

Koté Apéritifs

Coupe de Champagne - 12 cl	14€
Kir Royal - 12 cl	15€
Kir vin blanc ou rouge - 12 cl	8€
Ricard - 3 cl	5€
Martini blanc, rouge - 5 cl	5€
Campari - 5 cl	6€
Lillet blanc - 5 cl	6€
Porto blanc, rouge - 5 cl	5€
Suze - 5 cl	5€
Gin Hendrick's Tonic Fever Tree -20 cl	12€
Gin Mombassa Club Fever Tree -20 cl	12€
Vodka Grey Goose - 4 cl	10€
Vodka Absolut - 4 cl	8€
Tequila, Gin, Vodka - 4 cl	6€
Supplément accompagnement	3€

Johnnie Walker

• Red Label	6€
• Black Label 12 ans	9€
• Green Label 15 ans	10€
• Blue Label	28€
Nikka from the barrel	10€
Yoichi Single Malt	12€
Benchmark Old N°8, Bourbon	8€
Jack Daniel's Single Barrel	12€
Jameson	7€
Ballantine's	6€
Chivas 12 ans	9€
Chivas 18 ans	12€
Kavalan King Car	12€

Koté Cocktails

Sans alcool

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS - 20 cl	7€
Subtil mélange de fruits frais de saison	
LE VICTORIA - 20 cl	7€
Ananas frais, basilic, sirop de sucre de canne, citron, Ginger Ale	
LE MAMZEL - 20 cl	6€
Jus de goyave, jus de banane, jus de letchis, sirop de pêche	
VACOA - 20 cl	6€
Jus d'ananas, jus de mangue, jus de raisin, sirop de coco	

Alcoolisé

ROYAL ILOHA - 20 cl	16€
Rhum arrangé vanille, letchis, champagne	
TEQUILA SUNRISE - 20 cl	8€
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	
PLANTEUR - 20 cl	9€
Rhum blanc, rhum ambré, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine, Angostura	

TI PUNCH - 10 cl	7€
Rhum blanc, citron vert, sirop de sucre de canne	
LE KREOL - 10 cl	8€
Rhum Vieux, citron vert, sirop de tamarin	
PUNCH COCO - 10 cl	8€
Rhum blanc, lait de coco, sirop de coco	
MAÏDO - 20 cl	9€
Rhum gingembre-mangue, Amaretto, jus de letchis, jus de passion	
BOIS ROUGE - 20 cl	9€
Rhum ambré, jus de banane, jus d'ananas, sirop de coco	
SUD SAUVAGE - 20 cl	9€
Rhum ambré, liqueur de banane, liqueur de fruits rouges, jus d'ananas	
PITON DE LA FOURNAISE - 20 cl	9€
Rhum vieux, sirop spicy, jus de passion, citron vert, liqueur de pêche	
Toute l'équipe du bar est à votre disposition pour la réalisation de vos cocktails préférés.	

PRIX NETS TTC - SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

K

Koté Entrées

Soupe froide de courgette, citronnelle et lait de coco,
curry, condiment radis, marlin fumé citron caviar 17€

Carpaccio de bœuf au pesto et copeaux de parmesan
/ Version plat ** 15€ / 26€

 Œuf cuisson parfaite, gratin de chou chou au boucané .. 16€

Cocktail d'ananas, queues de camarons et sa sauce
aigre douce au gingembre 18€

Foie gras de canard, condiment du moment,
brioche maison 22€ / +5€*

Carangue en gravlax, fromage blanc aux herbes, citron
caviar, poivre de Timut, pickles de moutarde, râpé d'œuf
gravlax 18€

Carpaccio de betterave, vinaigrette fumée au vadouvan,
crème montée au Raifort, œuf de hareng fumé et jaune
d'œuf gravlax 16€

Koté Enfant

1 plat + 1 dessert + 1 boisson (20cl) 18€

Plats au choix

Poulet croustillant au panko, ketchup maison *

Poisson frais à la plancha, mayonnaise au citron *

Cheeseburger de boeuf Black Angus *

Rougail saucisse

Cheeseburger de poulet croustillant *

* Accompagnement : frites, riz ou pâtes

Desserts au choix

1 boule de glace

Salade de fruits frais

Yaourt

Choux, glace vanille, sauce chocolat et amandes effilées

*Supplément en journée détente

** Version plat : Servi avec frites maison

Tous nos plats sont faits maison, hors glaces artisanales et purées de fruits.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant.

Notre équipe est à votre écoute pour tous renseignements.

Origine des viandes : Entrecôte Simmental (Allemagne) / Filet de boeuf (élevage : Rép. Tchèque ; abattage : Autriche) / Suprême de poulet (Réunion) / Carry Poulet (Reunion) / Carpaccio de boeuf (France) / Poulet croustillant, cheese burger de poulet, poulet salade César (Allemagne) / Saucisse (Réunion) / Côte de cochon (Espagne) / Magret de canard (France) / Steak haché (Irlande) / Foie gras (France).



Koté Poissons

Retour de pêche à la plancha	28€
Vierge de légumes croquants, citron caviar	
Légine	32€
Fricassée de brède chou de chine, condiment cacahuète sésame coriandre, bouillon citronnelle et combava	
Zourite grillé	27€
Rougail bringelle, gros piment et vierge de tomates olive chorizo	
Risotto crémeux aux calamars	28€
Crème au vinaigre de riz et gingembre	

Koté Viandes

Salade César	22€
Poulet croustillant, bacon, parmesan, croûtons, oeuf poché	
Suprême de pintade	30€
Jus aux morilles, sosso maïs, rougail tomate au piment oiseau	
Pluma de porc ibérique	32€
Oignons frits, jus à la moutarde violette	
Burger de bœuf Black Angus	22€
Cheddar, oignons confits, bacon, tomate, salade, cornichon. Frites fraîches et salade	
Burger de poulet	22€
Sauce au piment fermenté, miel, soja, sésame, salade de chou, oignons confits, cornichons, cheddar, frites fraîches et salade	
Magret de canard	30€
Pommes de terre grenaille persillées, brèdes pakchoi, jus au poivre	
Entrecôte dans l'idée d'un tigre qui pleure	40€
Frites fraîches et salade	
Filet de bœuf	40€
Escalope de foie gras poêlé, croûtons de brioche et jus à la sauce d'huître	

Koté Caris

Rougail saucisses Riz, grains et rougail	19€
Cari poulet fermier Riz, grains et rougail	22€
Cari langouste Riz, grains et rougail	48€ / +19€*

*Supplément en journée détente

K

Koté Desserts

Moelleux au chocolat noir Guanaja, tuile grué sésame, crumble cacao, glace vanille	12€
Possibilité de moelleux vegan avec glace végétale (Attente de 10 minutes)	
Profiterole	12€
Glace vanille, sauce chocolat, ganache chocolat noir, noisettes caramélisées	
Le citron poire basilic	12€
Coque chocolat blanc , mousse citron poire, sorbet poire basilic crumble	
Brioche perdue	12€
Banane flambée, caramel, noix de pécan , glace miel, noix de pecan	
Le vanille	12€
Flan vanille, ganache vanille, gelée vanille	
Pavlova coco agrumes	13€
Ganache orange coco, citron caviar, praliné au pignon de pin, sorbet ananas coco	
Assiette de fromage de la maison Legrain et confiture maison	13€
Café ou thé Gourmand	13€
Champagne Gourmand	22€ / +6€*



Demandez notre carte des glaces

Formule Détente

Accès à la piscine principale de 10h00 à 18h00.
Prêt de serviette de bain.

Entrée + Plat ou Plat + Dessert et 1 cocktail de fruits frais	60€
Entrée + Plat + Dessert et 1 cocktail de fruits frais	70€
Formule Détente Enfant	30€

*Supplément en journée détente.

PRIX NETS TTC - SERVICE COMPRIS

K

Les eaux

Australine - 1L	3€
Cilaos - 75cl	4€

L'Eau d'Iloha

Servie plate ou pétillante, découvrez l'eau micro-filtrée d'Iloha ! Une eau de qualité mise en bouteille sur place, pour un impact environnemental réduit.

L'Eau d'Iloha plate - 75cl	1,50€
L'Eau d'Iloha pétillante - 75cl	2€

Nous mettons gracieusement à votre disposition une carafe d'eau potable sur demande.

Pour finir votre repas

BOISSONS CHAUDES

Café ou café américain	3€
Décaféiné	3,50€
Double café	5€
Thés	4€
Infusions	4€
Cappucino	5€
Café Latte	6€
Chocolat chaud	4€
Irish Coffee au Jameson	11€
French Coffee	11€
Créole Coffee	11€
Supplément lait	0,50€

DIGESTIFS - 4cl

Bas-Armagnac	
Château Bordeneuve Trois Etoiles	9€
Calvados	
Christian Drouin Sélection AOC	8€
Cognac Leyrat Assemblage N°1	10€
Get 27	7€
Get 31	7€
Bailey's	6€
Limoncello	6€
Drambuie	10€

Kalhua	7€
Eau de vie de mirabelle ou poire	8€
Manzana Verde	7€

RHUMS - 4cl

Rhum arrangé	5€
Savanna	
5 ans	8€
7 ans	8€
10 ans	10€

Venezuela

Santa Teresa 1796	12€
-------------------------	-----

Havana

3 ans	8€
7 ans	10€
Especial	9€
Neisson, l'esprit Bio	14€
Neisson Le Vieux par Neisson	11€



Votre plat est délicieux mais vous n'avez plus faim ? Vous n'avez pas terminé votre bouteille de vin ? Pensez au Gourmet Bag !

Nous vous proposons le service Gourmet Bag pour vous permettre d'emporter chez vous le repas et/ou la boisson que vous n'avez pas terminés. Nous contribuons ainsi à la limitation du gaspillage alimentaire. N'hésitez pas à le demander !

La Carte des Vins

VINS ROUGES

75 cl au verre
12 cl

Bordeaux

2016 - Château Respide, Réserve, Graves	35 €	9 €
2015 - Château Perenne, Cotes de Blaye, Bernard Magrez	38 €	
2015 - Château Vieux Cantenac, Saint Emilion	47 €	12 €
2014 - Château Belles-Graves, Lalande De Pomerol	54 €	
2015 - Charmes De Kirwan, Margaux	72 €	
2012 - Sarget De Gruaud Larose, Saint Julien	89 €	
2013 - Château D'armilhac, Grand Cru Classé, Pauillac	108 €	
2009 - Château Sociando Mallet, Haut Médoc	115 €	
2013 - Château Beau-Sejour Becot, 1er Grand Cru Classé, Saint-Emilion	128 €	
2015 - Château Carbonnieux, Grand Cru Classé De Graves, Pessac Leognan	130 €	
2007 - Château Léoville Barton, 2 ^{ème} Cru Classé, Saint Julien	180 €	
2010 - Pavillon Rouge Du Château Margaux	450 €	
1985 - Château Ducru-Beaucaillou, 2 ^{ème} Cru Classé, Saint Julien	485 €	

Bourgogne

2018 - Bourgogne Pinot Noir, Vieilles Vignes, Pierre André	42 €	
2017 - Hautes Côtes De Beaune, Vieilles Vignes, Domaine S. Magnien	48 €	
2014 - Côtes De Nuits-Villages, Pierre André	62 €	
2016 - Savigny-Lès-Beaune, Grand vin de Bourgogne, Maurice et Anne Marie Chapuis	75 €	
2016 - Pommard, Les Petits Noizons, Domaine S. Magnien	94 €	
2015 - Clos De Vougeot, Grand Cru, Domaine F. Magnien	280 €	

Vallée Du Rhône		75 cl	au verre 12 cl
	2018 - Côtes du Rhône, VIRIDI, Domaine Brotte	36 €	9 €
	2016 - Crozes Hermitage, Granite & Galet, Dauvergne Ranvier	55 €	
	2016 - Saint Joseph, E. Guigal	69 €	
	2014 - Châteauneuf-Du-Pape, Domaine Barville	85 €	
	2015 - Côte Rôtie, Les IV saisons, Didier Gérin	120 €	
Vallée De La Loire			
	2019 - Bourgueil, Cuvée Déchainée, Domaine des Chesnaies	29 €	8 €
	2018 - Sancerre, Domaine Raimbault-Pineau	45 €	12 €
Sud Ouest			
	2019 - Ampelomeryx, Domaine Pellehaut, Côtes De Gascogne	28 €	
	2018 - La Bergerie de Fenouillet, Les Clapas, Pic Saint Loup	34 €	8 €
	2017 - Astelia «Le Petit Prince», Domaine Paul Mas, Languedoc	40 €	
	2017 - « Si Mon Père Savait...», Bernard Magrez, Côtes Du Rousillon	44 €	
	2014 - Clos Triguedina, Jean Luc Baldès, Cahors	49 €	
Vin Du Nouveau Monde			
	2018 - Simonsig, Afrique Du Sud, Stellenbosch, Cabernet Sauvignon, Shiraz	27 €	7 €
	2016 - Tor Del Colle Riserva, Italie, D O Montepulciano D'abruzzo	35 €	
	2014 - Pepperwood Grove, Napa Valley Californie Usa, Zinfandel	42 €	
	2015 - Le Riche, Afrique Du Sud, Stellenbosch, Cabernet-Sauvignon	46 €	
	2011 - Keermont, Afrique Du Sud, Stellenbosch, Syrah	54 €	
	2014/2015 - Aromo Private Reserve, Chili, D O Maule Valley, Carménère	55 €	
	2015 - Clos De Los Siete, Argentine, Mendoza	65 €	

VINS BLANCS

75 cl au verre
12 cl

Bordeaux

2019 - Pezat, Bordeaux	30 €	
2019 - Château Respide, Graves	32 €	
2015 - Château Haut-Mayne, Sauternes, vin liquoreux	54 €	
2014 - Château Carbonnieux, Grand Cru Classé De Graves, Pessac Leognan	82 €	

Bourgogne

2018 - Bourgogne Aligoté, La Combotte, Pierre André	36 €	10 €
2017 - Macon Villages, Domaine De La Croix Salain	48 €	
2018 - Chablis, F. Colin-Barolet	69 €	15 €
2017 - Rully Premier Cru La Fosse, Domaine Belleville	74 €	
2017 - Meursault, «Les Grands Charrons», Domaine S. Magnien	92 €	
2014 / 2018 - Puligny Montrachet 1er Cru, Les Folatières, Domaine S. Magnien	138 €	

Vallée Du Rhone

2019 - Côtes Du Rhône Villages, Laudun, Bord Elégance, Domaine Brotte	30 €	8 €
---	------	-----

Alsace

 2016 - Gewurztraminer "Les fous", Domaine Léon Boesch	42€	
---	-----	--

Vallée De La Loire


2019 - Coteaux Du Layon, Clair De Lune, Domaine Matignon, Vin Moelleux	36 €	10 €
2019 - Pouilly Fume, Ptt Fe..., Michel Redde Et Fils	46 €	12 €
2018 - Menetou Salon, Isabelle et Pierre Clément	48 €	
2018 - Sancerre, Domaine Denizot	52 €	

Sud Ouest, Languedoc

2017 - Déesse Muette, Pic Saint Loup, Languedoc	29 €	
2019 - Domaine Pellehaut Chardonnay, Côtes De Gascogne	30 €	8 €
2018 - « Si Mon Père Savait... », Bernard Magrez, Côtes Du Rousillon	32 €	
2017 - Pellehaut Reserve, Côtes De Gascogne	34 €	
2016 - Château Lauriga, Soleil Blanc, Domaine Paul Mas, Côtes Du Rousillon	40 €	

75 cl au verre
12 cl

Vin Du Nouveau Monde

2019 - Landskroon, Afrique du Sud, Paarl, Chenin Blanc	27 €	7 €
 2019 - Waverley Hills, Afrique Du Sud, Tulbagh, Pinot Grigio	30 €	8 €
2012 - Zantho, Grüner Veltliner, Burgenland, Autriche	32 €	
2017 - Opstal, Afrique Du Sud, Slanghoek, Chenin Blanc	36 €	
2018 - Tsw, Afrique Du Sud, Elim, Sauvignon Blanc	40 €	
2016 - Miglarina, Afrique Du Sud, Elgin, Chardonnay	42 €	
Sake Dassai 39 Junmai Daiginjo 16%, Japon		9 €

CHAMPAGNES

Billecart Salmon, Brut Réserve	90 €
Moët & Chandon, Brut Impérial	95 €
Ruinart, Brut	120 €
Jeeper, Brut Premier Cru	120 €
Billecart Salmon, Blanc De Blanc	150 €
Ruinart, Blanc De Blanc	180 €
Philipponnat, Blanc De Noirs Extra-Brut Millésimé 2012	180 €
Jeeper, Brut Grand Rosé	95 €
Billecart Salmon, Rosé Brut	125 €
Dom Perignon, Vintage 2006	300 €

VINS ROSÉS

2019 - Harmonie de Pellehaut, Domaine Pellehaut, Côtes de Gascogne	24 €	
2019 - Cinsault, Igp Saint Guilhem Le Désert	26 €	
2019 - Été Gascon, Domaine de Pellehaut, Côtes de Gascogne	28 €	8 €
2019 - Coste Brulade, Saint Sidoine, Côtes de Provence	30 €	8 €
2018 - La Grande Sieste, Igp Saint Guilhem Le Désert	33 €	

L'âme du vin

Un soir, l'âme du vin chantait dans les bouteilles :
« Homme, vers toi je pousse, ô cher déshérité,
Sous ma prison de verre et mes cires vermeilles,
Un chant plein de lumière et de fraternité !

Je sais combien il faut, sur la colline en flamme,
De peine, de sueur et de soleil cuisant
Pour engendrer ma vie et pour me donner l'âme ;
Mais je ne serai point ingrat ni malfaisant,

Car j'éprouve une joie immense quand je tombe
Dans le gosier d'un homme usé par ses travaux,
Et sa chaude poitrine est une douce tombe
Où je me plais bien mieux que dans mes froids caveaux.

Entends-tu retentir les refrains des dimanches
Et l'espoir qui gazouille en mon sein palpitant ?
Les coudes sur la table et retroussant tes manches,
Tu me glorifieras et tu seras content ;

J'allumerai les yeux de ta femme ravie ;
A ton fils je rendrai sa force et ses couleurs
Et serai pour ce frêle athlète de la vie
L'huile qui raffermirait les muscles des lutteurs.

En toi je tomberai, végétale ambroisie,
Grain précieux jeté par l'éternel Semeur,
Pour que de notre amour naisse la poésie
Qui jaillira vers Dieu comme une rare fleur ! »

Charles Baudelaire, Les Fleurs du Mal, 1857

Ménu de la semaine _____

Plat + Dessert + Café 29€

Plat du jour seul 24€

Lundi 01 juin

Risotto au parmesan et pignons

Flan coco, ganache ananas

Mardi 02 juin

Crevettes entières à la plancha, frites

Cheesecake au biscuit spéculoos et coulis de mangue

Mercredi 03 juin

Épaule d'agneau confite, purée de patate douce, jus aux épices cajun

Financier noisette, ganache pistache, crumble chocolat et glace vanille

Jeudi 04 juin

Cuisse de canard confite, pommes de terre grenaille

Chemin de fer vanille, glace banane flambée, crumble tison

Vendredi 05 juin

Fish and chips, sauce tartare, frites et salade

Tiramisu fraise