



Côté jardin



BIENVENUE AU RESTAURANT CÔTÉ JARDIN

WELCOME TO THE RESTAURANT CÔTÉ JARDIN



LES PLATS/

MAIN COURSE

Tartelette aux confits d'oignon Feuilles de brick, betterave, Gruyère <i>Tartelette with onion confit, beetroot, Gruyere cheese</i>	26.–
Salade César Laitue, tomate, œuf, fromage, bacon <i>Ceasar salad, lettuce, tomato, egg, cheese, bacon</i>	31.–
Gnocchi maison à la crème de bolets, Parmesan, noisettes <i>Homemade gnocchi with porcini mushrooms Parmesan, hazelnuts</i>	33.–
Linguine aux langoustines et estragon <i>Linguine with langoustine and tarragon</i>	30.–
Poulpe grillé Sauce mole, déclinaison de courge de butternut <i>Grilled octopus Mole sauce, butternut declination</i>	41.–
Cabillaud nacré Beurre blanc, panais <i>Cod Fish Butter sauce, parsnip</i>	45.–
Suprême de volaille jaune rôti, jus maison Mousseline de pommes de terre <i>Roasted yellow poultry breast Mashed potatoes, poultry jus</i>	31.–
Epaule d'agneau confite Fregola Sarda, figues, citrons confits <i>Lamb shoulder confit Fregola Sarda, fig, preserved lemon</i>	38.–



BUFFET DE SALADES/

SALAD BUFFET

Sélection de salade de saison, soupe du jour,
Sélection de fromage et charcuterie du chef
*Chef's salad selection, soup of the day
Cheese and charcuterie selection*

En entrée / starter 24–
En plat / main 42.–

Formule Déjeuner

Buffet / Plat du Jour / Dessert au choix
Buffet / Dish of the day / Dessert

64.-



DESSERTS

Tarte citron meringuée maison, sorbet coco <i>Home made Lemon meringue pie, coconut sorbet</i>	17.–
Déclinaison caramel, poires Crème mascarpone, tuile, caramel, poires sautés <i>Caramel declination with pear, Caramel mascarpone, tuile, sautéed pear</i>	17.–
Tartelette soufflée au chocolat, glace noisette <i>Chocolate tartelette souffle, hazelnut ice cream</i>	17.–
Verrine exotique Brunoise d'ananas au citron vert, crumble et duo de crème à la Noix de coco <i>Exotic Verrine, pineapple mango brunoise with lime, crumble and coconut cream duo</i>	15.–
Salade de fruits <i>Fruit Salad</i>	5.–
Glaces / Sorbet <i>Ice cream / Dessert</i>	



Contient du lactose / *Contain lactose* Contient du gluten / *Contain gluten* Contient des noix / *Contain nuts*
Provenances :
Boeuf / Agneau / Volaille CH, Cabillaud NO, Thon / Rouget / Daurade FR
Beef / Lamb / Poultry CH, Cod NO, Tuna / Red mullet / Sea bream FR

Nos collaborateurs se tiennent à votre disposition pour toutes demandes concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies.
Our staff will be happy to answer any questions you may have regarding ingredients that may cause allergies.