



La Cakte Côte Restaurant

TAPAS FROIDES

Accompagnées de sauce en fonction des planches choisies

CEUFS MIMOSA REVISITÉS AU COMTÉ AFFINÉ 18 MOIS (3 pièces)	7€
HOUMOUS À L'ORIENTAL ET CHÈVRE FRAIS	7€
RILLETTE AUX DEUX POISSONS SAUCE VIERGE FRUITS ROUGES Lieu noir et saumon	8€
BRUSCHETTA DE L'ESTIVAL Concassé de tomate, mozzarella sèche, pesto, jambon de pays, poivrons	8€
TARTARE DE THON ROUGE AU WAKAMÉ	9€
GUACAMOLE D'AVOCAT ET GAMBAS	9€
CONCASSÉ DE TOMATES, BASILIC ET JAMBON IBÉRIQUE	9€
BURRATINA, CONCASSÉ DE TOMATES, HUILE DE TRUFFES	9€
PIPERADE DE POIVRONS ET CHÈVRE FRAIS	9€

PLANCHES

Accompagnées de Pain / Beurre / Cornichons

PLANCHE DE CHARCUTERIE Rosette, Viande de grison, Jambon De Pays, Coppa	16€
PLANCHE FROMAGÈRE Camembert, St Maure de Touraine, Comté, St Nectaire, Morbier	17€
PLANCHE MIXTE - FROMAGES / CHARCUTERIES Rosette, Viande de grison, Jambon De Pays, Coppa Camembert, Comté, Morbier, St Nectaire	18€

TAPAS PLAT

17€

TAPAS CHAUDES

BOL DE FRITES NORMANDES NATURES	5€
BOL DE FRITES NORMANDES AU PARMESAN	7€
TENDERS DE POULET JAUNE (6 pièces)	8€ 16€
BROCHETTES DE GAMBAS AU BEURRE À L'AIL (6 pièces)	9€ 18€
MINI BURGER (3 pièces)	9€

À LA CARTE

LA GRANDE SALADE CÉSAR	19€
PAVÉ DE LIEU NOIR, SAUCE COCO / CURRY VERT ET SES PETITS LÉGUMES	25€
ENTRECÔTE GRILLÉE (250/300 gr) ET SES FRITES Sauce poivre ou fromagère	25€
CÔTE DE BŒUF (au kilo) ET SES FRITES - Sauce poivre ou fromagère	69€
GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE Petits légumes ou frites nature	5€

DESSERTS

PANNA COTTA - Fruits rouges ou Mangue	6€
CHEESECAKE AU CITRON VERT ET YUZU	6€
CRÈME BRÛLÉE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	6€
ONCTUEUX CHOCOLAT	6€
LA BELLE ASSIETTE GOURMANDE À PARTAGER (4pers)	24€

Bark du Peuplek

LES COCKTAILS SIGNATURES

AVEC ALCOOL

Almonberry	10 €
Purée de fraise, Sirop d'Orgeat, Sweet and Sour, Vodka Absolut, Jus de pomme	
Blue Jeans	12 €
Vodka Absolut, Cointreau, Gin Tanqueray, Sweet and Sour, Curaçao bleu	
Litchi Dreams	10 €
Gin Tanqueray, Soho, Purée de pomme, Sweet and Sour, Ananas	
Red Sky	10 €
Purée de fraise, Purée de framboise, Sweet and Sour Crème de cassis, Whisky Clan Campbell	
Sweet Cuba Vanilla	10 €
Rhum Havana Especial, Sweet an Sour, Sirop de vanille, Perrier	

LES COCKTAILS CLASSIQUES

AVEC ALCOOL

Framboise imperiale	12 €
Purée de framboise, Vodka, Champagne	
Italian Maï Thai	9 €
Amaretto, Cointreau, Sweet and Sour, Rhum Havana 3ans, Rhum Havana Especial	
Pina Colada	9 €
Rhum Havana 3ans, Jus d'ananas, Purée de coco, Malibu, Crème	
Mer de chine	9 €
Gin, Rhum Havana 3ans, Triple sec, Jus de citron, Sucre de canne, Curaçao bleu, Jus d'ananas, Vodka	
Sex on the Seine	9 €
Vodka, Liqueur de melon vert, Crème de cassis, Jus d'ananas, Jus de cranberry	
Caïpirinha	9 €
Cachaça « Leblon », Citron vert, Sucre	
Frozen Daiquiri	9 €
Fraise ou Passion, Rhum Havana 3ans, Sucre de canne, Jus de citron	
Chandon Spritz	9 €
Américano	9 €
Martini rouge, Campari, Noilly Prat, Eau gazeuse	
Spritz Saint Germain	12 €
Liqueur de St Germain, Méthode champenoise, eau gazeuse	
Sirocco	9 €
Menthe fraîche, Jus de citron, Sucre roux, Vodka, Jus cranberry	

MOJITOS

Original

Rhum Havana 3ans, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de canne, Eau gazeuse

Fruits

Mojito original avec fruit au choix : Fraise, Passion, Pomme, Framboise

SANS ALCOOL

Virgin Mojito

Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de canne, Eau gazeuse

Passion Madagascar

Jus d'ananas, Purée de passion, Sirop de vanille

Baiser du Dragon

Jus de cranberry, Purée de fruits rouges, Jus de citron vert

Coconut King

Noix de coco, Vanille, Ananas, Crème

SOFTS

SOFTS 25cl

Reb Bull 5.50€

SOFTS 33cl

Pepsi, Jus orange - Ananas - Pomme, Schweppes, Limonade 3€

EAUX 33cl

Evian, Perrier 4€

EAUX 1L

Evian, Badoit 6€

BIÈRES BOUTEILLE 33cl

Desperados - 33cl 7€
 Gallia «Champ libre» - 33cl 7€
 Affligem - 33cl 7€
 Heineken - 33cl 7€
 Vasque 10 bières + 1 OFFERTE 65€

L'Estival
 RESTAURANT - BAR

VERRE (4cl) | BTL (70cl) | MAG (150cl)

ALCOOLS DIVERS

VODKA

Absolut 7.50€ | 85€ | --
 Ciroc -- | 130€ | --
 Belvédère 9.50€ | 120€ | 320€
 Grey Goose 9.50€ | 120€ | 320€

WHISKY

J&B 7.50€ | 85€ | --
 Clan Campbell 7.50€ | 85€ | --
 Chivas 12 Ans 9.50€ | 120€ | --
 Jack Daniel's 9.50€ | 120€ | --

RHUM

Captain Morgan 7.50€ | 85€ | --
 Havana Club 7 ans 9.50€ | 120€ | --
 Diplomatico 9.50€ | 120€ | --
 Don Papa 9.50€ | 120€ | --
 Clément VSOP 9.50€ | 120€ | --

TEQUILA

Camino Real 7.50€ | 85€ | --

GIN

Beefeater 7.50€ | 85€ | --

DIGÉSTIFS

Baileys 7.50€ | 85€ | --
 Get 27/31 7.50€ | 85€ | --
 Jagger 7.50€ | 85€ | --
 Tequila Patrón XO café 7.50€ | 85€ | --

APÉRITIFS

Martini Blanc 4cl 5€
 Martini Rouge 4cl 5€
 Pastis 51/Ricard 4cl 5€
 Kir Vin Blanc 12cl 6.50€
 (Vin blanc, Crème de cassis, de mûre ou de pêche)
 Kir Pétillant 12cl 7.50€
 (Méthode champenoise, Crème de cassis, de mûre ou de pêche)

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné 2€
 Thé/ Infusion 3€

Prix TTC Service Inclus

Carte Côté Vins

VERRE (15CL) | BTL (75CL) | MAG (150CL)

VIN ROUGE

BORDEAUX

Château Recougne « AOP Bordeaux Supérieur - Milhade »	6€ 24€ --
Château des Gravières « AOP Graves »	9€ 35€ --
Château de la Louvière « AOP Pessac-Leognan »	-- 45€ --
Marquis de Saint-Estèphe « AOP Saint-Estèphe »	-- 45€ --
Château Sergant « AOP Lalande de Pomerol - Milhade »	-- 46€ --
Les Hauts du Tertre « AOP Margaux - 2012 »	-- 75€ --

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Naturalys « Merlot - IGP Pays d'Oc - Bio - Gérard Bertrand »	6€ 27€ --
Grand Terroir « AOP Pic Saint Loup - Gérard Bertrand »	-- 33€ --

BOURGOGNE

Michel Picard « Pinot noir - AOP Hautes Côtes de Nuits »	10€ 39€ --
Prunier-Bonheur « AOP Pommard »	-- 75€ --

VALLÉE DU RHÔNE

La Martinière « AOP Crozes Hermitage - Ferraton père et fils »	-- 37€ --
Les Fagottes « AOP Saint Joseph »	-- 57€ --
Château de Vaudieu « AOC Châteauneuf-du-Pape »	-- 75€ --

BEAUJOLAIS

Château Juliéas « AOP Juliéas »	-- 38€ --
Chapelle de Venenge « Gamay - AOP Brouilly »	-- 39€ --
Domaine des Billards « Gamay - AOP Saint Amour »	-- 50€ --

VIN BLANC

LOIRE

Joseph Mellot « AOP Menetou-Salon - Les Thureaux »	9€ 37€ --
La Vivandière « AOP Sancerre »	-- 39€ --
Domaine des Fines Caillotes « AOP Pouilly-Fumé »	-- 43€ --

ALSACE

Wolfberger « Riesling - IGP Alsace Grand-Cru Pfersigberg »	-- 56€ --
--	---------------

CÔTES DE GASCOGNE

Tariquet 1 ^{ères} Grives « Moelleux - IGP Côtes de Gascogne »	7€ 28€ --
--	---------------

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Naturalys « Chardonnay - IGP Pays d'Oc - Bio - Gérard Bertrand »	6€ 27€ --
--	---------------

BOURGOGNE

Chablis « Chardonnay - AOP Grand Vin de Bourgogne »	9€ 40€ --
Loron et Fils « Chardonnay - AOP Mâcon-Soltré-Pouilly »	-- 42€ --
Les Vieux Murs « Chardonnay - AOP Pouilly-Fuissé »	-- 48€ --

VIN ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE

Ultimate Provence « AOP Côtes de Provence »	7€ 35€ 72€
Whispering Angel « AOP Côtes de Provence »	-- 39€ --
Minuty Prestige « AOP Côtes de Provence »	-- 39€ --
Minuty Rosé et Or « AOP Côtes de Provence »	-- 47€ --
Minuty 281 « AOP Côtes de Provence »	-- 89€ --

VINS EFFERVESCENTS

MINI CHANDON 'GARDEN SPRITZ' Bouteille 18Cl	9€	CHANDON 'GARDEN SPRITZ' Bouteille 75Cl	36€
---	----	--	-----

CHAMPAGNES

MINI MOËT & CHANDON OU MOËT PISCINE	Bouteille 20Cl	20€	MOËT & CHANDON BRUT	Bouteille 75Cl	90€
ARMAND DE BRIGNAC	Bouteille 75Cl	395€		Magnum 150Cl	200€
DOM PÉRIGNON	Bouteille 75Cl	350€	MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE	Bouteille 75Cl	110€
	Magnum 150Cl	600€		Magnum 150Cl	230€
			MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL	Bouteille 75Cl	110€
				Magnum 150Cl	230€

Prix TTC Service Inclus