



RESTAURANT
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

Les Tapas

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

La Charcutière (Assortiment de Charcuterie selon l'Humeur du Chef) 8.00 € par personne

La Fromagère (Assortiment de Fromages du Moment) 7.00 € par personne

La Mixte (Assortiment de Fromages et de Charcuterie) 10.00 € par personne

La Brasserie



Tartare de Bœuf non Préparé (Servi Cru ou Poêlé) (*) 17.00 €

Burger Chèvre et Miel 17.00 €
Pain Brasserie, Chèvre, Steak Haché, Tomate, Miel

Chicken Burger (*) 16.00 €
Pain Brasserie, Cheddar, Poulet Pané, Tomate, Sauce Parmesan

Grande Bruschetta 14.00 €
(Tomates Cœur de Bœuf, Mozzarella di Buffala, Jambon Cru)

Faux Filet 16.00 €
(Sauce Brouilly, Poivre Vert, Roquefort, Beurre Maître d'Hôtel)

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

Les Grandes Salades de l'Eté

Salade Caesar 14.00 €
(Salade, Poulet Pané, Tomates, Croutons, Parmesan)

Salade Italienne 14.00 €
(Salade, Tomates, Billes de Mozzarella, Tuile au Parmesan, Jambon Cru)

Salade de Fusilli au Pesto 14.00 €
(Fusilli, Olives Noires, Tomates Cerises, Mozzarella di Buffala, Filet Mignon de Porc Fumé)

Salade Saint Tropez 16.00 €
(Salade verte, Wrap au saumon, Cœur de Palmier, Suprême de Pamplemousse)



Composez votre menu

ENTREES (12 €)

Carpaccio de Tomates Cœur de Bœuf et sa Pana Cotta de Chèvre frais

Galantine de Pintade aux Fruits Secs

Salade de Fusilli au Pesto (Mozzarella di Buffala et Filet Mignon de Porc Fumé)

Wrap à la Tomate et au Saumon Fumé (Coulis de Betterave et Perles de Yuzu)

Foie Gras de Canard (Sorbet Cerise et Fleur de Sel) (suppl. 5€)

PLATS (18 €)

Faux Filet de Rhône Alpes, sur le Grill (Sauce Brouilly, Poivre Vert, Roquefort, Beurre Maitre d'Hôtel)

Filet de Poisson Frais (Selon arrivage) et Fine Ratatouille d'été

Wok de Crevettes et Saumon au Lait de Coco et Curry Vert

Suprême de Poulet Fermier (Tomates Confites, Crème de Parmesan)

Filet de Bœuf Poêlé (suppl. 5€)

(Sauce Brouilly, Poivre Vert, Roquefort, Beurre Maitre d'Hôtel) (Morilles : suppl. 2 €)

Risotto Safrané aux Gambas et Coquilles Saint Jacques (suppl. 5 €)

ENTREE + PLAT + DESSERT = 28 € (Hors Suppléments)



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

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 Praline Lyonnaise	6.50 €
Mousse au Chocolat	6.50 €
Salade de Fruits Frais Maison	6.50 €
Moelleux au Chocolat et sa Boule Vanille	6.50 €
Financier Framboise Pistache et son Sorbet	6.50 €
Soupe de Pêche à la Menthe Fraiche	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 €)	

Côté Enfants 4-11 ans

Menu Kids 12.50 €

Boisson (Coca-Cola, Jus d'Orange ou Sirop)
Steak Haché <i>Ou</i> Nuggets de Poulet
Servi avec Frites <i>Ou</i> Pâtes
Fromage Blanc <i>Ou</i> 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.

LES SUGGESTIONS DE L'ETE



**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 50 personnes