

Restaurant CÔTÉ RUE

Cuisine élaborée à partir
de produits frais
et locaux du marché.

ENTRÉES

PLANCHE PROVENÇALE 18€

Tapenade verte & amandes, panisses, confit de poivrons rouges, bâtonnets de légumes, samoussas à la brousse, anchoïade, salade

Provençal board : green tapenade and almonds, panisse, confit red peppers, vegetable sticks, goat cheese samosas, anchovy paste and salad

AUTOUR DE LA SARDINE 18€

Sardines à l'escabèche, tempura de sardines, dés de tomates, pickles d'oignons, filets de sardines tièdes, rillettes de sardines, salade

All about the sardine : sardines escabeche : spicy cold marinade, diced tomato, onions pickles, warm sardine fillets, cream of sardine, sardine tempura, salad

ASSIETTE MARSEILLAISE 11€

Rillettes de sardines, panisses, confit de poivrons rouges

Marseillaise plate : cream of sardins, panisse, and confit of red peppers

CÔTÉ RUE

PLAT

DAUBE DE PETITS POULPES AU BANDOL ROUGE 21€

Octopus stewed in red wine (red Bandol)

ALOUETTES SANS TÊTE 21€

Skylarks without heads (name given this dish = piece of beef stuffed with bacon, garlic and parsley and simmered for 3 hours)

DAURADE ROYALE GRILLÉE 24€

Char-grilled Gilt-head bream

GAMBAS À LA PROVENÇALE - PERSILLADE, FLAMBÉES AU PASTIS 22€

Provençal King Prawns – served with chopped parsley and garlic, flambéed with Pastis

MAGRET DE CANARD ET SA SAUCE AU MIEL, IGP PÉRIGORD 24€

Duck breast with honey sauce (IGP Périgord)

RAVIOLI À LA BROUSSE AUX CITRONS CONFITS.... 15€

Provençal fresh cheese (Brousse) Ravioli with lemon confit

DESSERTS

BOUCHONS DE CHÈVRE À L'HUILE D'OLIVE ET À LA SARRIETTE 7€

Goat cheese, with olive oil and savory

TARTE TATIN ET SA QUENELLE DE GLACE 7€

Tarte Tatin with vanilla ice cream

CRÈMEUX AU CHOCOLAT, CHANTILLY PARFUMÉE AUX CALISSONS 7€

Creamy chocolate cake, with calisson whipped cream

PANNA COTTA À LA FLEUR D'ORANGER 7€

Orange blossom Panna Cotta

GLACE DU GLACIER DU ROI 7€

3 parfums de saison

Ice cream / Sorbet from « le Glacier du Roi »

3 seasonal flavours

MENU

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

à l'ardoise

25€