

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

La terrine de lapin à la noisette, crème montée aux condiments et pickles
Rabbit terrine with hazelnuts, custard cream and pickles

9,80 €

La salade frisée au lard, girolles et son oeuf poché au coteau Champenois
The salad with bacon, chanterelle mushrooms and poached egg on the red wine hillside Champenois

10,50 €

Le duo de thon : fumé et gravelax à l'huile vierge et wazabi
The duo of tuna: smoked and gravelax with virgin oil and wazabi

12,00 €

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 » 15,50 €
Beef tartar "Bistrot"

Le tartare de bœuf coupé au couteau « ail, tomate et basilic » 15,50 €
Sliced beef tartar "garlic, tomato and basil"

Le tartare de bœuf coupé au couteau « Moutarde de Reims » 15,50 €
Sliced beef tartar "Reims Mustard"

Le tartare de bœuf coupé au couteau « Japonisant » (miso, sésame) 15,50 €
Sliced beef tartar « Japanese » (miso, sesame)

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

La lotte au citron vert, jeunes légumes braisés <i>The monkfish with lime, braised vegetables</i>	22,00 €
Le dos de cabillaud lardé au chorizo, cuit à basse température, risotto aux champignons <i>The back of cod larded with chorizo, cooked at low temperature, mushroom risotto</i>	18,50 €
Le filet de veau juste rosé, pomme purée et son jus gras <i>Veal tenderloin, mashed potatoes and juice</i>	25,50 €
Le magret de canard laqué au miel, cuit à basse température, petits navets glacés <i>Duck breast lacquered with honey, cooked at low temperature, small glazed turnips</i>	18,00 €
Le carré d'agneau, jus réduit au romarin, tomate séchée et artichaut poêlé <i>Rack of lamb, reduced rosemary juice, dried tomato and artichoke</i>	22,50 €
L'entrecôte de bœuf Charolais, échalotes confites, gratin Dauphinois, jus glacé au coteau Champenois <i>Entrecote steak Charolais, confit shallots, gratin Dauphinois, iced juice on the red wine hillside Champenois</i>	25,00 €
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

9,00 €

Cheeses platter and dried fruits

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

Côté Desserts

Le chocolat : le lait, le blanc, le noir, croustillant grillé de pain d'épices « maison »

8,70 €

Chocolate: milk, white, black, crispy toasted homemade gingerbread

La vanille en cinq feuilles caramélisées et croustillantes, crème onctueuse et glace au caramel

8,50 €

Vanilla in five caramelized and crispy leaves, smooth cream and caramel ice cream

Le citron en tarte « revisité Côté Cuisine »

9,10 €

Lemon pie "revisited Côté Cuisine"

Le tiramisu aux poires rôties et spéculoos

8,50 €

Tiramisu with roasted pears and speculoos

La palette de sorbets ou glaces maison (4 boules)

7,50 €

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

Le café gourmand du **Côté Cuisine**

7,80 €

Côté Cuisine's gourmet coffee with sweetmeats

Le dessert du jour

7,50 €

Dessert of the day

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
Home made ice cream and sorbets ou the kinder chocolate mousse

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,
Toutes modifications du menu, entrainera un changement de tarif

49,50 €

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

