



LUNCH



PETITES BOUCHÉES

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

CHEF'S SALADS

César <i>avec poulet fermier, œuf, bacon et croûtons</i>	19.50
Saumon <i>avec avocat, œuf poché et sauce Green Goddess</i>	22.00
Burrata <i>avec pêche grillée, amandes salées et herbes fraîches</i>	18.00
Côte <i>avec crabe, anguille, saumon fumé, crevettes et mayonnaise au curry</i>	26.50

CROQUES

Croque-monsieur <i>avec sauce béchamel, jambon et moutarde de Dijon</i>	14.00
Croque-madame <i>avec sauce béchamel, jambon, moutarde de Dijon et œuf au plat</i>	15.00
Croque chèvre <i>avec fromage de chèvre, tomate et aubergine</i>	16.00

SANDWICHES

Steak <i>avec beurre de Paris</i>	18.50
Crabe & anguille <i>fumée avec avocat, salade de crabe hollandais à l'aneth</i>	19.50
Pâté de campagne <i>avec cornichons, moutarde à l'ancienne et mayonnaise au piccalilli</i>	14.50
Toast au saumon <i>fumé, avocat, œuf poché, roquette et ricotta</i>	16.00
Brie chaud <i>avec noix, vinaigre balsamique et roquette</i>	13.50

DÉJEUNER

Tartare de bœuf <i>servi avec du pain grillé</i>	17.00
Œufs à la norvégienne <i>avec saumon fumé et sauce hollandaise</i>	19.50
Œufs bénédicte <i>avec bacon et sauce hollandaise</i>	18.50
Escargots <i>avec pain au levain (6 ou 12 pièces)</i>	14.00 / 19.00
Bisque de homard <i>crémeuse avec pain grillé et rouille</i>	14.50
Omelette <i>au Gruyère, jambon et ciboulette</i>	15.00
Soupe à l'oignon <i>gratinée au Gruyère</i>	9.50

ACCOMPAGNEMENTS

Frites <i>avec mayonnaise maison</i>	6.50
Frites Côte <i>avec mayonnaise à la truffe, compotée d'oignons et fromage Comté</i>	7.50
Laitue Bibb <i>avec vinaigrette classique</i>	6.50
Légumes grillés	6.50

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