta mojito et ananas

*Panna cotta mojito and pineapple*

Le cheese-cake chocolat blanc et pistache, coulis de framboises

*White chocolate and pistachio cheesecake, raspberry coulis*

La tartelette tiramisu chocolat et caramel

*Chocolate and caramel tiramisu tartlet*

La crème brûlée aux spéculoos

*Crème brulee with speculoos*

Le dessert du jour

*Desert of the day*

