



DINNER



PETITES BOUCHÉES

Pain <i>au levain</i> avec beurre salé	6.50
Œuf <i>mayonnaise</i> avec caviar de hareng	7.50
Crevettes bouillies <i>avec mayonnaise fraîche</i>	12.00
Huîtres ½ douzaine	22.00
Jambon <i>de Bayonne</i> affiné 13 mois	14.50
Comté Réserve <i>de Marcel Petite</i>	8.50
Plateau de charcuterie <i>pour 2 personnes</i>	25.50

ENTRÉES

Steak tartare <i>servi avec du pain grillé</i>	17.00
Burrata <i>avec pêche grillée, amandes salées</i>	16.50
Escargots <i>avec pain au levain (6 ou 12 pièces)</i>	14.00/19.00
Bisque <i>de homard crémeuse avec pain grillé et rouille</i>	14.50
Soupe à l'oignon <i>gratinée au Gruyère</i>	9.50
Pâté de campagne <i>avec pain grillé et moutarde à l'ancienne</i>	14.50
Salade d'avocat <i>et de crabe avec chair de crabe et tomate</i>	16.50

MAIN COURSES MEAT

Mini burgers Côte <i>avec raclette, jambon de Bayonne, sauce béarnaise et frites</i>	24.50
Poulet Côte <i>avec jus à l'estragon</i>	25.00
Bœuf bourguignon <i>avec carottes du jardin et champignons</i>	22.50
Entrecôte <i>avec beurre de Paris</i>	27.50
Steak au poivre <i>avec sauce au poivre</i>	28.50
Côte de bœuf <i>avec jus de vin rouge</i>	32.50

Chateaubriand
avec 3 sauces et garniture
70.00 (servi pour 2 personnes)

MAIN COURSES SEAFOOD

Bar <i>avec antiboise et huile aux herbes</i>	24.50
Crevettes argentines <i>avec raviolis au crabe et jus de homard</i>	27.00
Filet de cabillaud <i>avec coques, petits pois, beurre blanc et herbes fraîches</i>	29.50
Sole <i>avec mayonnaise à l'estragon</i>	29.50

MAIN COURSES VEGETARIAN

Chou pointu <i>avec beurre noisette, crème de feta, fenouil et amandes</i>	19.50
Melanzane <i>avec mozzarella et parmesan</i>	23.00
Raviolis farcis <i>à la ricotta et aux épinards, beurre à la sauge</i>	22.00

CHEF'S SALADS

Caesar <i>mit Freilandhuhn, Ei, Speck und Croutons</i>	19.50
Lachs <i>mit Avocado, pochiertem Ei und Green Goddess Dressing</i>	22.00
Burrata <i>mit gegrilltem Pfirsich, gesalzenen Mandeln</i>	18.00
Côte Côte <i>mit Krabbe, Aal, Räucherlachs und Garnelen</i>	26.50

DESSERTS

Mousse au chocolat <i>noir avec sel de mer et éclats de chocolat</i>	9.50
Glace à l'italienne <i>au caramel salé</i>	7.50
Profiterole <i>avec glace à l'italienne et chocolat</i>	10.50
Tarte au citron	6.50
Pavlova <i>aux fraises marinées et chocolat blanc</i>	9.50
Plateau de fromages <i>de la Fromagerie Guillaume</i>	14.50
Sélection de macarons	7.50

SCAN FOR
OTHER LANGUAGES



CÔTE
BAR BISTRO