

LA CARTE DES VINS

ROSÉ

	15CL	50CL	75CL
ROSÉ D'UNE NUIT – 2021			
AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE	6,50	14	22
CHÂTEAU LA COSTE – 2021			
AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE	8,50	24	32
GRAND VIN ROSÉ – 2021			
AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE	9,50		42
LA BULLE	12 cl		
METHODE TRADITIONNELLE - EXTRA BRUT	8,50		32

BLANC

	15CL	50CL	75CL
LE BLANC – 2021			
IGP MEDITERRANÉE	7	20	28
LES PENTES DOUCES – 2020			
AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE	9	30	38
GRAND VIN BLANC – 2021			
VDP BOUCHES DU RHÔNE	11		48

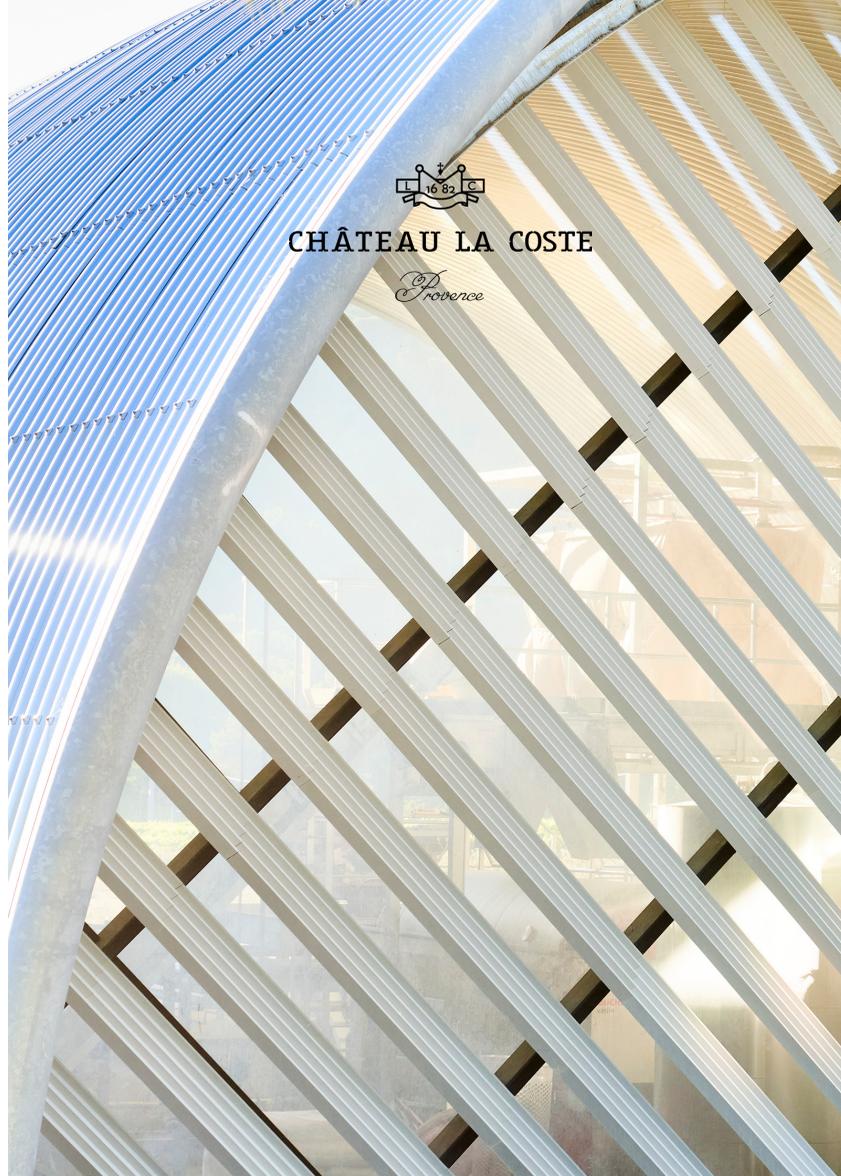
ROUGE

	15CL	50CL	75CL
LE ROUGE – 2020			
AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE	7	20	28
LES PENTES DOUCES – 2017			
AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE	9	30	38
GRAND VIN ROUGE – 2017			
AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE	11		48
CHÂTEAU LA COSTE GRANDE CUVÉE – 2012			120
AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE			

LA COSTE DE LOS ANDES

			75CL
ANDILLIAN CHARDONNAY – 2018			45
ANDILLIAN MALBEC – 2017			45
ANDILLIAN UNIQUE BLEND – 2018			45
ANDILLIAN CABERNET FRANC – 2018			45
LOS ANDES MALBEC – 2015			90

PRIX NETS EN EUROS | TAXES ET SERVICE COMPRIS



CHÂTEAU LA COSTE

Provence

RESTAURANT TADAO ANDO

ENTRÉES

POIVRONS ROUGES CONFITS, CHÈVRE FRAIS DE LA FROMAGERIE DE JOUQUES, AIL ET CORIANDRE 16

TARTARE DE THON ROUGE AUX AGRUMES, JULIENNE DE COURGETTES VERTES ET JAUNES ET HUILE AU PIMENT D'ESPELETTE 17

CARPACCIO DE BŒUF, VINAIGRETTE AUX CÂPRES ET PERSIL, COPEAUX DE PARMESAN ET POUSSÉS DE ROQUETTE 15

SALADES

GAMBAS MARINÉES À LA PLANCHA SUR UN LIT DE SUCRINE, CAROTTES CROQUANTES ET RADIS 18

LÉGUMES CROQUANTS, AVOCAT ET PAMPLEMOUSSE ET VINAIGRETTE MOUTARDE-MIEL 12

SALADE D'ÉTÉ FAÇON NIÇOISE ET VINAIGRETTE AUX POMMES VERTES 18

PLATS

ASSIETTE DE LÉGUMES RÔTIS AU MIEL ET ROMARIN, CRÈME DE CHEÈVRE À LA CIBOULETTE 24

FILET DE DAURADE À LA PLANCHA, FENOUIL FONDANT, SAUCE VIERGE ET HUILE À L'ANETH 28

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE FARCI D'UNE PURÉE D'OLIVE ET CAROTTES DE COULEUR RÔTIES AU FOUR 26

CÔTES D'AGNEAU À L'AIL ET AU THYM, AUBERGINES GRATINÉES AU PARMESAN ET POMMES DE TERRE GRENAILLE 30

DESSERTS

TRILOGIE DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS 14

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES ET NOISETTES TORRÉFIÉES 9

BARRE GLACÉE À LA VANILLE ET NOIX DE PÉCAN, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ 8,5

CAFÉ GOURMAND DU CHEF 9

PRIX NETS EN EUROS | TAXES ET SERVICE COMPRIS

RESTAURANT TADAO ANDO

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO 3

CAFÉ CRÈME 5

CHOCOLAT CHAUD 6

THÉS VERTS
IKEBANAA - MENTHE 4,50
GENMAICHA - SENCHA 6,50

THÉS NOIRS
CEYLAN - LAPSANG SOUCHONG 4,50
DARJELING - EARL GREY FLEUR BLEU 6,50

THÉ BLANC
NUAGE BLANC DU NÉPAL 5,50

INFUSION
VERVEINE - CAMOMILLE 4,50

BOISSONS FROIDES

JUS DE FRUITS 33CL - ALAIN MILLAT 8
PÊCHE - ABRICOT - FRAMBOISE - RAISIN - ANANAS - TOMATE

JUS PRESSÉ 20CL
ORANGE - CITRON 6

COCA COLA / COCA ZÉRO 33CL 5

THÉ GLACÉ MAISON 33CL
PÊCHE - CITRON 6

EAUX PÉTILLANTES
33CL PERRIER 5 - 50CL - BADOIT 6 - 75CL CHATELDON 8

EAUX PLATES
50CL EVIAN 6 - 75CL THONON 8

PRIX NETS EN EUROS TAXES ET SERVICE COMPRIS