

LA CÔTE & L'ARÊTE

BRASSERIE



LES GRANDES OCCASIONS MÉRITENT DE GRANDES TABLÉES

Soirées d'entreprise

Fêtes de fin d'année

Repas de groupe

BIEN PLUS QU'UN RESTAURANT

Chez La Côte & l'Arête, on aime les bonnes choses.
Et surtout, on aime les partager.

Notre recette ? Des produits frais, une cuisine généreuse et des plats travaillés maison, du début à la fin. Une exigence qui se retrouve dans chaque assiette et qui fait toute la différence.

Certifié **Frais-Maison**

**C'est bien plus qu'une promesse :
c'est notre engagement au quotidien.**

Cave de maturation, belles pièces de viande sélectionnées avec soin, bar à cocktails...
Chez nous, le plaisir ne s'arrête pas au plat principal !



LES FÊTES SE PASSENT À TABLE !



Cette année, place aux retrouvailles !

Repas de fin d'année entre collègues, soirée d'entreprise ou retrouvailles entre amis... L'occasion de mettre les sujets sérieux en pause, de ressortir les meilleures anecdotes et de rire sans compter.

Pour les fêtes, on vous a concocté des menus spécialement imaginés pour l'occasion. À vous de découvrir celui qui vous fera craquer !

*Vous réunissez les convives,
on s'occupe de les régaler !*

NOS MENUS DE FÊTES

COCKTAIL DE GROUPE

28 € / personne

À PARTAGER

- Planche des Bons Vivants
- Burrata fumée et truffée
- Saumon fumé
- Croque à la tomme de Savoie et jambon aux herbes
- Encornets frits
- Croquettes
- Entrecôte
- Bols de frites

DESSERTS

- Mousse au chocolat
- Crème brûlée

MENU DE FÊTES

36 € / personne

Entrée, plat et dessert au choix

ENTRÉES

- Burrata fumée et truffée
- Crème de céleri et foie gras
- Saumon fumé, crème d'aneth et perles de hareng

PLATS

- Pièce du boucher et fromage truffé
- Magret laqué à l'érable, châtaignes et purée de pommes de terre et céleri
- Saint-Jacques et sauce homard, risotto de fregola

DESSERTS

- Crème chocolat et pistache, streusel cacao-noisette
- Crème brûlée, sucre fou et meringue fondante
- Brioche perdue et glace à l'amaretto

MENU DE GROUPE

30 € / personne

Entrée, plat et dessert au choix

ENTRÉES

- Œuf parfait, sauce aux morilles
- Croque à la tomme de Savoie et jambon aux herbes

PLATS

- Faux-filet, frites et salade
- Pavé de saumon, crème citron-aneth et purée de pommes de terre et céleri

DESSERTS

- Pavlova myrtille et pistache
- Tout chocolat, mi-cuit et crème d'Isigny



Et pour trinquer ? Vins, apéritifs, cocktails... Demandez-nous nos formules boissons !