

# CÔTÉ TAPAS

À PARTAGER  
TO SHARE

- ASSIETTE DE FRITES MAISON, SAUCE CÔTÉ LAC** 6  
*Served with homemade french fries with Côté Lac Sauce*
- ASSIETTE DE FRITES MAISON AU CHEDDAR** 7  
*Served with homemade french fries with cheddar*
- 6 CROQUETAS AU JAMBON IBÉRIQUE** 7,50  
*6 Ham croquetas iberian*
- TARAMA MAISON ET BLINIS** 8,50  
*Homemade tarama and blinis*
- RILLETTES DE THON MAISON** 8,50  
*Crème citronnée au raifort maison et blinis  
HOMEMADE TUNA RILLETTES - with Lemon & Horseradish Cream and Blinis*
- TARTINES CANTAL CAVIAR DE TOMATE** 9,50  
*Pickles de chou-fleur  
CANTAL TARTINES WITH TOMATO CAVIAR - Cauliflower pickles*
- ASSORTIMENT DE 6 MINI BROCHETTES MAISON** 11  
*Poulet teriyaki, crevette lait de coco, pastèque halloumi  
ASSORTMENT OF 6 MINI SKEWERS HOMEMADE  
Teriyaki chicken, coconut milk shrimp, Halloumi & Watermelon*
- ASSIETTE DE CHARCUTERIES EN CHIFFONNADE** 11,50  
*Speck, jambon aux herbes, jambon sec serrano, coppa et pickles de légumes  
CHARCUTERIE BOARD  
Speck, ham with herbs, Serrano dry-cured ham, coppa and vegetables pickles*
- CHIPIRONS SAUTÉS AU PERSIL ET CHORIZO** 12,50  
*Fried squid with parsley and chorizo*
- MOULES FARCIES ET CALAMARS FRITS** 12,50  
*5 moules farcies à la persillade, 5 calamars frits, beurre maître d'hôtel  
STUFFED MUSSELS AND FRIED CALAMARI  
5 stuffed mussels with parsley and garlic, 5 fried calamari, Maître d'hôtel butter*
- MINI AUBERGINES RÔTIÈS LAQUÉES UMAMI** 12,50  
*Crème chipotle, poireau frit  
ROASTED MINI EGGPLANTS WITH UMAMI GLAZE - Chipotle cream, fried leek*

**ASSIETTE DE FRITES MAISON AU CHEDDAR ET ÉMIETTES DE HOMARD** 8,50  
*Served with homemade french fries with cheddar and lobster flaks*

# CÔTÉ DÉSSERTS

- COOKIE POP** 6,90  
*Cookie au chocolat noir et pépites de chocolat blanc maison, caramel beurre salé et pop corn - Dark chocolate cookie with homemade white chocolate chips, salted butter caramel and popcorn*
- MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR MAISON** 7,50  
*Homemade dark chocolate mousse*
- CHOCOLATE PANCAKES** 7,50  
*3 Pancakes maison au chocolat nappés de sauce chocolat  
3 Homemade chocolate pancakes topped with chocolate sauce*
- SPECULOOS AFFOGATO** 8  
*Espresso, 2 boules crème glacée vanille artisanale et speculoos  
Espresso, 2 scoops of handmade vanilla ice cream and speculoos*
- ÉCLAIR VANILLE PECAN** 8,50  
*Vanilla pecan éclair*
- CRUMBLE FRAISE RHUBARBE MAISON** 8,50  
*Strawberry rhubarb crumble homemade*
- SWEET PANCAKES** 9  
*3 Pancakes maison aux myrtilles, fraises, sirop d'érable et noisettes  
3 Homemade pancakes with blueberries, strawberries, maple syrup and hazelnuts*
- ICE CREAM COOKIE** 9  
*Cookie au chocolat noir et pépites de chocolat blanc maison, crème glacée vanille artisanale  
Dark chocolate cookie and white homemade chocolate chips, handmade vanilla ice cream*
- COÇO PASSION** 9  
*Vegan  
Milkshake mangue lait de coco et perles de fruit passion  
Mango milkshake with coconut milk and passion fruit pearls*
- COUPE AILETTE** 9  
*2 boules crème glacée caramel, morceaux de brownie, sauce caramel au beurre salé, noisettes pralinées et chantilly  
AILETTE SUNDAE  
2 scoops of caramel ice cream, brownie pieces, salted caramel sauce, praline hazelnuts and whipped cream*
- SOUPE GLACÉE DE FRUITS ROUGE MAISON** 8,50  
*Crèmeux mascarpone et crêpe dentelle  
HOMEMADE CHILLED RED BERRY SOUP - Mascarpone cream and crispy crepe*

# CÔTÉ PLATS

DISHES

**AILETTE TACOS** 14,90  
*3 tacos au poulet, sauce crémeuse au beurre de cacahuète, carotte râpée, coriandre et cacahuètes  
3 chicken tacos, creamy peanut butter sauce, grated carrot, cilantro and peanuts*

**AILETTE PANCAKES** 15,50  
*3 pancakes, oeuf mollet, poitrine fumée, avocat et sirop d'érable  
3 pancakes, soft-boiled egg, smoked brisket, avocado and maple syrup*

**L'AVOCADO TOAST** 16,50  
*Pain aux graines, crème d'avocat, burrata et coriandre  
Seeded bread, avocado cream, burrata and coriander*

**L'AVOCADO TOAST AU HOMARD** 18,50  
*Pain aux graines, crème d'avocat, burrata, coriandre et émiettes de homard  
Seeded bread, avocado cream, burrata, coriander and lobster flakes*

**SALADE GRECQUE** 18,50  
*Tomates cerises, concombre, féta AOP, olives noires de Kalamata, oignon rouge, radis, menthe, vinaigrette au citron  
CRECK SALAD  
Cherry tomatoes, cucumber, PDO Feta, Kalamata black olives, red onion, radish, mint, lemon vinaigrette*

**SALADE ITALIENNE** 18,95  
*Courgette, aubergine et poivrons grillés, roquette, burrata et noisettes  
ITALIAN SALAD - Grilled zucchini, eggplant and bell peppers, arugula, burrata and hazelnuts*

**SALADE THAI** 19,50  
*Nouilles de soba, crevettes, mangue, carotte et coriandre  
THAI SALAD - Soba noodles with shrimp, mango, carrot and coriander*

**BROCHETTE DE CANARD** 20,50  
*Aux abricots et romarin. Accompagnée de frites maison ou mesclun  
MAGRET SKEWER DUCK - with apricots and rosemary. With homemade french fries or mesclun salad*

**SAUMON MI-CUIT ET CRÈME D'AVOCAT** 21,50  
*Accompagné de frites maison ou mesclun  
SEARED SALMON - Avocado cream with homemade french fries or mesclun salad*

**LOBSTER ROLL** 23  
*Brioche moelleuse, homard et mayonnaise épicée. Accompagné de frites ou mesclun  
Served with homemade French fries or mesclun salad*

**ENTRECÔTE 250G** 27  
*Viande française, grillée au beurre. Accompagnée de frites maison ou mesclun  
French meat, grilled with butter. With homemade french fries or mesclun salad*

# CÔTÉ MENUS

**MENU ENFANT 13,60**  
4/10 ANS CHILDREN'S MENU 4/10 YO

<b>PLAT / DISHES</b> Aiguillettes de poulet à la crème Creamy chicken breasts ou saumon, carottes et frites smoked salmon, carrots and fries	<b>DESSERT</b> Coupe 2 boules ou mousse au chocolat 2 scoops bowl or chocolate mousse +	<b>BOISSON / DRINKS</b> Jus d'orange ou de pomme ou diabolos ou sirop à l'eau Orange or apple juice or diabolos or water syrup
--	--	--

**MENU**  
-4 ANS UNDER 4Y  
Offert sous condition de consommation adulte. Demandez-nous le détail de l'offre.  
Offered under condition of adult consumption. Ask us for the detail

Pour votre santé pratiquez une activité physique régulière [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr). L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Le document récapitulatif allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes. For your health practice regular physical activity [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr). Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation. A food allergen information guide is readily available and may be consulted upon request. Prix TTC - Service compris - ECP France SAS au capital de 37 500€ 499 388 445 RCS NANTERRE. Siège social: Immeuble UX 150 boulevard Victor Hugo CS 80001 93589 Saint-Ouen Cedex



# CÔTÉ BOISSONS

DRINKS

EVIAN	33CL	50CL	1L
BADOIT VERTE / Sparkling water		4,50	6,50
BADOIT ROUGE / Sparkling water		4,70	6,70
		4,95	

**COCA ZÉRO** 33cl, **SCHWEPES INDIAN TONIC** 25cl, **SCHWEPES AGRUM** 25cl, **FUZETEA PÊCHE INTENSE** 25cl, **FUZETEA MENTHE CITRON VERT** 25cl 4,95

**COCA COLA ORIGINAL** 33cl, **COCA COLA CHERRY** 33cl, **ORANGINA** 25cl, **SPRITE** 25cl, **OASIS TROPICAL** 25cl 5,10

**DIABOLO** 33cl 4,95  
**SIROP À L'EAU / Water with syrup** 25cl 4,10

**SUPPLÉMENT SIROP / Extra syrup** 1€

**JUS DE FRUIT SIGNATURE ANDROS** 25cl 5,80€  
Jus d'orange yuzu, jus ananas citron vert, jus tomate menthe, jus pomme verveine, jus abricot romarin, jus fraise basilic  
Yuzu orange juice, pineapple and lime juice, tomato and mint juice, apple and verbena juice, apricot and rosemary juice, strawberry and basil juice

**THÉ GLACÉ MAISON** 5,30  
Abricot romarin ou pêche  
HOMEMADE ICED TEA  
Apricot rosemary or peach

**LIMONADA SUIÇA** 5,50  
Limonade brésilienne au citron vert et au lait concentré  
Brazilian lemonade with lime and condensed milk

# BIÈRES & VINS

BEERS & WINES

**BIÈRES PRESSION / DRAFT BEERS**

HEINEKEN	25CL	33CL	50CL
PANACHÉ Limonade et Heineken	4,95	6,50	8,70
MONACO Limonade, sirop de grenadine, Heineken	4,95	6,50	8,70
AFFLIGEM	5,50	6,90	9,10

**BIÈRES BOUTEILLES / BOTTLE BEERS**

HEINEKEN 0.0 - SANS ALCOOL - Alcohol free	4,95
DESPERADOS	7,30
MORT SUBITE BLANCHE BOUTEILLE	7,30
MORT SUBITE KRIEK BOUTEILLE	7,50
WEST IPA BOUTEILLE	7,70

**VINS / WINES**

ROSE	15CL	75CL	CHAMPAGNES	12CL	75CL
IGP ILE DE BEAUTÉ, Corse, Costa Serena	7	32	CHAMPAGNE AOP BRUT Vranken	11	55
AOP CÔTES DE PROVENCE, Provence, Lou by Peyrassol, BIO	7,50	34	CHAMPAGNE BRUT ROSÉ Pommery	14	79
AOP CÔTES DE PROVENCE, Provence, M de Minuty	42		CHAMPAGNE DIAMANT Blanc de Blanc Vranken	92	
BLANC			MAGNUMS	150CL	
AOP BOURGOGNE CHARDONNAY, Bourgogne, LC by La Chablisienne	7,50	34	MAGNUM CHAMPAGNE DIAMANT Blanc de Blanc Vranken 150cl	140	
AOP SANCERRE, Loire, La Vivandière	9	40	MAGNUM IGP PAYS D'OC Languedoc Roussillon, Château Puech-Haut «Argali» vin rosé	85	
ROUGE					
AOP BEAUMES DE VENISE, Rhône, Domaine de la Brune	8	36			
AOP SANCERRE, Loire, La Vivandière	8,50	38			

# CÔTÉ COCKTAILS

- CÔTÉ KIDS / KIDS SIDE**
- COCKTAIL DES PIRATES** 6  
*Jus d'orange, jus d'ananas et sirop de grenadine  
Pirates cocktail, orange juice, pineapple juice and grenadine*
- COCKTAIL DES MOUSSAILONS** 6  
*Sirop de framboise, sirop de pomme, jus de pomme et eau  
Cocktail of moussailons, raspberry syrup, apple syrup, apple juice and water*

**SANS ALCOOL / MOCKTAILS**

**RED POWER** 8,50  
*Jus de fraise, basilic, menthe, sirop de gingembre, citron vert et eau pétillante  
Strawberry juice, basil, mint, ginger syrup, lime and sparkling water*

**HELLO SUNSHINE** 8,50  
*Nectar passion, sirop de vanille, limonade, menthe et citron vert et jaune  
Passion fruit nectar, vanilla syrup, lemonade, minte and lime*

**SUMMER TWIST** 8,50  
*Jus d'ananas, sirop de concombre, citron vert et eau pétillante  
Pineapple juice, cucumber syrup, lime and sparkling water*

**AVEC ALCOOL / WITH ALCOHOL**

**SPRITZ** 11  
*Prosecco, Aperol, eau pétillante, orange  
Prosecco, Aperol, sparkling water, orange*

**BELLINI** 11  
*Champagne Vranken et purée de pêche  
Vranken champagne and peach purée*

**PASSION** 12  
*Tequila, liqueur passion, fruit de la passion, citron vert, eau pétillante et menthe  
Tequila, passion fruit liqueur, fresh passion fruit, lime*

**SPRITZ SAINT GERMAIN** 12,50  
*Prosecco, liqueur de fleurs de sureau Saint-Germain, eau pétillante et citron  
Prosecco, elderflower liqueur Saint-Germain, sparkling water and lemon*

**GIN TONIC** 11  
*Gin Bombay Sapphire, Schweppes indian tonic, pamplemousse et romarin  
Bombay Sapphire gin, Schweppes indian tonic, grapefruit and rosemary*

# BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

- CAFÉ ESPRESSO** 100% ARABICA / 100% Arabica espresso coffee 2,90
- DÉCAFÉINÉ** 100% ARABICA / 100% Arabica decaffeinated 2,90
- CAFÉ NOISETTE** 100% ARABICA / 100% Arabica hazelnut coffee 3,10
- AMERICANO** 100% ARABICA / Americano 100% arabica 3,95
- ORGANIC TEAS & HERBAL INFUSIONS - COMPTOIR RICHARD** 4,60  
*Tea and infusions comptoir richard*
- DOUBLE ESPRESSO** 100% ARABICA / Double espresso 100% arabica 4,60
- DOUBLE DÉCAFÉINÉ** 100% ARABICA / Double decaffeinated 100% arabica 4,60
- CAFÉ CRÈME** 100% ARABICA / 100% Arabica grand crème coffee 4,70
- CAFÉ LATTE** 100% ARABICA / 100% Arabica coffee latte 4,95
- CHOCOLAT CHAUD / Hot chocolate** 4,95
- CAFÉ CAPPUCCINO** 100% ARABICA / 100% Arabica cappuccino coffee 5,10
- LATTE GLACÉ** 5,30
- CHOCOLAT VIENNOIS** 100% ARABICA / 100% Arabica viennese coffee 5,95
- CAFÉ LATTE AILETTE** Chantilly et sauce caramel au beurre salé 5,95  
*AILETTE LATTE COFFEE / Chantilly cream and salted caramel sauce*

**LATTE GLACÉ AILETTE** 6,30  
*Chantilly et sauce caramel au beurre salé  
ICED LATTE COFFEE  
Chantilly cream and salted caramel sauce*