

## CARTE DEJEUNER

**COTE RESTAURANT  
DE 12H A 13H30**

### Les Entrées

Terrine au choix du chef

Salade de légumes croquants,  
œuf poché et vinaigrette à l'huile de truffe

Sablé quatre épices au fromage de chèvre et tomate,  
coulis de basilic et roquette au balsamique

Entrée du jour,

### Les Poissons et les Viandes

Tataki de bœuf\*,  
cervelle de canut\*\* et légumes de saison,

Dos de cabillaud rôti,  
risotto, crème de chorizo,

Charlotte d'agneau de 7h aux aubergines confites,  
jus corsé au thym,

Suggestion du chef

### Les Desserts

Fondant au chocolat noir, glace faisselle

Riz au lait de coco et ananas caramélisées

Tartelette sablée aux pralines roses

Café ou thé gourmand (supplément 1,50€)

**Entrée + Plat + Dessert 22,50€**

**Entrée + Plat 19,50€**

**Plat + Dessert 17,50€**

*Au choix sur la carte*

### Les Eaux Minérales

	50 Cl	100 Cl
Vittel	5.5 €	7 €
San Pellegrino	5.5 €	7 €
Eau de Perrier	5.5 €	7 €

### Vins au verre

#### Rouges

IGP Domaine Lasserre, Merlot,  
Vin de Pays d'Oc, 2012 6€

AOC Château La Freynelle,  
Bordeaux, 2011 6€

#### Blancs

Viognier Domaine Coudoulis,  
IGP Vin de Pays du Gard 2012 5€

Domaine Moreux,  
AOC Sancerre 2012 7€

#### Rosés

Domaine Coudoulis  
Vin de Pays du Gard 2013 5€

\* viande bovine origine Allemagne et Nouvelle Zélande

\*\* spécialité Lyonnaise à base de fromage blanc, échalotes et ciboulette

**Pour votre confort, nous vous remercions de choisir les  
desserts en début de repas**

Tous nos prix sont TTC. TVA à 10% et à 20%  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.