

*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*

12,00€

# Côté Entrées

Le foie gras poêlé au vinaigre de framboises  
*Foie gras fried in raspberry vinegar*

10,80€

Le tartare de thon, crème montée au wazabi et salade de wakamé  
*Tuna tartare, wazabi cream and wakame salad*

12,50€

La salade César's  
*The Caesar salad*

10,50€

Les nems de gambas, sauce thaïe (4 pièces)  
*Spring rolls with shrimp thai sauce (4 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 et de salade verte  
All our tartars are served with fresh fries and green salad

Le tartare de bœuf façon « Bistrot » <i>Beef tartar "Bistrot"</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 €
Le tartare de bœuf coupé au couteau « Chèvre frais » <i>Sliced beef tartar "fresh goat cheese"</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 pavé de bar, petits légumes farcis et court-bouillon à la citronnelle <i>The seabass, stuffed vegetables and lemongrass broth</i>	25,00€
Le dos d'églefin sur une ratatouille, espuma au thym <i>The back of haddock on a ratatouille, espuma with thyme</i>	16,90€
Le ris de veau braisé au coteau Champenois et polenta crémeuse <i>The braised sweetbread on the hillside Champenois and creamy polenta</i>	22,50€
Le filet de bœuf crème de morilles et fricassée de grenailles <i>Beef tenderloin cream of morels and fricassee of potatoes</i>	23,50 €
La brochette d'onglet de bœuf sauce béarnaise et frites fraîches <i>The skewer of beef with bearnaise sauce and house fresh fries</i>	20,50€
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*

9,00 €

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

# Côté Desserts

Le soufflé glacé au chocolat et thé noir fumé

*Chocolate iced soufflé and smoked black tea*

9,10€

La terrine de mangue et pamplemousse, glace au lait fermenté et citronnelle

*Mango and grapefruit terrine, fermented milk ice cream and lemongrass*

8,80€

Le sablé Breton, praliné et bergamote, sorbet noisette

*Breton shortbread, praliné and bergamot, hazelnut sorbet*

8,80€

Les bulles champenoises (Comme un champagne gourmand)

*The champagne bubbles*

13,00€

L'entremets Calisson

*The Calisson entremets*

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 ou légumes  
with fresh fries 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€

### **Notre sommelier vous propose 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*

L'houmous de petits pois et légumes de saison  
*Hummus of peas and seasonal vegetables*

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, 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

*Beef bib with béarnaise sauce and fresh fries*

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 aux fruits de saison

*Seasonal fruit tart*

La crème brûlée, sur la route des Indes

*Crème brûlée, on the way to the Indies*

Le dessert du jour

*Desert of the day*

