



R E S T A U R A N T

Côté Sud

*Toute l'équipe vous souhaite
la bienvenue*

**Nous vous accueillons du Lundi au Vendredi midi et soir
et le Samedi soir**

Pour le déjeuner de 12h à 13h30

Pour le dîner de 19h à 21h00

•

Cuisine entièrement « **Fait Maison** » sauf les glaces, les sorbets et les frites.
Cela vous assure la fraîcheur de nos produits mais peut entraîner des ruptures
occasionnelles de certains plats

•

N'hésitez à faire découvrir notre établissement à vos proches grâce à nos bons cadeaux,
Renseignez-vous directement auprès de la réception

•

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment parmi nous

Restaurant Côté Sud
4, rue de la Mairie - 69480 Ambérieux d'Azergues / Tél. : +33 (0)4 74 67 00 20
www.restaurantcotesud.info



Côté Bar

Avec Substance Euphorisante

Mise en Gaieté

Pastis 51 / Ricard 4cl	3.80 €
Kir vin blanc 12cl	4.00 €
Cassis, mûre, violette, pêche, framboise	
Kir royal 12cl	8.50 €
Cassis, mûre, violette, pêche, framboise	
Martini / Porto rouge ou blanc 4cl	4.00 €
Whisky / Gin / Vodka 4cl	6.00 €
Whisky Chivas Regal 12 ans 5cl	8.00 €
Whisky Cardhu 12 ans 5cl	10.00 €

Apéritif Maison

Crémant de Bourgogne
et crème de pêche

5.00 €

Bulles

Pression Jupiler 25cl	3.50 €
Pression du moment 25cl	4.50 €
Panaché 25cl	3.20 €
Monaco / Picon 25cl	3.50 €
Desperados 33cl (bouteille)	5.00 €
Lefte brune 33cl (bouteille)	5.00 €
Hoegaarden blanche 33cl (bouteille) ...	5.00 €

Sans Substance Euphorisante

L'eau Aromatisée 25cl

2.00 €

Grenadine, citron, menthe, pamplemousse, violette, orgeat, pêche, cassis, fraise

Diabolos 25cl

3.50 €

Grenadine, citron, menthe, pamplemousse, violette, orgeat, pêche, cassis, fraise

Jus de Fruits 25cl

3.90 €

Orange, ananas, abricot, tomate, pomme

Les Incontournables

Limonade 25cl	3.00 €
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zéro 33cl	3.90 €
Orangina 25cl	3.90 €
Ice Tea pêche 25cl	3.90 €
Schweppes Tonic ou Agrumes 25cl	3.90 €

L'excuse

Evian 50cl	3.50 €
Evian 1l	5.00 €
Badoit 50cl	3.80 €
San Pellegrino 1l	5.50 €
Perrier 33cl	3.90 €

Douce Noireur

Café expresso	1.90 €	Thé ou infusion	2.60 €
Décaféiné	1.90 €	Chocolat chaud	2.90 €
Café au lait	2.20 €	Cappuccino	3.10 €
Grand café	1.90 €		
Café double	3.10 €		

After Work



Promenade dans les îles

Bali sans alcool (Jus d'ananas, jus d'orange et sirop de fraise)	6.50 €
Caipirinha (Cachaça, citron vert et cassonade)	10.00 €
Piña Colada (Rhum blanc et ambré, noix de coco et jus d'ananas)	10.00 €
Mojito (Rhum blanc cubain, citron vert, cassonade, menthe fraîche et eau gazeuse)	10.00 €
Sex on the Beach (Vodka, Jus d'Orange, Crème de Pêche, Grenadine)	10.00 €

Les Fines Gouttes de nos Terroirs 4cl

Limoncello / Manzana / Kahlua	5.00 €
Cognac / Armagnac	6.50 €
Eau de vie de poire	6.50 €
Amaretto	5.00 €
Get 27	6.00 €
Get 31	6.00 €
Get 27 Perrier	6.50 €



Côté Cave

Coupe

Bouteille

Les Papilles en Effervescence

Champagne 1 ^{er} Cru Sanchez-Collard	8.50€	49.00 €
Crémant de Bourgogne (Domaine J.P. Rivière)	6.00 €	29.00 €

A la Carte

Petite Fringale

Pour l'Apéritif ou en Entrée : Suggestions à Dévorer ou à Partager !

La Charcutière (Assortiment de Charcuterie selon l'Humeur du Chef)	7.00 € par personne
La Fromagère (Assortiment de Fromages du Moment)	6.50 € par personne
La Mixte (Assortiment de Fromages et de Charcuterie)	9.00 € par personne

Le Début de la Faim

Foie Gras Maison, Figue Rôtie et ses Toasts	17.50 €
Terrine de Campagne Maison à la Forestière	14.00 €
Gourmandise de Céréales et Mousse de Saumon Fumé	14.00 €
Velouté du Jour	10.50 €
Flan de Roquefort, Farandole d'Endives aux Poires	13.00 €

On se met au Vert

Salade Italienne	14.00€
Tomates séchées, Billes de Mozzarella, Jambon Cru, Tuile au Parmesan	
Salade Caesar	14.00 €
Salade Verte, Blanc de Volaille Pané, Parmesan, Croûtons, Tomate	
Salade aux Foies de Volaille Confits et Vinaigre de Framboises	14.00 €
Salade Verte, Tomates, Croûtons, Foies de Volaille Confits	
Salade Gourmande	16.00€
Salade Verte, Tomates, Magret Fumé, Foie Gras Maison	
Salade Verte d'accompagnement	4.00 €



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Nous sommes à votre disposition pour toute question.

A la Carte

Le Coin des Carnivores



Pièce du Boucher au Grill (*)	15.00 €
Sauce au Choix : Poivre, Roquefort, Brouilly, Beurre Maître d'Hôtel, Morilles (suppl. 2 €)	
Wok de Poulet au Gingembre et Nouilles Chinoises	16.00 €
Gratin de Ravioles, Filet Mignon et Saint Marcellin	16.00 €
Tajine de Poulet Fermier aux Abricots	16.50 €
(Suprême de Poulet, Pois Chiches, Légumes, Abricots)	
Paleron de Veau Confit, Sauce Banyuls (*)	19.00 €
Filet de Bœuf (*)	25.00 €
Sauce au Choix : Poivre, Roquefort, Brouilly, Beurre Maître d'Hôtel, Morilles (suppl. 2 €)	

(*) Tous ces plats sont accompagnés de Légumes de Saison, Frites, Salade Verte ou Risotto

Le Délice du Pêcheur

Filet de Daurade Royale aux Légumes d'Hiver	17.00 €
Croustillant de Lotte et Blancs de Poireaux au Riesling	19.00 €
Risotto de Gambas et Coquilles Saint Jacques	21.00 €

Brasserie



Tartare de Bœuf non Préparé (Servi Cru ou Poêlé) (*)	16.00 €
Burger Montagnard (*)	17.00 €
Pain Brasserie, Reblochon, Coppa, Steak Haché, Tomate, Cheddar	
Chicken Burger (*)	16.00 €
Pain Brasserie, Cheddar, Poulet Pané, Tomate, Mayonnaise	
Camembert Rôti, Trio de Charcuterie, Pommes Vapeurs et Salade Verte	15.00 €
(20 min. de cuisson)	
Pizzeïtta de Maïs aux Crevettes et Curry Vert	12.00 €

(*) Tous ces plats sont accompagnés de frites et salade verte



Menus

L'Original

26.00 €

Pizzateïta de Maïs aux Crevettes et Curry Vert

Ou

Flan de Roquefort
et sa Farandole d'Endives aux Poires

Ou

Terrine de Campagne Maison à la Forestière

Gratin de Ravioles, Filet Mignon et Saint Marcellin

Ou

Filet de Daurade Royale aux Légumes d'Hiver

Ou

Wok de Poulet au Gingembre et Nouilles Chinoises

Dessert au Choix

(Coupe de Glace avec Alcool et Café Gourmand : Suppl. 2€)

L'Authentique

31.00 €

Gourmandise de Céréales
et Mousse de Saumon Fumé

Ou

Salade Caesar à la Crème de Parmesan

Ou

Foie Gras de Canard Maison (suppl. 3 €)

Tajine de Poulet Fermier aux Abricots

Ou

Paleron de Veau Confit, Sauce Banyuls

Ou

Croustillant de Lotte, Sauce Riesling

Dessert au Choix

(Coupe de Glace avec Alcool et Café Gourmand : Suppl. 2 €)



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Nous sommes à votre disposition pour toute question.

A la Carte

Finir en Beauté

Fromage Blanc – Nature ou Crème ou Coulis de Fruits Rouges ou Miel	5.00 €
Assiette de Fromages Affinés	6.50 €
Crème Brûlée à la Verveine	6.50 €
Mousse au Chocolat	6.50 €
Tarte Tatin Maison	6.50 €
Salade de Fruits Frais Maison	6.50 €
Moelleux au Chocolat et sa Boule Vanille	6.50 €
Nougat Glacé Maison aux Fruits Confits	6.50 €
Tarte Citron Revisitée	6.50 €
Panna Cotta à la Crème de Marron ou Coulis de Fruits Rouges ou Exotiques	6.50 €
Café ou Thé Gourmand – Assortiment de 4 mini-desserts	8.00 €
Glaces, Sorbets et Coupes Glacées	Voir carte

Nos Formules du Midi

Le 12-14

Plat du Jour	11.00 €
Entrée et Plat du Jour	14.00 €
Plat et Dessert du Jour	14.00 €
Menu du Jour	16.00 €
Dessert à la Carte : Supplément 2 € (café gourmand : 6 €)	

Le Rapido

Pièce du Boucher, Salade Verte, Frites
Et Dessert du Jour

16.00 €
Sauce au Choix : Poivre, Brouilly, Roquefort, Maitre d'hôtel,
Morilles (suppl. 2 €)
Dessert à la Carte : Supplément 2 € (café gourmand : 6 €)

Côté Enfants 4-11 ans

Menu Kids

12.50 €

Boisson (Coca-Cola, Jus d'Orange ou Sirop)

Steak Haché *Ou* Nuggets de Poulet
Servi avec Frites *Ou* Pâtes

Fromage Blanc *Ou* 2 Boules de Glace
Dessert à la Carte : Supplément 2 €



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Nous sommes à votre disposition pour toute question.



RESTAURANT
Côté Sud

*Vous souhaitez organiser une réception
privée ou professionnelle ?*

*Mariage, baptême, anniversaire, dîner
d'affaires, etc...*

*Découvrez nos différentes formules
tout inclus*

Mais aussi...

*Si vous avez besoin d'un hébergement,
notre hôtel vous propose 21 chambres
et une suite de 80 m² :
soit une capacité d'accueil de 52 personnes*