

Soirée spéciale

Réveillon du NOUVEL AN

de 20h à 2h.



"CONFORT" 199€

Repas
Consommations
Coupe de Champagne
Spectacle

"SELECT" 219€

Repas
Consommations
1/4 de bouteille de Champagne Taittinger
Spectacle

**[Placement
privilégié]**

"VIP" 249€

Repas
Consommations
1/2 bouteille de Champagne Taittinger
Spectacle

**[Placement
Carré d'OR]**

Réservez vite !
cotesud-cabaret.fr



MENU



Coupe de Champagne

Amuse-Bouches en 3 façons
Saint-Jacques, Homard et Saumon



Foie Gras de Canard

Pain d'Épices et Chutney de Figues

Malvoisie Coteaux d'Ancenis

« Douceur de Loire l'Original »



Magret de Canard

Risotto aux Morilles, Pomme Rôtie et purée de Châtaigne
Sauce Groseille

Faugères

« Mas Olivier »



Les 7 péchés de la Crémère

Assiette Gourmande de Fromages affinés



Grand Macaron aux framboises



Café ou Thé
Evian et Badoit à discrétion
Chocolats et Cotillons

Menus Adaptés

à commander à
la réservation, svp !

Végétariens, Sans gluten, végétan ...



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nos plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Faites-vous plaisir !

En cuisine, en salle et sur scène...

Tous les Talents se sont donnés rendez-vous au Cabaret !

Depuis le premier jour, nous respectons scrupuleusement la recette originale, un repas « fait Maison » généreusement animé, une salle chaleureuse à taille humaine et un Spectacle sur scène singulièrement varié, truffé d'humour, d'émotion et de fantaisie.

Laissez vous embarquer



Bonne Année 2024

NANTES
Côté Sud

LE CABARET D'AUJOURD'HUI

cotesud-cabaret.fr

02 40 84 19 20



Côté Sud

BARET

Zékira



Adeline

Géka



Christian



Miss KoCoo



Rémi



Alex

alias «Bertha»

