



Les vins rouges

	37.5 cl	75 cl
Les Côtes du Rhône		
Cuvée Virginie 2008		16 €
Côte du Rhône Guigal AOC 2007	12 €	22 €
Crozes Hermitage Desmeure		28 €
Saint-Joseph Saint Desirat AOC 2006	19 €	32 €
Côte Rôtie Domaine de Bonserine AOC 2006	36 €	60 €

Les Bordeaux

Château Les Gauries AOC 2007	12 €	16 €
Château les Joubert 2008		27 €

Les autres régions

Saint-Chinian 2007		15 €
Côte du Forez « La Volcanique » AB 2008		22 €
Saint Nicolas de Bourgueil Domaine 2008 du Beau Puy AOC	16 €	26 €
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2004		35 €

Côtes Rôties Grands Crus de la Maison GUIGAL

Grand Cru La Landonne AOC 2004		185 €
Grand Cru La Turquie AOC 2004		185 €
Grand Cru La Mouline AOC 2004		185 €

Les vins rosés

Côtes de Provence Saint Tropez AOC 2008	16 €	23 €
Bandol « la Roque » AOC 2008	20 €	25 €
OTT sélection « les Domaniers » AOC 2008		26 €

Les vins blancs

Chardonnay 2008		16 €
Viognier Domaine de Coussergues 2008		20 €
Bourgogne Aligoté 2007		22 €
Viognier Mondon et Demeure 2007		26 €
Saint Véran « Les Charmones » AOC	18 €	28 €

Les vins au verre

Rouge

Saint-Chinian	2.70 €
Saint-Joseph	3.80 €

Blanc

Saint-Chinian	2.70 €
Viognier Mondon	3.80 €
Chardonnay	2.60 €

Les vins carafe

	25 cl	50 cl	75 cl
Rouge , Côte du Rhône AOC	3.50 €	6.80 €	9.60 €
Blanc , Chardonnay vin de Pays d'Oc	4 €	8 €	12 €
Rosé , Coteaux d'Aix en Provence AOC	3.50 €	6.80 €	9.60 €

Les eaux

	50 cl	100 cl
Badoit-Évian	2.90 €	3.50 €

Les bulles

	la coupe 10 cl	75 cl
Blanc de blanc pétillant	3.40 €	24 €
Sélection « côté green »	6.90 €	48 €
Champagne Doquet Jeanmaire		56 €
Champagne Nicolas Feuillatte	8.50 €	66 €
Champagne Roederer		75 €

Sans alcool

Café, Café décaféiné	1.90 €	1.70 €
Thé, Infusion, Chocolat	2.50 €	2.20 €
Coca-Cola, Orangina, Perrier, jus de fruit	2.90 €	2.50 €

Apéritifs

Anisés	2.70 €
Kir	2.80 €
Whisky Wild Turkey, 4 cl	5.50 €



DESIGN GRAPHIQUE VIRGUL 04 77 55 09 89

RESTAURANT

CÔTÉ GREEN



" Découvrir ma vraie nature..."

Eric Delorme



DÉJEUNERS D'AFFAIRES

REPAS DE FAMILLE

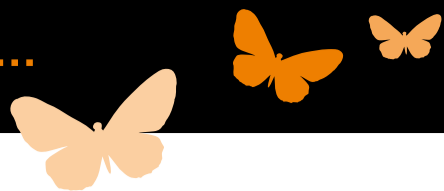
SÉMINAIRES

MARIAGES

COCKTAILS

OUVERTURE 7 JOURS SUR 7 • 11H - 16H

Tél. 04 77 32 14 63



Côté salades selon saison et arrivages

- *Salade verte folle 4.90 €
- *Salade tonic
Jambon, gruyère, carotte, œuf dur 8.00 €
- *Salade de tomate et mozzarella au basilic 8.50 €
- *Salade de légumes grillés au Sainte-Maure
Salade, courgette, aubergine, poivron, tomate, œuf poché,
croûtons de Sainte-Maure 8.50 €
- *Salade « côté green »
Salade, saucisson pistaché, râpée, croûtons de fourme,
œuf poché, tomate, pignons de pins 9.50 €
- *Salade fraîcheur
Salade, melon, pastèque, pamplemousse, pomme, fraise, banane 9.50 €
- *Salade d'avocat aux agrumes et saumon fumé
Salade, saumon fumé, avocat, pamplemousse, orange, œuf dur 10.80 €
- *Salade gourmande
Haricots verts, fond d'artichaut, foie gras, julienne de volaille 11.50 €
- Grande salade au choix*** ~~17.50 €~~ 15.90 €

Côté entrées

- Variations méditerranéenne
Taboulé, aubergine, tomate, courgette, anchois, olive, ricotta 10.80 €
- Tartare de saumon frais 12.50 €
- Foie gras frais de canard au naturel 15.50 €

Côté pâtes

- Tagliatelles bolognaise 9.50 €
- Tagliatelles lard et crème 9.50 €
- Ravioles aux écrevisses 11.50 €
- Ravioles au reblochon 11.50 €

Côté viandes

- Escalope de volaille à la crème 14.50 €
- Tartare de bœuf, frites, salade 14.50 €
- Côtes d'agneau grillées 15.80 €
- Bavette d'Aloyau à l'échalote 16.00 €
- Entrecôte grillée, frites, salade 18.50 €
- Filet de bœuf grillé 22.00 €

Côté poissons selon arrivages

Voir la criée du jour

Côté fromages

- La faisselle fraîche 4.00 €
- L'assiette de fromages affinés 5.00 €

Côté desserts

- Fondant chocolat intense 5.50 €
- Tarte fine aux pommes tièdes, sorbet grany smith 5.50 €
- Gauffre grand-mère
Chocolat chaud et chantilly 5.50 €
- Crème brûlée à la vanille 5.50 €
- Glaces et sorbets assortis *Demander la carte*
- Café gourmand
Crème brûlée, gauffre, chantilly, fondant chocolat 6.00 €

MENU SÉLECTION

~~19.50 €~~ 17.90 €



MENU ÉVASION

~~30.00 €~~ ~~27.00 €~~ 29.00 €



SUGGESTIONS DU MOMENT

- Plat du golfeur 8.90 €
- Plat du jour ~~11.50 €~~ 10.70 €
- Plat du jour + dessert ~~14.50 €~~ 12.70 €
- Menu enfant ~~10.50 €~~ 9.30 €

