



*“Le plaisir de vous faire plaisir”*

*Pour vos*  
**| SOIRÉES PRIVÉES |**



## *Ambiance unique, moments inoubliables*

Faites de votre événement un moment unique en privatisant l'une de nos salles.

Que ce soit pour une fête, une soirée professionnelle ou un anniversaire, nous mettons à votre disposition un espace chaleureux, un service soigné et une cuisine raffinée pour accueillir vos convives dans une ambiance qui saura marquer les esprits.

*Bienvenue chez vous !*

Minimum : 20 personnes  
Privatisation selon disponibilités et  
nombre de convives

*Pour vos futurs cadeaux,  
pensez au bon cadeau Côté Saône*

Toutes les occasions sont bonnes  
pour faire plaisir...



*“Le plaisir de faire plaisir”*

*Bon cadeau offert par :* .....

*Pour :* .....

Merci de nous informer de votre bon cadeau lors de votre réservation et de votre arrivée.

Le .....  
Valable 6 mois - Bon cadeau

Le port - 01140 Thoisse  
04 74 06 62 31

[www.restaurantcotesaone.com](http://www.restaurantcotesaone.com)



© 2014 Côté Saône Restaurant



Entrée + plat + fromage *ou* dessert 40€/pers. TTC

Entrée + plat + fromage + dessert 45€/pers. TTC

Service compris - Hors boissons

*Choix unique pour l'ensemble des convives  
(entrée, plat, fromage et dessert identiques)*

## Entrées (au choix)

- Salade au croustillant de chèvre, thym et tomates confites
- Gravlax de truite rose, crème fouettée à l'aneth
- Foie gras de canard, chutney du moment
- Entrée *Coup de ♥ du moment*

## Viandes & poissons (au choix)

- Filet de poisson (selon arrivage), accompagné de sa garniture du moment
- Grenouilles fraîches cuisinées façon Dombes 180 g (selon arrivage)
- Filet de bœuf\*, jus réduit, accompagné de sa garniture du moment
- Plat *Coup de ♥ du moment*

## Fromages (au choix)

- Faisselle du Père Michon, crème de Bresse AOP
- Assiette de fromages secs

## Desserts maison & Coupes glacées (au choix)

- Œuf à la neige
- Panna cotta poivre de Timut, compotée de mangue
- Crème brûlée
- Mi-cuit au chocolat
- Dessert *Coup de ♥ du moment*
- Coupe Ilana, crème glacée artisanale, sauce chocolat, chantilly maison
- Coupe Réda, sorbet plein fruit, coulis de fruits de saison, chantilly maison

# Le Champêtre

BUFFET



Service en buffet

38 €/pers. TTC

*Service compris*

*Hors boissons*

*(Possibilité de bar à vins, sélectionnés au préalable par vos soins. Bouteilles comptabilisées en fin de repas)*

Tapenade d'olives & croûtons

Concassé de tomates & croûtons

Salade de lentilles vertes aux herbes

Salade crétoise, oignon rouge, concombre, féta et poivron

Salade piémontaise

Plateau de charcuterie artisanale du Saloir de St-Rémy

Faisselle du Père Michon, crème de Bresse AOP

Tarte de saison





Repas debout

50 €/pers. TTC

*Service compris*

*Hors boissons*

*(Possibilité de bar à vins, sélectionnés au préalable par vos soins. Bouteilles comptabilisées en fin de repas)*

Tapenade d'olives & croûtons  
Concassé de tomates & croûtons  
Feuilletés au pesto  
Quiche Lorraine  
Quiche au thon

*Été*

*Hiver*

Verrine guacamole et crevettes

Verrine gaspacho de tomate

Verrine tartare de courgettes,  
pignons, mozzarella

Brochette melon et jambon cru

Cappuccino de butternut et  
éclats de noisettes

Verrine de lentilles, safran et  
lieu fumé

Verrine de perles et  
saumon fumé

Gravlax de truite rose, crème fouettée à l'aneth

Brochette de volaille à l'indienne

Tataki de bœuf

*Fromage*

Duo de sélection du Père Michon

*Mignardises*

Verrine de mousse au chocolat Valrhona

Mini pana cotta au poivre de Timut

Mini tarte au citron

Riz au lait façon grand-mère

# Le Val de Saône



REPAS DEBOUT/ASSIS

*Choix unique pour l'ensemble des convives  
(plat, fromage et dessert identiques)*

1<sup>ère</sup> partie : debout et 2<sup>e</sup> partie : assise 60 €/pers. TTC

Service compris

Hors boissons

(Possibilité de bar à vins, sélectionnés au préalable par vos soins. Bouteilles comptabilisées en fin de repas)



## 1<sup>ÈRE</sup> PARTIE

Tapenade d'olives & croûtons  
Concassé de tomates & croûtons  
Feuilletés au pesto  
Quiche Lorraine  
Quiche au thon

*1 verrine selon saison (au choix) :*

*Été* | *Hiver*

- Verrine guacamole et crevettes
- Verrine tartare de courgettes, pignons, mozzarella
- Cappuccino de butternut et éclats de noisettes
- Verrine de lentilles, safran et lieu fumé

*Et (au choix) :*

- Dés de foie gras, chutney du moment
- Gravlax de truite rose, crème fouettée à l'aneth, en cuillère



## 2<sup>E</sup> PARTIE

*Plat (au choix) :*

- Filet de poisson (selon arrivage), risotto, coulis d'écrevisses ou sauce vierge, légumes de saison
- Porcelet confit, sauce au madère, gratin dauphinois, légumes de saison
- Veau confit, jus au piment, polenta au parmesan, légumes de saison

*Fromages (au choix) :*

- Faisselle du Père Michon, crème de Bresse AOP
- Trilogie de fromages affinés

*Desserts (au choix) :*

- Vacherin (parfum à définir)
- Omelette flambée au Grand-Marnier
- Trilogie de desserts

# Le « Clé en main »



REPAS  
ASSIS



*Choix unique pour l'ensemble des convives  
(entrée, plat, fromage et dessert identiques)*

Repas assis

75 €/pers. TTC

*Service compris*

*Boissons comprises :*

- 1 apéritif maison : Crème de fruits rouges et Crémant de Bourgogne de la Cave de Lugny. Servi avec feuilletés apéritifs
- 1 bouteille de vin blanc ou rosé pour 6 personnes
- 1 bouteille de vin rouge pour 6 personnes
- 1 bouteille d'eau minérale pour 6 personnes
- 1 café par personne

## *Entrée (au choix) :*

- Foie gras de canard et son chutney du moment
- Gravlax de truite rose, crème fouettée à l'aneth
- Terrine du pêcheur, émulsion à l'estragon et au citron vert
- Salade au croustillant de chèvre, thym et tomates confites
- Feuilleté d'escargots de Bourgogne, crème à l'ail et au persil

## *Plat (au choix) :*

- Filet de poisson (selon arrivage), risotto, coulis d'écrevisses ou sauce vierge, légumes de saison
- Porcelet confit, sauce au madère, gratin dauphinois, légumes de saison
- Veau confit, jus au piment, polenta au parmesan, légumes de saison

## *Fromages (au choix) :*

- Faisselle du Père Michon, crème de Bresse AOP
- Trilogie de fromages affinés

## *Desserts (au choix) :*

- Vacherin (parfum à définir)
- Omelette flambée au Grand-Marnier
- Trilogie de desserts



# Carte des Vins

## Les Vins Blancs

### • BEAUJOLAIS 75 cl •

Beaujolais Blanc « Domaine du Petit Pérou » 26 €

Beaujolais Blanc Cuvée Fleurs Blanches  
« Domaine Frédéric Trichard » 26 €

### • MÂCONNAIS 75 cl •

Mâcon-Vergisson « Domaine Bourdon et Fils » 28 €

Mâcon-Villages « Domaine Corsin » 32 €

Mâcon-Fuissé « P. Ferraud & Fils » 36 €

Saint-Véran « Domaine Chavet & Fils » 29 €

Saint-Véran « Domaine Nadine Ferrand » 39 €

Viré-Clessé « Domaine Michel » 36 €

Pouilly-Fuissé « Domaine Bourdon & Fils » 34 €

Pouilly-Fuissé « Georges Dubœuf » 46 €

Pouilly-Fuissé « Domaine Nadine Ferrand » 46 €

### • BOURGOGNE 75 cl •

Givry Blanc Cuvée Amélie « Domaine Besson » 52 €

### • PAYS DE LA LOIRE 75 cl •

Pouilly Fumé Tradition  
« Domaine Severin Chollet » BIO 39 €

### • ALSACE 75 cl •

Pinot gris "Domaine Christian Tappe et Fils » 29 €

Gewurztraminer Jardin des Oiseaux  
« Domaine Christian Tappe et Fils » 34 €

### • VIN DE FRANCE 75 cl •

Les Demoiselles de Néty  
« Domaine Frédéric Trichard » 27 €

## Les Vins Rosés 75 cl

Beaujolais-Villages rosé  
« Domaine des Nugues » Gilles Gelin 24 €

Côtes de Provence Note Bleue « Maîtres Vignerons de  
la Presqu'île de Saint-Tropez » 29 €

Côtes de Provence Cuvée Château  
« Château des Marres » 26 €

Côtes de Provence Cuvée Prestige  
« Château des Marres » 36 €

# Les Vins Rouges

• NOS CRUS DU BEAUJOLAIS 75 cl •

## LES INCONTOURNABLES DU BEAUJOLAIS

Beaujolais Vieilles Vignes « Domaine J. Boulon »	18 €
Régnié « Domaine du Chai des Canuts » Denis & Valérie Matray	29 €
Régnié « Cuvée confidence » Christophe Savoye	28 €
Côte de Brouilly « Domaine Frédéric Trichard »	26 €
Brouilly « Domaine Gilles et Annie Coperet »	26 €
Brouilly « Domaine Perrine Trichard »	26 €
Brouilly Vieilles Vignes « Domaine Dubost »	32 €
Chiroubles Cuvée Loïc « Christophe Savoye »	29 €
Chiroubles Cuvée Tradition « Domaine Cheysson »	28 €
Chiroubles La Précieuse Vieilles vignes « Domaine Cheysson »	32 €
Chiroubles La Secrète « Domaine Cheysson »	48 €
Morgon « Domaine J. Boulon »	22 €
Morgon Les Délys « Jean-Pierre Large »	26 €
Morgon « Domaine Gilles et Annie Coperet »	26 €
Morgon Vieilles Vignes « Domaine du Petit Pérou »	28 €
Morgon Côte du Py « Domaine de Robert » Patrick Brunet	27 €
Morgon Côte du Py « Domaine Jean Foillard »	45 €
Morgon Le P'tit Max « Domaine Guy Breton	48 €
Saint-Amour « Domaine des Pierres » Jean-François Trichard	28 €
Saint-Amour « Domaine du mas des Tines » Jérémy Giloux	29 €
Chénas Jean-François Trichard	27 €
Juliéнас « Domaine des Pierres » Jean-François Trichard	27 €
Fleurie Les Roches « Domaine Gilles et Annie Coperet »	26 €
Fleurie Tradition « Domaine de Robert » Patrick Brunet	26 €
Fleurie 1930 Lucie « Domaine de Robert » Patrick Brunet	36 €
Moulin-à-Vent « Georges Dubœuf »	34 €
Moulin-à-Vent Les Burdelines « Domaine Jean-Paul Dubost »	36 €
Moulin-à-Vent « La dynastie des Ferraud »	48 €

• BOURGOGNE 75 cl •

Bourgogne Pinot noir « Domaine Triboulet »	28 €
Bourgogne Pinot noir « Domaine Merlin »	39 €
Mercurey « Les Terroirs » Fabrice Masse	55 €
Givry 1 <sup>er</sup> cru Les Grands-Prétans « Domaine Besson »	62 €

• VALLÉE DU RHÔNE 75 cl •

Côtes du Rhône « Brunel de la Gardine »	28 €
Cairanne vieilles vignes « Domaine Jubain »	32 €
Rasteau « Château de la Gardine »	39 €
Vaqueyras « Brunel de la Gardine »	42 €
Lirac « Cuvée confidentielle Château Saint Roch »	48 €
Crozes-Hermitage « Brunel de la Gardine »	49 €
Saint-Joseph Authentique « Domaine Farjon »	34 €
Saint-Joseph « Domaine Christophe Pichon »	48 €
Châteauneuf-du-Pape « Château de la Gardine »	89 €
Côte-Rôtie Promesse « Domaine Christophe Pichon »	89 €

• LANGUEDOC 75 cl •

Languedoc Latitude Les vigneronns du Pic « Hommes & Terres du Sud »	25 €
Pic Saint Loup « Saint Hubert » Les vigneronns du Cellier du Pic	35 €

• VIN DE FRANCE 75 cl •

Elle et Lui « Domaine des Nugues »	38 €
------------------------------------	------

*Vins en pot* 46 cl

Mâcon-Villages Cave de Lugny	14 €
Cru du moment	14 €

*Vins au verre* 12 cl

Mâcon-Villages Cave de Lugny	6 €
Cru du moment	6 €

*Crémant & Champagne* 75 cl

Crémant de Bourgogne Cave de Lugny	28 €
Champagne Insaisissable Blancs de Blancs Xavier Lorient	65 €
Champagne Taittinger	89 €

## Apéritifs

Apéritif maison 12 cl	8 €
Spritz 16 cl	10 €
Kir 12 cl	6 €
Communard 12 cl	6 €
Américano 10 cl	9 €
Martini rouge 4 cl	6 €
Martini blanc 4 cl	6 €
Suze 4 cl	6 €
Campari 4 cl	6 €
Whisky Jameson 4 cl	7 €
Whisky Jack Daniels 4 cl	9 €
Ricard 2 cl	4 €
Pastis 51 2 cl	4 €
Bière blonde d'Abbaye Grimbergen 33 cl	5.50 €
Bière artisanale blonde Charliendine 33 cl	6 €

## Digestifs

Get 31 ou Get 27 4 cl	6 €
Eau-de-vie de poire 4 cl	9 €
Rhum Diplomatico 4 cl	9 €
Menthe poivrée « Jacoulot » 4 cl	8 €
Lemon « Jacoulot » 4 cl	8 €
Abricot « Jacoulot » 4 cl	9 €
Marc de Bourgogne « Jacoulot » 4 cl	9 €

## Sans alcool

Sirop à l'eau 20 cl	3 €
Diabolo 20 cl	4.50 €
Jus de fruits 25 cl	4.50 €
Perrier 33 cl	4.50 €
Coca-Cola 33 cl	4.50 €
Orangina 25 cl	4.50 €

## Eaux minérales

Evian 1 l	6 €
San Pellegrino 1 l	6 €
Chateldon 75 cl	6 €

## Boissons chaudes

Café ou Décaféiné « Malongo »	2.50 €
Thé ou Infusion	4 €

**OUVERT**  
7/7 J  
*le midi*



*Suivez notre actualité  
et retrouvez-nous sur  
les réseaux sociaux*



Le port - 01140 Thoissey  
04 74 06 62 31

[www.restaurantcotesaone.com](http://www.restaurantcotesaone.com)

