



Côte Océan
LE BISTROT

Bienvenue

Au rythme des saisons, notre Chef et son équipe vous proposent chaque jour une cuisine bistronomique saine et créative.

En privilégiant les circuits courts et une sélection de producteurs locaux, notre offre culinaire vous garantit la qualité des produits servis.

Étant soucieux de votre bien-être, en cas de présence d'allergènes dans nos plats, nous vous les signalons à l'aide des pictogrammes en page suivante.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment dans notre restaurant.

Mercredi au Samedi

Déjeuner : 12h - 14h

Dîner : 19h - 21h30

Dimanche

Brunch : 11h30 - 14h30

Fermé le soir

Les Grignottes à partager

Les Wraps

8 bouchées à partager

Poulet

Wrap de blé, Poulet, Oignons, Tomate,
Mayonnaise

10€

Saumon

Wrap de blé, Saumon, Avocat, Tomates séchées,
Mayonnaise, Wasabi

14€

Les Ardoises

Pour 2 personnes

Ardoise de Charcuteries

Saucisson sec, Jambon sec, Coppa tranchée VPF,
Chorizo de Bellota ibérique

17€

Ardoise de Fromages

Comté affiné 18 mois, Brebis d'Auvergne,
Croton de Normandie, Tomme de Savoie

18€

Ardoise de la Mer

Saumon fumé, Rillettes de Poisson du Jour (saumon, sardine,...),
Crevettes et Encornets Marinés au Vinaigre

26€

Prix net TTC, service compris / Liste des allergènes
à consulter en dernière page.



Entrées

Velouté d'Oignon	7€
Œuf Parfait & Pistache	
Quinoa de Printemps	10€
Fèves, Tomates Séchées, Pecorino & Éclats de Noisettes Grillées	
Asperges Blanches	11€
Navets au Pavot & Agrumes	
Sot-l'y-laisse Gourmand	12€
Chou-Fleur Crémeux, Poireaux Fondants & Sarrasin Torréfié	
Gravlax de Saumon	12€
Déclinaison de Concombre aux Saveurs du Japon	
Canard Rosé	12€
Pois Chiches à l'Ail Noir, Artichaut au Vin Blanc & Chutney de Groseille	

Desserts

Brioche Perdue de Côté Océan	9€
Glace & Crumble au Thé Earl Grey	
Souvenirs d'Enfance	9,5€
Sablé Breton à la Vanille, Crémeux Citron, Ganache Chocolat Blanc, Variation de Fraises, Meringue & Sorbet Citron	
Douceur Acidulée,	10€
Mousse Framboise-Rhubarbe et son insert, Crémeux Amande-Vanille & Sirop de Pomme	
Chou Croquant au Chocolat Noir	11€
Insert Chocolat au Lait, Glace Vanille, Nuage de Chocolat Noir & Noisettes	
Assiette de 3 Fromages	11€
Comté, Tomette & Chavignol	
Glace ou sorbet au choix :	
Chocolat, Vanille, Caramel,	1 boule : 2€
Café, Pistache, Rhum raisin,	2 boules : 3,5€
Fraise, Mangue, Passion, ...	3 boules : 5€

Plats

Duo de Brocoli	17€
Épeautre Fondant & Condiments Acidulés	
Ballotine de Merlan	18€
Chou Vert Fondant & Champignons Crémeux	
Suprême de Poulet	19€
Purée de Petits Pois, Carottes Rôties & Jus à la Cardamome	
Pavé de Saumon Rôti	20€
Céleri-Rave, Fenouil Grillé & Jus Forestier au Xéres	
Burger des Alpes	20€
Bun Feuilleté, Effiloché de Bœuf, Comté Affiné, Tomates Séchées, Compotée d'Oignons, Salade & Choux Rouge Mariné	
Linguines aux Fruits de Mer	20€
Paleron de Bœuf Braisé au Vin Rouge	23€
Polenta Crémeuse, Choux de Bruxelles & Pickles de Moutarde	

Menu Enfant

15€

Plat :

Poisson du Jour **ou** Boulettes de Bœuf
ou Cheeseburger

Garniture au choix :

Frites **ou** Légumes de Saison

Coupe de glaces :

2 Boules au Choix

Prix net TTC, service compris.
Liste des allergènes à consulter en dernière page.

Menu Découverte

35€

Entrées

au choix

Gravlax de Saumon

Déclinaison de Concombre aux Saveurs du Japon

Quinoa de Printemps

Fèves, Tomates Séchées, Pecorino & Éclats de Noisettes Grillées

Sot-l'y-laisse Gourmand

Chou-Fleur Crémeux, Poireaux Fondants & Sarrasin Torréfié

Canard Rosé

Pois Chiches à l'Ail Noir, Artichaut au Vin Blanc & Chutney de Groseille

Duo de Brocoli

Épeautre Fondant & Condiments Acidulés

Pavé de Saumon Rôti

Céleri-Rave, Fenouil Grillé & Jus Forestier au Xéres

Ballotine de Merlan

Chou Vert Fondant & Champignons Crémeux

Suprême de Poulet

Purée de Petits Pois, Carottes Rôties & Jus à la Cardamome

Burger des Alpagnes

Bun Feuilleté, Effiloché de Bœuf, Comté Affiné, Tomates Séchées,
Compotée d'Oignons, Salade & Choux Rouge Mariné

Assiette de 3 Fromages

Comté, Tomette & Chavignol

Brioche Perdue de Côté Océan

Glace & Crumble au Thé Earl Grey

Desserts

au choix

Douceur Acidulée,

Mousse Framboise-Rhubarbe et son insert,
Crémeux Amande-Vanille & Sirop de Pomme

Souvenirs d'Enfance

Sablé Breton à la Vanille, Crémeux Citron, Ganache Chocolat Blanc,
Variation de Fraises, Meringue & Sorbet Citron

LE BRUNCH DU DIMANCHE

Buffet sucré & salé **à volonté**
Softs & boissons chaudes **inclus**

Propositions du chef :

- Viennoiseries, crêpes, gaufres, muffins, donuts
- Salades composées, charcuteries, fromages, omelettes, wraps
- Crustacés et poissons frais du moment
- Plats chauds de saison cuisinés sur place

35€ par personne

15€ par enfant (4 à 12 ans)

Réservation sur cote-ocean.com

ou au 05 86 16 00 07