

Le Brasero par Côté Sable

CÔTÉ TERRE

Sélection de vins à la bouteille par notre Sommelier

CÔTE DE BŒUF RACE SIMMENTAL...1.2kg env. 75€

Vin de France, Domaine Giacometti « Sempre Azzezu » 2019...90€

CÔTE DE BŒUF RACE IRISH ANGUS...1.2kg env. 85€

Saint-Emilion Grand-Cru, Château Chauvin « Folie » 2018...65€

FILET DE BŒUF CHÂTEAUBRIAND RACE HEREFORD...250gr 28€

IGT Sicilia, Azienda Cos « Frappato » 2022...65€

CÔTE DE COCHON PREMIERE RACE DUROC...300gr 25€

Vin de France, Domaine Milan « Le grand blanc » 2016...75€

CÔTE DE VEAU 30€

Condrieu, Stéphane Montez « les grandes chaillées » 2020...130€

DEMI POULET FERMIER LABEL ROUGE...750gr 30€

Côte chalonaise, Domaine de Villaine « les clous aimés » 2020...110€

CÔTÉ MER

Sélection de vins à la bouteille par notre Sommelier

PAVÉ DE THON BLANC DE LIGNE 22€

Patrimonio, Domaine Santamaria 2021...55€

LONGE D'ESPADON DE LIGNE 29€

Chablis 1^{er} Cru, Julien Brocard « Montée de Tonnerre » 2020...115€

TENTACULE DE POULPE 24€

Vin de France, Château de Fosse-Sèche « Arcane » 2021...85€

SEICHES DU BASSIN 20€

Rias Baixas, Forkas del Salnes « Leirana » 2021...50€

GAMBAS SAUVAGES 27€

Bordeaux, Château Sigalas-Rabaud « la demoiselle de Sigalas » 2017...45€

Accompagnements

Légumes grillés ou pommes de terre grenaille
(Supplément 5€)

Sauces

Chimichuri, échalotes confites, poivre, vierge, Salmoriglio
(Supplément 2€)

PARILLADA TERRE & MER à partager 100€
Côte de cochon, côte de veau, poulpe, seiches et gambas

Desserts & Fromages



CRÉMEUX AUX FRUITS DE LA PASSION Meringue à l'italienne		10€
TIRAMISU		9€
ZUCCOTTO FIORENTINO Génoise, chocolat, ricotta et fruits confits		11€
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON		12€
SÉLECTION DE FROMAGES ITALIENS	3 pièces	9€
	5 pièces	14€

Menu Enfant

Plat & dessert 16€

PIÈCE DE POISSON Ou PIÈCE DE BOEUF

Pommes de terre grenaille ou légumes grillés

TIRAMISU Ou GLACE 2 BOULES

Jus de pomme pétillant Ou Jus de fruits Meneau