

Brasserie CÔTE

Charcuteries

Saucisson sec nature ou au comté	11
Petit pot de rilette de cochon et baguette cornichons	12
Assiette de chorizo iberique	18

Entrées

Escargots à l'ail gratinés - snails with butter, chapelure, garlic, parsley	17
Assiette de bresaola maison - house cured rib cap, aged comté	25
Mille-feuilles de pommes de terre et torched mackerel, ajo crema, tuna garum	27
Tartare de bœuf au couteau steak tartare, heritage egg yolk, duck fat toast or frites maison	28 35
Assiette à partager du chef House Jambon de Paris, anchovies, burrata, brown butter	31

Plats

Salade de chèvre chaud & lardons fumés - frisée, honey, toasted walnuts, grilled sourdough	26
Vol-au-vent volaille et escargot - blackbird puff pastry, veloutée sauce, vegetables	37
Halibut et coquillages au beurre blanc - riz vénéré, fried capers, pangrattato, herbes	43
Onglet de bœuf à l'échalote & frites maison - grilled 7oz hanger steak, shallot and red wine sauce	44
Cote à l'os mûré, sauce bordelaise	139

Desserts

Choux à la crème, sauce au chocolat	12
Gateau au chocolat, crème anglaise	13
Tarte au citron meringuée, rhubarbe	14

Assiette de fromages

chef's selection of two cheeses	14
---------------------------------	----