Brasserie CÔTE

## ***Entrées***

**Saucisson sec nature** 11

**Petit pot de rillette de cochon** – *cornichons* 13

**Assiette charcuteries mixte** - *Selection of 2 charcuteries and 2 cheeses* 24

**Escargots à l'ail gratinés** - *snails with butter, chapelure, garlic, parsley* 18

**Proscuitto de canard** - *House sourdough, cured duck proscuitto, cranberries* 26

**Mille-feuilles de pommes de terre et torched mackerel,** *ajo crema, cured tuna heart* 27

**Tartare de bœuf au couteau**
*steak tartare, heritage egg yolk, duck fat toast* 28
*or frites maison* 35

***Poireaux vinaigrette & Cantabrian anchovies***
*Murray's farm egg, horseradish, leek & almond crema* 29

**Jambon de paris & haricots verts en vinaigrette**
*- House Paris ham, sauce tartare, Blackbird sourdough* 33

## ***Plats***

**Salade de chèvre chaud & lardons fumés** - *frisée, honey, toasted walnuts, grilled sourdough* 29

**Halibut et coquillages au safran** – *clams, mousseline de butternut, beurre blanc, pangrattato* 45

**Carré de cochon sauce au poivre vert** -*16oz berkshire bone in pork chop, salade verte* 52

**Onglet de bœuf à l'échalote & frites maison** - *grilled 7oz hanger steak, shallot and red wine sauce* 46

**Cote à l'os maturé, sauce bordelaise** - *38oz dry-aged bone-in ribeye, frites maison* 157

## ***Desserts***

**Choux à la vanille et noisette,** *salted caramel* 13

**Gateau au chocolat,** *crème anglaise* 14

**Tarte tatin à la pomme,** *crème fraiche* 15

## ***Assiette de fromages***

*chef's selection of two cheeses* 14

HST Not included