

The background of the entire image is a vibrant, artistic illustration of tropical leaves. The leaves are rendered in various shades of teal, turquoise, and deep blue, with some showing natural holes and textures. The style is painterly and layered, creating a sense of depth and lushness.

CÔTÉ
SUD

RESTAURANT

Restaurant Côté Sud

PRINTEMPS

Entrées sans frapper

Ceviche de daurade aux fraises 16€

Basilic et citron vert

Terrine de foie gras "Maison" 19€

Brioche tiède, pickles & chutney

Risotto de pétoncles et asperges vertes 15€

Fleurette de racines rouges à l'aneth

Petite salade César / Salade César XXL 14€/22€

Salade feuille de chêne, poulet, oeuf poché, parmesan en copeaux et vinaigrette maison

Les pieds dans le plat

Burger "Côté sud" 19€

Viande charolaise, sauce fromagère, condiments & frites

Cotelettes d'agneau en "tajine" 23€

Légumes mitonnés aux épices du souk, pavé de polenta aux olives et tomates séchées

Ballotine de volaille fermière 20€

Farce fine aux asperges vertes sauce morilles et vin jaune, pommes dauphine aux noisettes.

Queues de crevettes sautées "thaïlandaise" 21€

Curry rouge, lait de coco, petits légumes et Riz Thaï

Notre plat végétarien "Autour du Monde" 15€

Yassa de légumes à la Sénégalaise

Patates douces, courgettes, aubergines & doux parfums d'épices et condiments (paprika, tamarin, herbes)

La Traversée du Dessert

8.00 €

Forêt noire revisitée (sans alcool)

Crème anglaise à l'amande douce et glace cerise

8.00 €

"Tiramisu Printanier"

Fraises et rhubarbe confite au gingembre

9.00 €

Crépuscule sablé gourmand

base sablée sucrée, crème Yuzu, meringues coco, fraises fraîches, et sorbet fruits rouges

La Carte des Glaces avec Histoires de Glaces (Artisan Glacier)



3.00 €



4.50 €



6.50 €

Consultez notre carte pour les parfums mais aussi nos créations

Café gourmand des pierres dorées

10.00 €

Restaurant Côté Sud

SPRING

Starters

- Ceviche of sea bream with strawberries** 16€
Basil and lime
- Home-made foie gras terrine** 19€
Warm brioche with chutney pickles
- Scallops and green asparagus risotto** 15€
Red root and dill fleurette
- Little salad César/ Salad César XXL** 14.00€/22€
Green salad with chicken, poached egg, shaved parmesan and homemade vinaigrette

Main Course

- Burger "Côté sud"** 19€
Charolais meat, cheese sauce, condiments
- Lamb chops in "tajine" style** 23€
Vegetables cooked with souk spices, polenta with olives and sun-dried tomatoes
- Ballotine of farmhouse chicken** 20€
Fine stuffing with green asparagus, morel mushroom sauce and young wine, hazelnut's Dauphine Potatoes.
- Shrimp tails fried in Thai style** 21€
Red curry, coconut milk, roast vegetable
- Our vegetarian dish**
Senegalese-style vegetable yassa 15€
Sweet potatoes, courgettes, aubergines with the sweet flavour of spices and condiments (paprika, tamarind, herbs)

Desserts

8.00 €
Black Forest revisited (0 alcohol)
Sweet almond custard with cherry's ice cream

8.00 €
"Springtime tiramisù"
Strawberries and rhubarb confit with ginger

9.00 €
Gourmet shortbread
sweet shortbread base, Yuzu cream, coconut meringues, fresh strawberries, and red fruits sorbet

Ice Cream Menu with Histoires de Glaces (Artisan Glacier)



3.00 €



4.50 €



6.50 €

Take a look at our fragrance menu and our creations

Café gourmand des pierres dorées

10.00 €