



## Les Grandes Assiettes

	Mégas
<p><b>Assiette Épicurienne</b>.....</p> <p>Salade, gésiers confits, Magret de canard fumé, marbré de foie gras au Piquillos et Piccata de foie Gras</p>	19.00
<p> <b>Céviche Peruano (Céviché de poisson blanc)</b>.....</p> <p>Mariné au citron vert, gingembre, ail et coriandre</p>	15.00
<p> <b>Gambas y Supions a la mejicana (Gambas et Supions a la Mexicaine)</b></p> <p>Sauce tomate légèrement piquante, quenelle de Guacamole</p>	20.00
<p><b>Le Plateau Côté Sud</b>.....</p> <p>Un repas complet dans une assiette avec entrée froide, confit de canard, fromage et dessert, en un seul service</p>	16.00
<p><b>Le Plateau Côté Mer</b>.....</p> <p>Un repas complet dans une assiette avec entrée froide, filet de poisson plancha, fromage et dessert, en un seul service</p>	18.00

### Le Menu du Midi

Uniquement du lundi au Vendredi

Entrée+Plat ou Plat+ Dessert = 11.00€

**Complet Entrée+Plat+Dessert =15.00€**  
**avec 1/4 Vin, 1/2 Pression ou café offert**

Le Plat du jour Seul= 8.50 €

Chaque Jour,

3 entrées

3 Plats

3 Desserts

**A choisir sur l'ardoise**

Les entrées et plats de ce menu ne sont pas servis en dehors du menu

### Formule du Marché

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert = **16.00€**

Entrée+Plat+Dessert = **22.00€**

*Composée en fonction du marché du moment, consultez les tableaux*

Le Menu des Enfants Jusqu'à 10 ans 10.00€

Escalope de Saumon ou steak de bœuf

Glace 2 Boules

Soda ou Jus d'orange (25 cl)



*[www.restau-cotesud.com](http://www.restau-cotesud.com)*



Cuisine Internationale

## Menu à 27.00 €

*Marbré de foie Gras au Piquillos et pain aux noix maison* Seul = 12.00€

Avec fleur de sel, tapenade de poivron et poivre du moulin (au menu Supplément 2.00€)

*Assiette Épicurienne* Seule 11.00

Salade, gésiers confits, Magret de canard fumé, marbré de foie gras au Piquillos et Piccata de foie Gras *Planché* (au menu Supplément 2.00€)



*Gambas y Supions a la mejicana* Seul = 11.00

(Poêlée de Gambas et Supions a la Mexicaine) Sauce tomate légèrement piquante, quenelle de Guacamole



*Le Céviche Peruano (Céviché de poisson blanc)* Seul = 7.50

Mariné au citron vert, gingembre, ail et coriandre

-----  
*Le Poisson du moment* Seul = 17.00

En fonction du marché du chef

*Magret de canard entier au foie Gras* Seul = 21.00

saisi à la plancha, cerné de sauce foie gras et de Piccata de foie gras



*El Filete de Bœuf assado a la Parilla* Seul = 23.00

(Filet de Bœuf) Façon Argentine (au menu Supplément 4.00€)



*Carré de Borrego com Molho de Zimbro* Seul = 23.00

(Carré d'Agneau et sauce au Genièvre) et Légumes de Saison (prévoir 30 mn) (au menu Supplément 4.00€)

*Risotto et Noix de Saint Jacques à la Plancha* Seul = 23.00

Avec son Jus au Lard (au menu Supplément 4.00€)



*Carré de Puerco negro y chorizo Ibérique* Seul = 18.00

(Cochon noir farci au Chorizo Ibérique) cuisson basse température, jus au Chorizo

-----  
*Dessert au choix*

## Les Desserts

<i>Mousse au Cacao noir</i> .....	6.00
<i>Tarte aux Pommes Maison</i> .....	6.00
<i>Salade de Fruits Frais</i> .....	6.00
<i>Crème Caramel aux Gousses de Vanille</i> .....	6.00
<i>La Profiterole de fraises façon melba</i> .....	6.50
<i>Cœur Coulant Chocolat et saveurs de Framboises</i> .....	8.50
<i>Profiteroles Maison</i> .....	6.50
<i>Affogati</i> .....	6.50
Glace Noyée dans un café expresso arrosé d'Alcool	
Glace Rhum-Raisins – Expresso Café – Rhum Saint James	
Glace Vanille – Expresso – Cognac	
Glace Coco - Expresso – Vodka	
Glace Chocolat – Expresso- Poire William	
<i>La Farandole des sorbets et crèmes glacées 3 boules</i> .....	5.00
Selon votre choix (demandez les parfums disponibles en ce moment)	
<i>Café Mexicain</i> .....	5.50
Un délicieux expresso préparé avec Téquila, Crème de Cacao et sucre	

## Apéritifs et Digestifs

<i>Kir du Chanoine 15cl minimum</i> .....	3.50
accommodez le à votre goût avec une liqueur de cassis, mûre ou pêche	
<i>Tariquet 1ères Grives au Verre 11cl</i> .....	4.50
<i>Martini rouge ou Blanc 5cl</i> .....	4.00
<i>Ricard 2cl</i> .....	3.50
<i>Porto 7cl Suze</i> .....	4.50
<i>Whisky Coca, Apéritifs Accompagnés</i> .....	7.50
<i>Whisky supérieur, Bourbon</i> .....	7.50
<i>Coupe de Champagne</i> .....	7.50
<i>Liqueurs et Digestifs 5cl</i> .....	5.00
<i>Cocktail Bière Côté Sud</i> .....	5.00
<i>Rhum, Pulco Citron, Sirop de Sucre de canne, Bière Pression</i>	
<i>Cocktail Planteur</i> .....	6.50
<i>Rhum, Jus d'oranges, jus d'ananas, sucre canne, épices</i>	
<i>Cocktail Sunset Beach</i> .....	4.00
<i>Mélange de jus de fruits, sirop, et pas d'alcool</i>	

## Boissons

<i>Bières Bouteille Heineken 25cl</i>	3.50
<i>Bière Pression</i> .....	2.50
<i>Eau Évian 50 cl</i> .....	3.00
<i>Eau Évian 1lt</i> .....	4.00
<i>Eau de San Pellegrino Lt</i> .....	5.00
<i>½ San Pellegrino</i> .....	3.00
<i>Perrier 25 cl</i> .....	3.00
<i>Coca cola 25cl Coca Light 25 cl</i>	3.00
<i>Schweppes 25 cl</i> .....	3.00
<i>Jus de Fruits</i> .....	3.00
<i>Orange, Abricot, Ananas, Tomate</i>	
<i>Seven Up 50 cl</i> .....	3.00
<i>Café Expresso, Décaféiné</i> .....	1.60
<i>Thés et Infusions</i> .....	3.50

Consultez nous pour vos repas de Groupe, anniversaires, Baptêmes, Communion etc.

[www.restau-cotesud.com](http://www.restau-cotesud.com)