



COTE RESTAURANT

Nos Entrées

Tartare de Tomate, Glace au Chèvre	10.90 €
Gambas et Crabe, Bouillon Froid <i>Gingembre, Citronnelle, Coco</i>	12.90 €
Chouquettes d'Escargot de la Source <i>(9 Pièces)</i>	11.90 €
Bœuf Rôti Façon Carpaccio <i>Et ses Condiments</i>	12.90 €
Terrine de Foie Gras Maison <i>Compotée de Figs Sollies, Mesclun</i>	14.90 €
Planche de Charcuterie Sélectionné par Maxence Baud	16.90 €

Nos Plats

Risotto aux Légumes, Lard Paysan	17.90 €
Poulet Façon Milanaise <i>Escalope de Poulet Label Rouge, Cappellini Tomate Cerise Basilic</i>	20.90 €
Risotto Saveur Thai et Gambas	22.90 €
Confit d' Agneau Façon 20/Vins <i>Pastilla d' Agneau Confit aux Epices d'Orient et Fruits Secs, Semoule à la Cannelle</i>	18.90€
Poisson du Moment <i>Légumes de Saison, Mayonnaise Tomates Séchées</i>	22.90 €

Nos Gourmandises

Assiette de 3 Fromages de Mr Gay	7.90 €
Profiteroles	8.90€
Tiramisu	7.90 €
Fraise, Meringue à la Framboise, Chantilly et Coulis de Framboise	7.90 €
Légèreté Chocolat Noir et Noisette Framboise	7.90 €
Café/ Thé Gourmand	11.90 €

La Table du 20/Vins 26.90€

Bœuf Rôti Façon Carpaccio OU Tartare de Tomate Ancienne, Glace au Chèvre ~
Risotto aux Légumes, Lard Paysan OU Confit d' Agneau Façon 20/Vins ~
Dessert au Choix à la Carte <i>(Supplément de 4€ pour Café/Thé gourmand)</i>

La Découverte du 20/Vins 36.90€

Entrée au Choix à la Carte ~
Plat aux Choix à la Carte ~
Dessert au Choix à la Carte

LE MENU ENFANT (-12 ans)

Entrée, Plat et Dessert	14.90 €
Plat et Dessert	10.90 €

Notre chef travaillant ses plats avec des produits frais, il se peut que certains d' entre eux viennent à manquer.
Minimum CB 10€