



LES ENCAS

L'Ardoise du maraîcher	24 €
L'ardoise du fromager	26 €
Le Club "Côte Saint-Jacques"	26 €
L'ardoise de jambon sec du Kintoa (porc Basque)	29 €
Œufs brouillés, au plat ou en omelette, avec votre garniture au choix	13 €

LES BOISSONS

Les boissons froides

Jus de fruit frais pressé	9 €
Jus de fruit Patrick Font : Pêche de vigne, Framboise, Tomate, Ananas	
Fraise, Abricot, Mangue, Fruit de la Passion, Cassis noir de Bourgogne	12 €
Jus de pomme de la Région	9 €
Sodas	9 €
Évian, San Pellegrino	(50 cl) 7 € (1L) 9 €
Chateldon (70 cl)	10 €

Les boissons chaudes

Sélection d'infusions d'herbes et fleurs	8 €
Café, décaféiné, thé	8 €
Chocolat	9 €

Les alcools

Cocktail Maison	23 €
Cocktail cerise royale	29 €
Flûte de Champagne	29 €
Flûte de Champagne rosé	31 €

Nos cartes des vins et des apéritifs sont à votre disposition pour accompagner vos mets



ENEZ DÉCOUVRIR NOTRE BISTROT DES GÉNÉRATIONS

Et partager 80 ans d'histoire... et de Gourmandise
avec le chef Alexandre Bondoux et ses équipes

Sous l'impulsion d'Alexandre & Solène, accompagnés de Jean-Michel et Karine Lorain,
notre Bistrot des Générations fait renaître les plats qui ont fait l'histoire de notre maison

**Le bistrot des Générations est ouvert
du mardi soir au Samedi midi et Dimanche soir**



LE BRUNCH GOURMAND CÔTE SAINT-JACQUES ÉTÉ - 2026

Sur votre table

Œuf parfait, légumes confits et émulsion thym citron
Gaspacho de tomate au basilic et tempura de homard
Petit pain vapeur, saucisse de Strasbourg et ketchup au cassis
Salade de thon rouge à la Tahitienne
Tartelette tomate groseille, scarroza et balsamique
Aile de raie et wok de légumes
Arancinni croustillant au poulpe et mayonnaise épicée
Canelloni d'aubergine, crème de roquette et crottin du Morvan
Bonbon de pintade confite, girolle et haricots verts
Cerveau de canuts au noix et focaccia

Les Douceurs du moment

Soupe de fraises et sorbet basilic
Pêche rôtie, glace amande et coulis de groseille
Abricot et romarin en canolli croustillant

En complément selon vos Envies

Les pains et les viennoiseries
Beurre – confitures
Les fruits frais

Les boissons du brunch

Café, thé, chocolat, infusion d'herbes et de fleur
Eaux plates ou gazeuses "Fresh"
Jus de pomme de la Forêt d'Othe ou jus de fruit frais pressé

Toutes nos viandes sont d'origine France
Tous nos prix sont nets

**Brunch Gourmand à 80 € par personne
Servi le dimanche de 11h45 à 14h**



NOTRE BRUNCH GOURMAND ÉTÉ 2026

Le Brunch Gourmand est servi le dimanche de 11h45 à 14h

