

*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)

12,00 €

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

Le foie gras maison mariné au Ratafia de la Maison Sadi Malot

*Homemade foie gras marinated with Ratafia from Maison Sadi Malot*

La salade de haddock fumé sur ses croûtons et sucrine à l'huile d'olive et fleur de sel

*The smoked haddock salad on its croutons and sucrine with olive oil and « fleur de sel »*

La terrine de volaille au basilic, pistache et roquette

*Poultry terrine with basil, pistachio and arugula*

La crème de choux fleurs et poulet fumé à l'huile de truffe

*Cream of cauliflower and smoked chicken with truffle oil*

L'entrée du jour

*Starter of the day*

## Les plats au choix

Le pavé de saumon confit à l'huile d'olive et piperade de poivrons

*Salmon pavé confit with olive oil and pepper piperade*

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

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

Le faux-filet de Champagne Ardenne, crème de Porto et échalotes confites

*The sirloin of Champagne Ardenne, Porto cream and shallots confit*

Les penne aux moules et coques, crème de safran

*Penne with mussels and cockles, saffron cream*

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 verrine de mangue, mousse « Passion-Ananas » et son biscuit coco

*The mango verrine, mousse "Passion-Pineapple" and its coconut biscuit*

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

*White chocolate and pistachio cheesecake, raspberry coulis*

La tartelette chocolat, mini-poire et noix de pécan

*Chocolate tart, mini pear and pecan*

Le financier noisette, crémeux pistache et citron

*The financial hazelnut, creamy pistachio and lemon*

Le dessert du jour

*Desert of the day*