

COTÉ BISTRO

Uniquement le midi de 12h00 à 13h30 Dimanche soir de 19h00 à 21h15

Les Entrées

La salade Oméga saumon fumé, cœur de palmier, asperges vertes, cerneaux de noix & huile 12.00€ d'avocat

(Poisson, fruits à coques, moutarde)

Fraîcheur Italienne mesclun, tomates séchées, Prociutto di san daniele, pecorino truffe & huile 13.00€ d'olive de Provence

(Lactose, moutarde)

La demi-douzaine d'huitres Fines de Claire n°3, au choix: vinaigre échalotes & citron OU gratinées au sabayon Champagne

(Œuf, mollusque, sulfate, lactose)

Tatin de légumes d'hiver 12.00€ (Lactose, gluten)

Les Plats

Le Burger de bœuf bacon grillé, gorgonzola, 16.50€ tomates confites, jeunes pousses Frites fraiches (Gluten, lactose, œuf)

La Pièce de bœuf du moment

Sauce poivre ou Beurre Maitre d'Hôtel 17.50€ (Lactose, sulfate)

Le Burger de saumon Escalope de saumon, pousses d'épinard, sauce aux herbes fraiches & poivrons grillés & Frites fraiches (Poisson, gluten, lactose, œuf)

Linguine aux Saint Jacques & Gambas

sauce aux agrumes

(Mollusque, crustacé, œuf, gluten, lactose)

Le pavé de saumon sauce Oseille & Whisky

16.00€ (Poisson, sulfate, aluten, lactose, œuf)

Accompagnement au choix :

« Le vin est une énigme, la solution est

Frites fraiches, Pâtes fraiches ou **Haricots verts**

Les Desserts

Tarte tatin maison, glace vanille 8.90€ (Gluten, lactose)

Ile flottante traditionnelle 7.00€ (Lactose, œuf)

7.50€ Crème brûlée du jour (Lactose, œuf)

Le café Gourmet exotique Macaron mangue, tartare de fruits exotiques & glace « noix de coco de l'Océan Indien ».

(Lactose, sulfites, œufs)

Le café Gourmand Chocolat & Vanille

Crème brûlée chocolat Dulcey, Truffe au chocolat noir Tropilia, biscuit cacao & ganache montée vanille de Madagascar, macaron mousse chocolat Framboise & glace Vanille Bourbon (Sulfite, gluten, lactose, œufs)

10.90€

