

Auberge du Coteau



Cuisine de feu
Au coeur du goût

L'Auberge du Coteau est une institution des Hautes-Côtes de Nuits depuis près de 40 ans.

Connue pour sa célèbre terrine et ses viandes cuites au feu de bois, elle incarne une tradition de goût et de générosité.

Depuis 4 ans, nous avons à cœur de faire perdurer cet héritage, en y insufflant un souffle de jeunesse, sans jamais trahir son identité.

Notre cuisine reste fidèle à une idée simple : mettre le produit au centre de l'assiette, le travailler avec respect, et le sublimer par la cuisson au feu de bois.

Nous sélectionnons des viandes de grande qualité auprès de fournisseurs exigeants, et proposons une carte des vins riche et accessible, pensée pour accompagner chaque moment.

- L'équipe de l'Auberge -

• *Apéritifs* •



Olives de Nyons fumées au feu de bois 7

<i>Planche de charcuterie</i>	<i>Petite</i>	16
	<i>Grande</i>	30

Planche de terrine et jambon persillé 18

Assiette de cressina de boeuf "Jose Gordon" 22

Assiette de boeuf Secreto 07 26

Assiette de boeuf Wagyu Secreto 07 36

• Côtes de boeuf •



Côte de boeuf de l'auberge, frites maison et salade,
deux sauces au choix

75

*Sélection de notre fournisseur sur plusieurs races qui
vous garentissent une qualité constante toute l'année*

Côte de boeuf Française, frites maison et salade,
deux sauces au choix

9 /
100 gr

*Sélection de viandes françaises haut de gamme, races et poids
variable selon arrivage, pour une expérience toujours unique,
à voir avec votre serveur*

Côte de boeuf d'exception, frites maison et salade,
deux sauces au choix

11 /
100 gr

*Pièce d'exception venant des plus beaux élevage du monde,
viande intensément persillée et saveur profonde*

Sauces au choix comprise dans les plats

Tartare, époisse, Poivre, Moutarde, BBQ, Meurette, beurre maître d'hôtel

En supplément

1.5

Accompagnement en supplément

3.5

Frites maison ou Légume du moment

• Les Entrées •



La terrine de l'auberge, feuille de chêne, cornichons 10

.....

Jambon persillé, feuille de chêne, pickles de graine de moutarde 11

.....

Oeufs en meurette, croûtons et herbes fraîches 12

.....

*Oeufs poché à l'épouse, croûtons,
champignons de Paris* 14

.....

*Foie gras de canard, chutney de mangue
et mesclun* 18

.....

Poireaux vinaigrette 12

.....

Croquilles d'escargots, les douzes pièces 18

.....

• Les Grillades •



Bavette d'aloyau Aberdeen Angus, frites maison et salade, sauce au choix 23

Andouillette de veau Bobosse, frites maison et salade, sauce
moutarde 22

Rognon de veau, frites maison et salade, sauce au choix 22

Entrecôte Angus Argentine, frites maison et salade,
beurre maître d'hotel 34

• En Cuisine •



Tartare de boeuf verdé, frites maison et salade 22

Ribs de porc, frites maison et salade, sauce BBQ 26

Retour de pêche de la poissonnerie Nuitonne
(Voir Tableau, selon arrivage) /--

Pulled pork croustillant, purée de choux rouge, pickles de
pomme verte 25

Sauces au choix comprise dans les plats

Tartare, épaisse, Poivre, Moutarde, BBQ, Meurette, Beurre maître d'hotel

En supplément

1.5

Accompagnement en supplément

Frites maison ou Légume du moment

3.5

• Fromages •



Assiette de 3 fromages 7

Faisselle, fruits rouges ou herbes fraîches 5

• Desserts •



Crème Brûlée à la vanille 7

Baba au rhum, chantilly, cerise amarena 8

Tiramisu cassis 9

Fondant chocolat crème anglaise 9

Assiette de sorbet duchesse des glaces 9
- Cassis - Vanille - Citron

• Les Menus •



L'aubergiste 33 €

Œufs en Meurette
ou
Terrine de l'auberge
ou
Jambon persillé

.....

Bavette d'aloyau
ou
Andouillette Bobosse
ou
Tartare de bœuf

.....

Faisselle
ou
Assiette de 3 fromages
ou
Crème brûlée
ou
Baba au rhum

Menu du jour

Disponible le midi en semaine
hors jour férié

-

Entrée / Plat
ou
Plat / Dessert 18 €

.....

Entrée / Plat / Dessert 23 €

Menu enfant 13 €

Poulet pané maison, frites, ketchup
ou
Steack haché frais, frites, ketchup

.....

Pot duchesse des glaces
vanille ou chocolat
ou
moelleux chocolat

Informations Allergènes



Notre équipe se tient à votre disposition pour toute
information concernant les allergènes

- Céréales contenant du gluten
- Crustacés
- Œufs
- Poissons
- Arachides
- Soja
- Fruits à coque
- Céleri
- Moutarde
- Graines de sésame
- Lait et produits laitiers
- Mollusques

Origine de nos Viandes



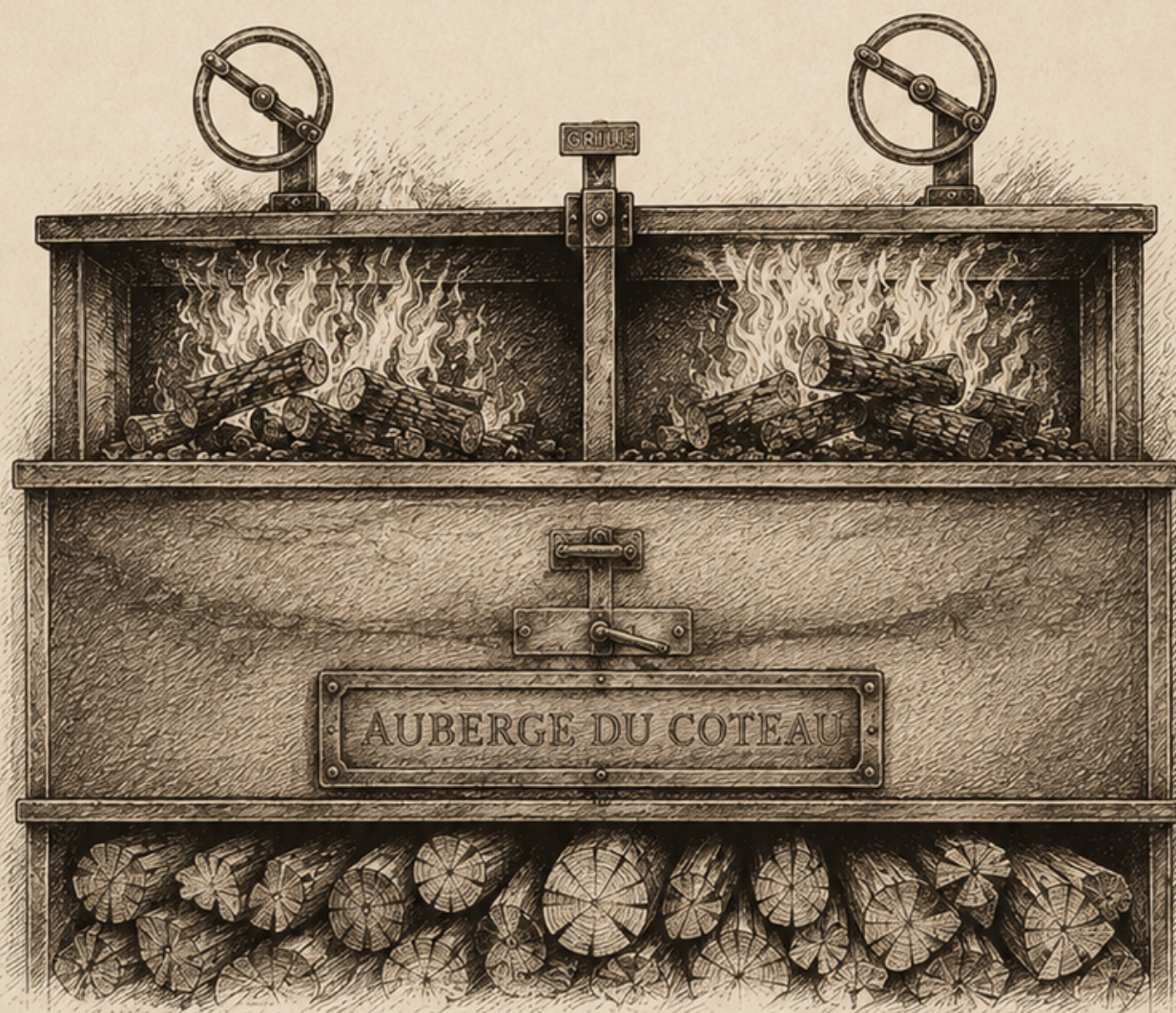
Viandes	Origine
· Boeuf	France / Irlande
· Canard	France
· Veau	France / Allemagne
· Porc	France
· Volailles	France



L'AUBERGE DU COTEAU

CUISINE AU FEU DE BOIS

VILLARS-FONTAINE



*Toutes nos viandes sont sélectionnées avec soin
et cuites au feu de bois pour révéler le meilleur.*

L'équipe de l'Auberge du Coteau