Côté 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

Côté Océan
LE BISTROT

Les Grignottes
à partager

Les Wraps
8 bouchées à partager

Poulet — *10€*
Wrap de blé, Poulet, Oignons, Tomate, Mayonnaise

Saumon — *14€*
Wrap de blé, Saumon, Avocat, Tomates séchées, Mayonnaise, Wasabi

Les Ardoises
Pour 2 personnes

Ardoise de Charcuteries — *17€*
Saucisson sec, Jambon sec, Coppa tranchée VPF, Chorizo de Bellota ibérique

Ardoise de Fromages — *18€*
Comté affiné 18 mois, Tomette, Morbier, Tomme de Savoie

Ardoise de la Mer — *26€*
Saumon fumé, Rillettes de Poisson du Jour (saumon, sardine,...), Crevettes et Encornets Marinés au Vinaigre

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

Côté Océan
LE BISTROT

Entrées

Velouté de Champignons 8€
Oeuf parfait et notes de café

Potimarron rôti et douceur d'érable 10€
Semoule parfumée aux épices d'automne, fêta

Poireau rôti 12€
Rillettes de crabe, purée de chou-fleur, noisettes torréfiées et condiment à la moutarde

Carpaccio de Sériole 11€
Légumes croquants et sa vinaigrette à la mangue

Entre Terre d'Automne et Mer 10€
Mousseline de mogettes aux moules et Sarrasin

Déclinaison de Canard 10€
crème de maïs et pickles de maïs grillé

Desserts

Poire Pochée à l'Hibiscus 11€
Sorbet Poire et Chantilly Légère

Sous-bois d'Automne façon Mont-Blanc 10€
Variation de pommes et marrons parfumés au rhum accompagnée de sa meringue

Chou Croquant au sésame noir 11€
Sorbet framboise dans sa nage coco-citron

Alliance Chocolat Cassis 11€
Fruits noirs, Praliné Croustillant, Sirop de cassis

Assiette de 3 Fromages 12€
Comté, Tomette et Chavignol

Glace ou sorbet au choix : 1 boule : 2€ / 2 boules : 3,5€ / 3 boules : 5€
Chocolat, Vanille, Caramel, Café, Pistache, Rhum-raisin, Fraise, Mangue, Passion,...

Coupe Exotique (3 boules) 10€

Dame Blanche (3 boules) 10€

Colonel (3 boules) 12€

Plats

Douceurs du potager rôties 17€
Crémeux de carotte et coulis de betteraves fumées, chèvre frais et noix de pécan

Pavé de Lieu Noir 17€
Navet Fondant, Panais et sa sauce légère aux agrumes

Espadon rôti 21€
Jus marin au Saké et Beurre Noisette à la Spiruline, Déclinaison de Céleri-rave

Échine de porc laquée au tamarin 18€
Riz noir au parmesan,
Chou chinois rôti et crumble miel-thym

Suprême de Pintade Doré 23€
Mousseline de Patate douce et Endive braisée, jus corsé à l'Orange

Burger Automnal du Chef 20€
Effiloché de canard, Tomme de Brebis, Pleurotes

Ravioles de Cèpes 21€
et Fruits de Mer sauce au safran

Menu Enfant

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

15€

Côté Océan
LE BISTROT

Menu Découverte

35€

Entrées
au choix

Potimarron rôti et douceur d'érable
Semoule parfumée aux épices d'automne, fêta

Poireau rôti
Rillettes de crabe, Purée de Chou-fleur,
Noisettes torréfiées et Condiment à la moutarde

Entre Terre d'Automne et Mer
Mousseline de mogettes aux moules et Sarrasin

Déclinaison de Canard
Crème de maïs et Pickles de maïs grillé

Plats
au choix

Douceurs du potager rôties
Crémeux de carotte et coulis de betteraves fumées,
Chèvre frais et Noix de pécan

Espadon rôti
Jus marin au Saké et Beurre Noisette à la Spiruline,
Déclinaison de Céleri-rave

Suprême de Pintade Doré
Mousseline de Patate douce et Endive braisée, Jus Corsé à l'Orange

Ravioles de Cèpes
et Fruits de Mer sauce au safran

Desserts
au choix

Poire Pochée à l'Hibiscus
Sorbet Poire et Chantilly Légère

Sous-bois d'Automne façon Mont-Blanc
Variation de Pommes et Marrons parfumés au
rhum accompagnée de sa meringue

Chou Croquant au sésame noir
Sorbet framboise dans sa nage coco-citron

Alliance Chocolat Cassis
Fruits noirs, Praliné Croustillant, Sirop de cassis

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

Côté Océan
LE BISTROT

LE BRUNCH DU DIMANCHE



Buffet sucré et salé **à volonté**
Softs et 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