

La Côte ou la Cuisse



Chers amis,

Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre restaurant, où simplicité rime avec excellence.

Laissez-vous séduire à nouveau par deux spécialités incontournables de la cuisine française, l'exquise côte de bœuf et la savoureuse cuisse de poulet, revisitées avec talent par notre chef.

Chaque détail de nos plats a été soigneusement pensé, de la sélection des ingrédients au dressage de vos assiettes, pour vous offrir des saveurs authentiques et un délice à chaque bouchée.

Nous espérons que notre passion pour la cuisine française et notre quête de la perfection feront de votre visite une expérience inoubliable !

Bon appétit!





Nos Entrées

Soupe à l'oignon gratinée	12,5€
Délicieux os à moelle à la fleur de sel	13€
Escargots de Bourgogne label rouge au beurre persillé (6 pièces)	13€
Fines tranches de magret de canard fumé au bois de hêtre	13€
Tartare de boeuf au couteau sur son os à moelle	19€
Foie gras de canard maison mi-cuit (à déguster avec un verre de Côte de Gascogne)	21,5€

Nos Mets

Tous nos plats sont précédés d'une sublime salade croquante aux mille couleurs qui marie subtilement le sucré, le salé et l'acidité.

Chaque plat est servi avec sa propre sauce maison ainsi qu'un duo de frites mêlant pomme de terre et patate douce.

Pièce de bœuf parfaitement grillée	29,5€
Filet de boeuf Chateaubriand, tendre à souhait	42€
Wagyu australien magnifiquement persillé (1 pers)	58€
Généreuse côte de bœuf, idéale à partager (2 pers)	79€
Tartare de bœuf au couteau et à la truffe	28€
Cuisse de poulet désossée et farcie aux deux poivrons	26€
Penne à la crème de champignons sublimée à la truffe	26,5€

Nos Desserts

Coupe colonel	9€
Crème brûlée à la pistache	10,5€
Riz au lait à la fleur d'oranger et fruits rouges	8,5€
Saucisson au chocolat noir et pralin	9€
Cookie crousti-fondant accompagné de sa boule vanille	12€
Nuage de chamallows grillés sur lit de chocolat noir fondant	11,5€
Café gourmand	10,5€
Champagne gourmand	19€

* Certains de nos plats contiennent des allergènes. N'hésitez pas à demander la liste complète à notre équipe !





Nos Boissons

Apéritifs

Ricard	4cl	6,5€
Martini rouge / blanc	6cl	7,5€
Campari	6cl	7,5€
Kir cassis / pêche	12cl	7,5€
Kir royal	12cl	13€
Champagne	12cl	12€
Aperol spritz	14cl	11€
Limoncello spritz	14cl	13€
Saint-Germain spritz	14cl	15€

Vodka

Vodka Absolut	4cl	8€
Vodka Belveder	4cl	12€

Rhum

Bacardi Reserva	4cl	8€
Diplomático	4cl	12€
Clément	4cl	12€

Gin

Tanqueray	4cl	10€
Hendrick's	4cl	12€

Whiskys

Jack Daniels	4cl	8€
Red Label	4cl	8€
Black Label	4cl	11€
Nikka	4cl	14€
Chivas 18 ans	4cl	16€

Tequilas

Sierra	4cl	8€
Mezcal	4cl	14€
Don Julio	4cl	16€

Digestifs

Hennessy	4cl	12€
Calvados	4cl	11€
Get 27	4cl	9€
Baileys	4cl	9€
Limoncello	4cl	9€
Amaretto	4cl	10€
Armagnac	4cl	12€
Grand Marnier	4cl	11€
Poire Williams	4cl	10€
Digestif de la maison	4cl	13€

Bières en bouteille

Heineken	25cl	7€
Baptiste	33cl	7€

Eau en bouteille

Evian	50cl	6,5€
Perrier	33cl	5,8€
Badoit	1l	7,5€

Softs

Coca / Coca zéro	33cl	6,3€
Sprite	25cl	6,3€
Schweppes	33cl	6,3€
Jus d'orange/ pomme / ananas	25cl	6,3€
Ice tea	25cl	6,3€

Boissons chaudes

Café	3,3€
Café allongé	3,3€
Café noisette	3,5€
Café crème	4,8€
Capuccino	5,5€
Chocolat chaud maison	6,5€
Thé	4,8€



Nois Vins

*Selon les arrivages, certains millésimes sont susceptibles de varier.
Notre équipe se tient à votre disposition pour vous informer des disponibilités.

Vins Rouges

	12cl	75cl
Château Montus & Château Bouscassé, « Petit Gascon » - AOC Madiran, 2021	7,5€	32€
<i>Vin charnu et souple, tanins fondus, cuvée sur les fruits compotés (framboise, cerises), notes poivrées</i>		
Domaine Jean-Marc Biet, « Pinot Noir » - AOC Touraine, 2025	8€	34€
<i>Vin fin et fruité aux arômes de fruits rouges (fraises des bois, cerise)</i>		
 Domaine des Gravennes, « Lou Pitchoun » - AOC Côtes-du-Rhône, 2025	8,5€	36€
<i>Vin aux arômes de fruits rouges (framboise fraîche), de violette, et de poivre blanc et aux tanins fins</i>		
 Domaine du Salut - AOC Graves, 2023	9,5€	40€
<i>Vin aux arômes de fruits rouges et noirs. En bouche, frais et équilibré</i>		
Château d'Ascumbas, « A d'Ascumbas » - AOP Saint Emilion Grand Cru, 2015		46€
<i>Vin sur les fruits noirs (cassis et mûre) et les épices, des tanins soyeux, notes sur le sous-bois</i>		
Château Boisset, « Ailes et Moi » - AOP Pic Saint-Loup, 2024		50€
<i>Vin frais et fruité (cerise et cassis) avec une finale longue et légèrement épicée</i>		
Domaine Les vins de Vienne, « L'Amphore d'argent » - AOP Saint Joseph, 2024		56€
<i>Vin avec une belle fraîcheur, aux arômes de fruits mûrs (framboise compotée), légèrement poivré</i>		
Domaine Reverdy & Fils - AOP Sancerre, 2023		60€
<i>Vin aux arômes de fruits rouges (cerise, griotte), léger</i>		
 Domaine Le Jas des Papes - AOC Châteauneuf-du-Pape, 2022		73€
<i>Vin aux arômes de fruits noirs (cerises noires, mûres), d'épices (origan, thym) et olives noires</i>		
 Domaine des Entrefaux, « Les Machonnières » - AOP Crozes-Hermitage, 2022		78€
<i>Vin sur des notes de violette, de fruits rouges et de poivre. En bouche, vin rond et soyeux</i>		
Château de Leognan - AOP Pessac-Leognan, 2014		87€
<i>Vin fin sur des notes de cacao torréfié, de fruits rouges et noirs</i>		
Domaine Olivier Gard - AOC Nuits-Saint-Georges, 2022		97€
<i>Vin au nez de fruits rouges et d'épices (poivre, cannelle). Une bouche à l'équilibre parfait, charpenté et rond</i>		
Domaine Olivier Gard - AOC Gevrey-Chambertin, 2022		125€
<i>Vin au nez de fruits noirs (cassis) et des notes musquées. Une bouche charpentée sur une finale longue et tannique</i>		

Vins Blancs

	12cl	75cl
Domaine du Champ-Chapron - IGP Val de Loire Chardonnay, 2023	7,5€	32€
<i>Vin fin aux légères notes de fleurs blanches et une finale ronde</i>		
 Domaine des Gravennes, « Cuvée Tradition » - AOC Côtes-du-Rhône, 2025	8,5€	35€
<i>Vin sec aux arômes de pêches et de poires</i>		
Domaine de Laballe, « Demoiselle de Laballe » - IGP Côtes de Gascogne, 2024	9,5€	40€
<i>Vin doux, fruité et frais avec des arômes de fruits exotiques et des notes d'abricot</i>		
 Domaine Gueguen - AOP Chablis, 2024		52€
<i>Vin au nez fin et très fruité rappelant les fruits à chair blanche et les agrumes. La bouche est souple et fraîche</i>		
Domaine Reverdy & Fils, « La Villaudière » - AOP Pouilly-Fumé, 2024		60€
<i>Vin sur des notes minérales et de fruits frais (agrumes) et fruits secs</i>		
Domaine Berthier - AOP Sancerre, 2023		62€
<i>Vin équilibré sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches</i>		

Vins Rosés

	12cl	75cl
Domaine du Clos Gautier, « Cuvée CG Rosé » - AOP Côtes de Provence, 2025	9,5€	40€
<i>Vin équilibré aux arômes de fruits rouges (fraise, framboise), de pétales de rose et agrumes</i>		

Nois Bulles

	75cl
Champagne Joffrey - Intemporal - Brut	69€
Champagne Moët & Chandon – Impérial – Brut	95€