



Les fêtes de fin d'année en  
famille dans votre restaurant  
**La Côte à l'Os**



**Téléphone: 03 24 59 20 16**

**Internet: <https://la-cote-a-los.eatbu.com/>**

**Facebook: La Côte à L'Os**





# Nos Entrées

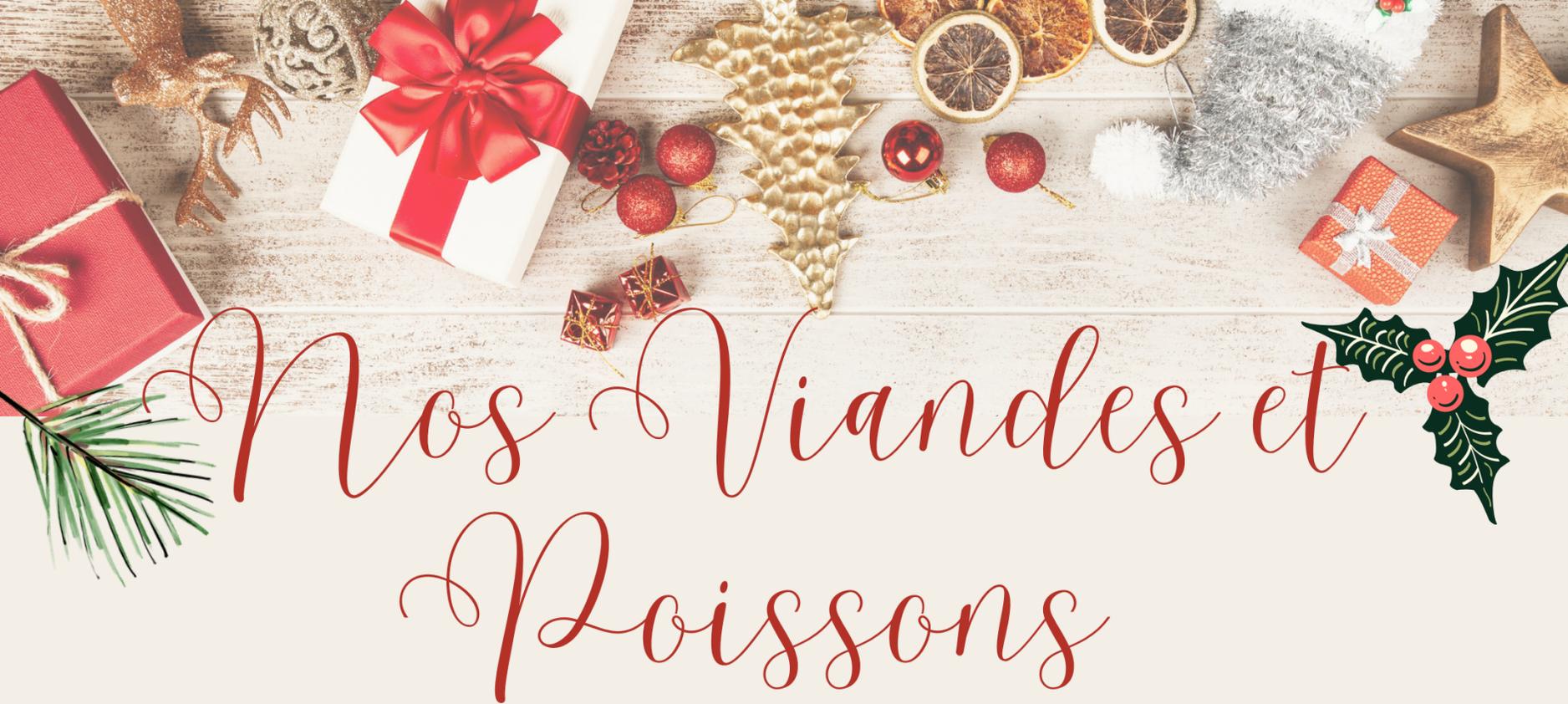
Les 6 huîtres St Vaast n°3	10.00€
Crevettes= 200gr	12.00€
Les 9 huîtres St Vaast n°3	13.00€
12 Escargots de Bourgogne en persillade	13.00€
Caquelon de St Jacques et Scampi, provençale	16.50€
Saumon fumé, crème de ciboulette, blinis maison	16.50€
Terrine de Foie Gras de Canard maison, confit de figues et pain au lait	16.50€

# Nos Fruits de Mer

**Assiette de l'écailler:** 3 huîtres n°3, 3 bulots, 3 amandes, 3 crevettes **18€**

**Plateau:** 6 huîtres n°3, 2 pinces de crabes, 3 bulots, 3 amandes, 4 crevettes roses **25€**

**Vous aussi, amateur de fruits de mer, possibilité de composer votre plateau avec notre chef**



Longe de Veau, mitonnée au Ratafia	15.50€
Epaule de Sanglier, braisée à l'Ardennaise	17.20€
Mijoté de Chapon fermier, au Vin Jaune et Girolles	17.50€
Dinde Rouge des Ardennes aux marrons	18.00€



Filet de Sandre, velouté de Butternut et Chataignes	15.50€
Dos de Cabillaud, rôti, sauce Champagne	15.50€
Filet de Bar sauvage, aux senteurs exotiques	17.50€

(Tous nos plats sont accompagnés de gâteau de légumes et pomme darphin)



# Menu de Noël (à emporter)

28.00€

Escargots de Bourgogne en persillade

Ou

Soufflé de Foie Gras, pain d'épices et  
Montbazillac



Epaule de Sanglier de nos forêts, braisée  
à l'Ardennaise

Ou

Dos de Cabillaud, rôti, sauce Champagne



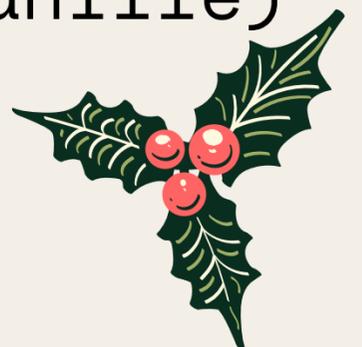
Entremet aux fraises, coulis de fruits  
rouges

Ou

Craquant au Chocolat, sauce Anglaise

Ou

Buche pâtissière (Chocolat ou Vanille)





# Menu de Nouvel An (à emporter)

31/12 et 01/01

35.00€

Amuses bouches de Bienvenue

6 huîtres St Vaast n°3

Ou

Méli-mélo gourmand, Terre & Mer



Caquelon de St Jacques, velouté  
d'écrevisses



Mitonné de Chapon au Vin de Champagne et  
Champignons

Ou

Filet de Sandre, velouté de Butternut et  
Chataîgnes



Buche pâtissière (Chocolat ou Vanille)

Ou

Entremet passion,  
coulis de fruits rouges

