LA CÔTE & L'ARÊTE

BRASSERIE



LES GRANDES OCCASIONS MÉRITENT DE GRANDES TABLÉES

Soirées d'entreprise | *Fêtes de fin d'année* | *Repas de groupe*

BIEN PLUS QU'UN RESTAURANT



Chez La Côte & l'Arête, on aime les bonnes choses.
Et surtout, on aime les partager.

Notre recette ? Des produits frais, une cuisine généreuse et des plats travaillés maison, du début à la fin. Une exigence qui se retrouve dans chaque assiette et qui fait toute la différence.

Certifié Frais-Maison

C'est bien plus qu'une promesse :
c'est notre engagement au quotidien.

Cave de maturation, belles pièces de viande sélectionnées avec soin, bar à cocktails…
Chez nous, le plaisir ne s'arrête pas au plat principal !

LES FÊTES SE PASSENT À TABLE !



Cette année, place aux retrouvailles !

Repas de fin d'année entre collègues, soirée d'entreprise ou retrouvailles entre amis… L'occasion de mettre les sujets sérieux en pause, de ressortir les meilleures anecdotes et de rire sans compter.

Pour les fêtes, on vous a concocté des menus spécialement imaginés pour l'occasion. À vous de découvrir celui qui vous fera craquer !

Vous réunissez les convives,
on s'occupe de les régaler !

NOS MENUS DE FÊTES

COCKTAIL DE GROUPE

28 € / personne

À PARTAGER

- Planche des Bons Vivants
- Burrata fumée et truffée
- Saumon fumé
- Croque à la tomme de Savoie et jambon aux herbes
- Encornets frits
- Croquettes
- Entrecôte
- Bols de frites

DESSERTS

- Mousse au chocolat
- Crème brûlée

MENU DE GROUPE

30 € / personne

Entrée, plat et dessert au choix

ENTRÉES

- Œuf parfait, sauce aux morilles
- Croque à la tomme de Savoie et jambon aux herbes

PLATS

- Faux-filet, frites et salade
- Pavé de saumon, crème citron-aneth et purée de pommes de terre et céleri

DESSERTS

- Pavlova myrtille et pistache
- Tout chocolat, mi-cuit et crème d'Isigny

MENU DE FÊTES

36 € / personne

Entrée, plat et dessert au choix

ENTRÉES

- Burrata fumée et truffée
- Crème de céleri et foie gras
- Saumon fumé, crème d'aneth et perles de hareng

PLATS

- Pièce du boucher et fromage truffé
- Magret laqué à l'érable, châtaignes et purée de pommes de terre et céleri
- Saint-Jacques et sauce homard, risotto de fregola

DESSERTS

- Crème chocolat et pistache, streusel cacao-noisette
- Crème brûlée, sucre fou et meringue fondante
- Brioche perdue et glace à l'amaretto



Et pour trinquer ? Vins, apéritifs, cocktails… Demandez-nous nos formules boissons !

LA CÔTE & L'ARÊTE

BRASSERIE

On se retrouve ?
Il ne reste plus qu'à fixer la date !

Pour le reste, on s'organise ensemble ! Dites-nous vos envies et votre budget, on trouvera la formule idéale pour que vous profitiez pleinement de ce moment.

Un coup de fil ou un scan du QR code, et on en parle !

BORDEAUX

05 57 02 90 35

19 quai Virginie Hériot