



« Mon équipe et moi-même sommes heureux de vous accueillir depuis septembre 2010 à Coteaux & Fourchettes.

Nous cuisinons des produits frais de qualité et de saison selon les arrivages, un plat peut donc être ponctuellement remplacé.

Je vous souhaite un agréable moment en notre compagnie et reste, comme toute l'équipe, à votre disposition. Je suis juste à côté... »

Cyril Glémot - Chef de cuisine, propriétaire

Notre équipe est à votre disposition concernant les allergènes présents dans les plats. Adapté à votre régime alimentaire, nous pouvons vous proposer un menu composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert



VEGAN



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN

### « Chèque cadeau »

Nous vous proposons des chèques cadeaux personnalisables :

- soit un montant défini,
- soit des menus spécifiques avec ou sans boisson incluse

Chèque cadeau valable 1 an, date d'émission. A présenter impérativement lors du repas.

Pour le plaisir de la dégustation le restaurant et sa terrasse sont « non fumeur ».Un espace est mis à la disposition des fumeurs.

# Menu Coteaux

Mise en bouche



Foie gras de canard « au naturel » cuit au sel, compotée de pommes Golden aux noix,  
Brioche au beurre salé maison toastée

Ou

Suggestion du chef



Pavé de lieu jaune Poêlé sur sa peau, boulgour de légumes anciens  
Emulsion de corail de St Jacques

Ou

Suggestion du chef



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Dôme Choco/Banane: crémeux à la banane et au rhum, insert chocolat Guanaja,  
Glace au lait frais

Ou

Suggestion du chef

**42€ / 35 € (sans le fromage)**

---

## Menu Découverte

*(Servi pour l'ensemble de la table)*

*Ce menu est un menu « confiance » concocté par le chef de cuisine  
suivant le marché et son inspiration.*

Il se compose d'une sélection de 3 entrées, 2 poissons, 2 viandes, fromages,  
3 desserts parmi les spécialités et les plats de la carte.

**84€ : sélection d'entrées, poissons, viandes, fromages, desserts**

**78€ : sélection d'entrées, poissons, viandes, desserts**

**74€ : sélection d'entrées, viandes, fromages, desserts**

**68€ : sélection d'entrées, viandes, desserts**

# Menu Fourchettes

Mise en bouche



Carpaccio de Noix de Saint Jacques marinées au caviar « osciètre »,  
crèmeux de chou-fleur à l'huile citronnée, sommités colorés

Ou

Duo de foie gras de canard : l'un poêlé et l'autre « au naturel » cuit au sel,  
compotée de pommes Golden aux noix, Brioche au beurre salé maison toastée



Ballotine de sole aux épinards, huitre pochée et jus iodée  
Pressé de poireau aux feuilles de nori

Ou

Médailon de filet de bœuf Charolais rôti, Fregola Sarda à la duxelle de champignon,  
Asperges vertes et sauce aux morilles



Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou



Déclinaison d'agrumes : gelée d'agrumes sur un biscuit amande et crèmeux citron  
Sorbet pamplemousse et meringue citron vert

Ou

Ananas rôti sur une dacquoise noix de coco, compoté de fruits de la passion,  
Glace au lait de coco

**62€ / 55 € (sans le fromage)**

---

## Menu Enfants

(moins de 12 ans)

Ce menu se compose d'un plat et d'un dessert vous sera annoncé par le maître d'hôtel

**18€**

Pour le plaisir de la dégustation le restaurant et sa terrasse sont « non fumeur ».Un espace est mis à la disposition des fumeurs.

# A la Carte

## Entrées

<b>La spécialité du chef :</b> Duo de foie gras de canard : l'un poêlé et l'autre « au naturel » cuit au sel, Compotée de pommes Golden aux noix, Brioche au beurre salé maison toastée	22 euros
Carpaccio de Noix de Saint Jacques marinées au caviar « osciètre », Crèmeux de chou-fleur à l'huile citronnée, sommités colorés	22 euros
Foie gras de canard « au naturel » cuit au sel, compotée de pommes Golden aux noix, Brioche au beurre salé maison toastée	14 euros
Entrée du jour	14 euros

## Viandes

<b>La spécialité du chef :</b> Demi pigeon de la Lance, le filet rôti, la cuisse confite, Boullgour de fruits secs et jus au cumin	26 euros
Médaillon de filet de bœuf Charolais rôti, Fregola Sarda à la duxelle de champignon, Asperges vertes et sauce aux morilles	28 euros
Suggestion du jour	22 euros

## Poissons

Ballotine de sole aux épinards, huitre pochée et jus iodée Pressé de poireau aux feuilles de nori	28 euros
Pavé de lieu jaune Poêlé sur sa peau, boullgour de légumes anciens Emulsion de corail de St Jacques	22 euros

## Fromages

Assiette de fromages affinés par Lou Canestéou	7 euros
Plateau de fromages affinés par Lou Canestéou	14 euros

## Desserts

Déclinaison d'agrumes : gelée d'agrumes sur un biscuit amande et crèmeux citron Sorbet pamplemousse et meringue citron vert	12 euros
Ananas rôti sur une dacquoise noix de coco, compoté de fruits de la passion, Glace au lait de coco	12 euros
Dôme Choco/Banane: crèmeux à la banane et au rhum, insert chocolat Guanaja, Glace au lait frais	10 euros
Dessert du jour	10 euros

---

## Menu Suggestions Déjeuner

-Servi le midi sauf le dimanche et jours fériés-  
Ce menu vous sera annoncé oralement par le maître d'hôtel.

- *Plat du jour + Dessert du jour (ou café gourmand)* 23€
- *Entrée du jour + Plat du jour* 25€
- *Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour* 29€

*Tous les prix s'entendent TTC – Service compris*

Notre équipe est à votre disposition pour toute information concernant les allergènes présents dans les plats.