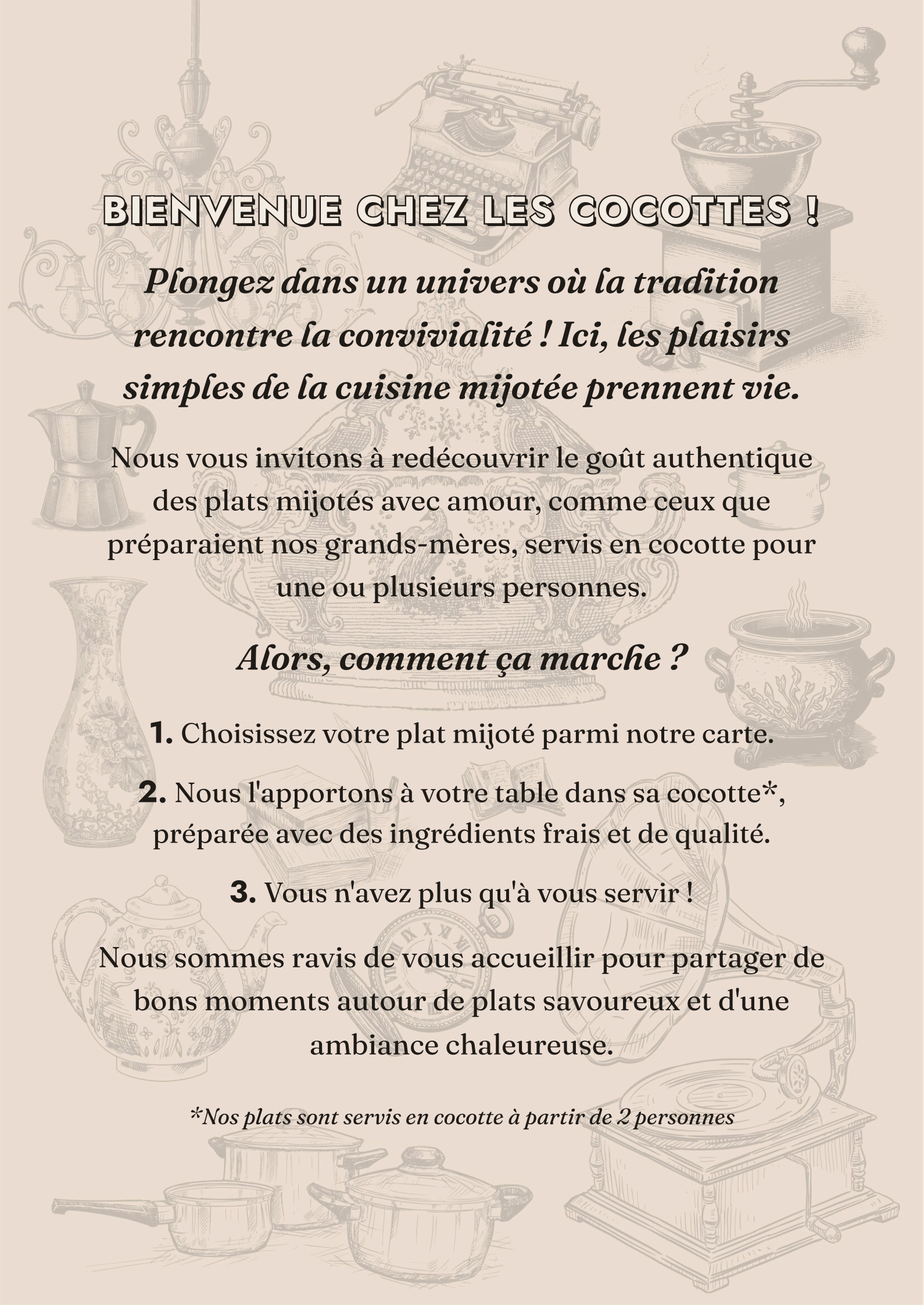


LES



COCOTTES

LA CARTE



BIENVENUE CHEZ LES COCOTTES !

Plongez dans un univers où la tradition rencontre la convivialité ! Ici, les plaisirs simples de la cuisine mijotée prennent vie.

Nous vous invitons à redécouvrir le goût authentique des plats mijotés avec amour, comme ceux que préparaient nos grands-mères, servis en cocotte pour une ou plusieurs personnes.

Alors, comment ça marche ?

1. Choisissez votre plat mijoté parmi notre carte.
2. Nous l'apportons à votre table dans sa cocotte*, préparée avec des ingrédients frais et de qualité.
3. Vous n'avez plus qu'à vous servir !

Nous sommes ravis de vous accueillir pour partager de bons moments autour de plats savoureux et d'une ambiance chaleureuse.

**Nos plats sont servis en cocotte à partir de 2 personnes*

LES ENTRÉES

Salade landaise 21 €

Magret, foie gras, gésiers, tomates cerises

Salade César normale 10 € grande 18 €

Salade lyonnaise normale 9 € grande 16 €

Tomates, lardons, œuf poché, croûtons

Terrine de campagne maison 9 €

Condiments et mesclun

Œuf cocotte 5,50 €

Crème, parmesan et lardons

Planche de charcuterie 10 €

Rosette, jambon cru, jambon blanc, terrine et condiments

Planche mixte à partager 19 €

Rosette, jambon cru, jambon blanc et fromages variés

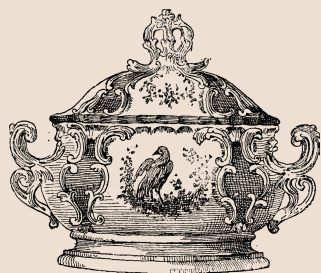
Escargots persillés 6 pièces 10 € 12 pièces 17 €



LES MIJOTÉS

Mijotés à l'ancienne, servis en cocotte à partir de 2 personnes

Accompagnement : frites ou tagliatelles et salade



ZARZUELA

Ragoût de poissons : gambas, moules, encornets, poissons blancs

pour 1 **23 €** ✚ *pour 2* **42 €** ✚ *pour 3* **63 €**

BLANQUETTE DE VEAU

À l'ancienne

pour 1 **19 €** ✚ *pour 2* **34 €** ✚ *pour 3* **51 €**



GRENOUILLES PERSILLÉES

pour 1 **21 €** ✚ *pour 2* **40 €** ✚ *pour 3* **60 €**

TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE

pour 1 **18 €** ✚ *pour 2* **34 €** ✚ *pour 3* **51 €**



LES PLATS

Entrecôte **26 €**

Environ 320 g, sauce poivre ou fourme d'Ambert

Camembert rôti **19 €**

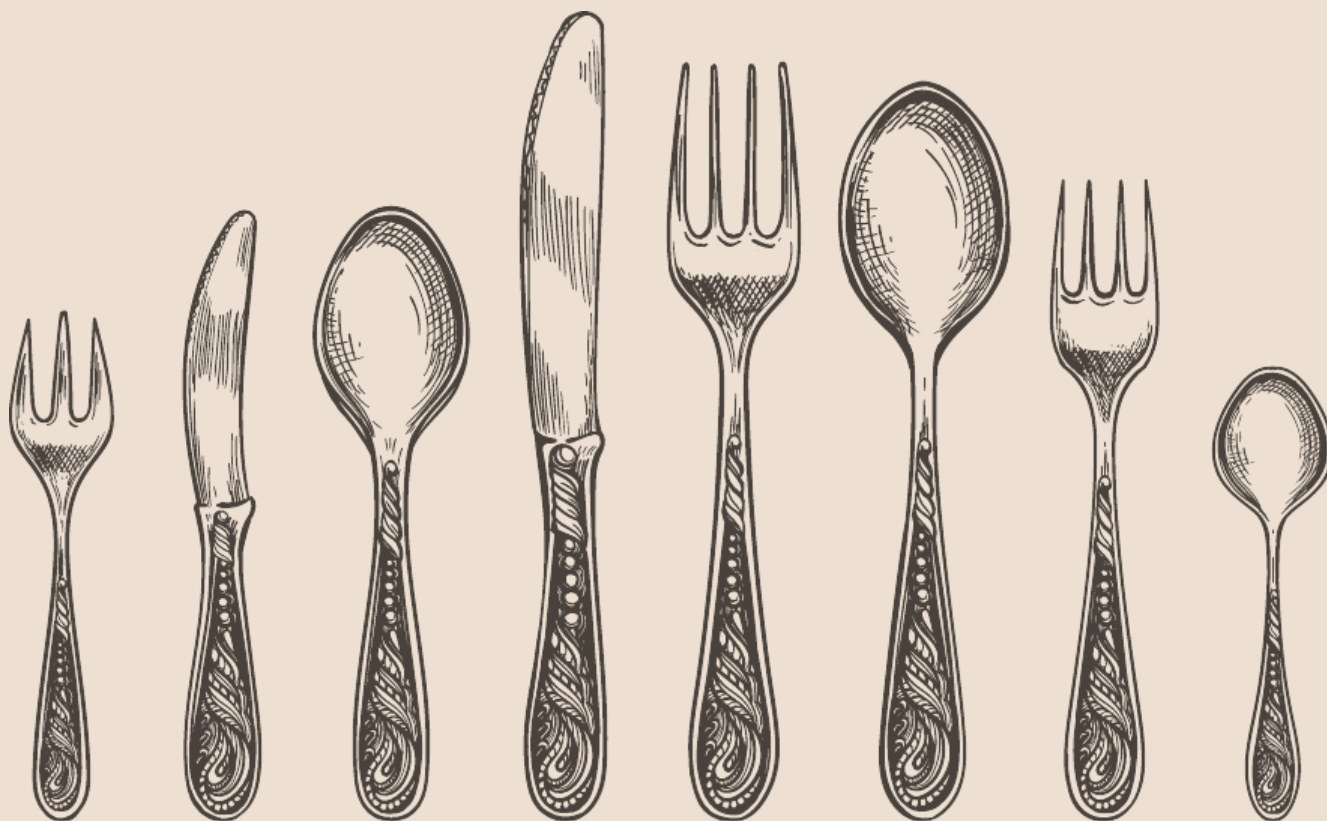
Au miel, avec frites, salade et charcuterie

Escalope milanaise **24 €**

Servie avec une salade

Jarret d'agneau **22 €**

Au thym et à l'ail, jus de viande



LES DESSERTS

Mousse au chocolat 6 €

Salade de fruits 6 €

Crème brûlée 6 €

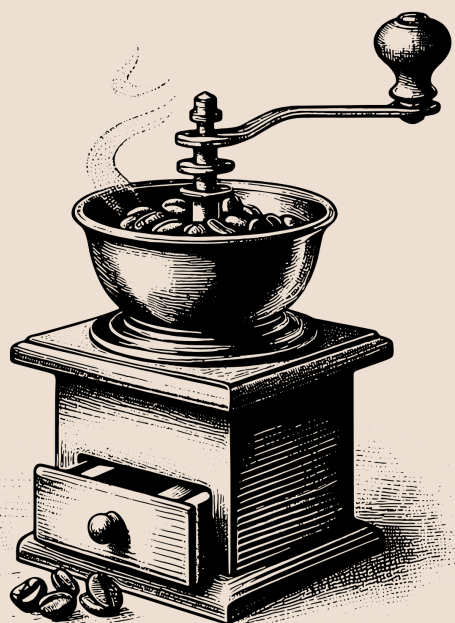
Dessert du jour 6 €

Fromage blanc 4,50 €

Et son coulis

Trio de fromages secs 6 €

BOISSONS CHAUDES



Thé 3,50 €

Infusion 3,50 €

Expresso 1,80 €

Café allongé 2 €

Grand café 3,20 €

Chocolat chaud 3,50 €

LES



COCOTTES

LES BOISSONS

LES APÉROS

SOFTS

Jus de fruits	20 cl	3,80 €
<i>Tomate, ananas, pêche ou abricot</i>		
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro	33 cl	3,80 €
Schweppes	25 cl	3,80 €
Fuze Tea pêche	25 cl	3,80 €
Orangina	25 cl	3,80 €
Vittel sirop	25 cl	3,80 €
Limonade artisanale	33 cl	3,80 €
Perrier	33 cl	3,80 €
Supplément sirop		0,50 €
<i>Grenadine, fraise, citron, menthe, pêche ou orgeat</i>		

RHUMS & WHISKIES

Clan Campbell	4 cl	5 €
<i>Avec Coca-Cola +2 €</i>		
Rhum ambré	4 cl	5 €
<i>Avec Coca-Cola +2 €</i>		
Don Papa	4 cl	7 €
Jameson Caskmates IPA	4 cl	7 €

BIÈRES

Kronenbourg sans alcool	33 cl	4 €
Grimbergen rouge	33 cl	4,50 €
Grimbergen blanche	33 cl	4,50 €
Grimbergen ambrée	33 cl	4,50 €
Grimbergen blonde pression	25 cl	3,70 €

APÉRITIFS

Porto rouge ou blanc	4 cl	3,80 €
Martini rouge ou blanc	4 cl	3,80 €
Kir	12 cl	4 €
<i>Cassis, pêche de vigne ou châtaigne</i>		
Suze	4 cl	3,80 €
Ricard	2 cl	3,80 €
Berger Blanc	4 cl	3,80 €
Muscat	4 cl	3,80 €
Campari	4 cl	3,80 €
Mojito		8 €
Spritz		8 €

DIGESTIFS

Get 27 ou Get 31	4 cl	6 €
Verveine	4 cl	6 €
Limoncello	4 cl	6 €
Cristille	4 cl	6 €
Baileys	4 cl	6 €
Cognac	4 cl	6 €
Poire Williams	4 cl	6 €

EAUX

Badoit	50 cl	4 €
Badoit	1 L	5 €
Evian	1 L	4,50 €
Vittel	25 cl	3,70 €



LES VINS



Le verre
12 cl



La bouteille
75 cl

ROUGE

Cuvée Les Cocottes	—	21,50 €
<i>AOP Côtes du Rhône</i>		
Crozes-Hermitage	—	39 €
<i>AOP · Ogier</i>		
Blousons Noirs	—	23 €
<i>AOP Cahors · bio</i>		
Côte Roannaise	—	24 €
<i>AOP · Domaine de la Paroisse, notre coup de cœur</i>		

BLANC

Cuvée Les Cocottes	—	21 €
<i>IGP Pays d'Oc · Chardonnay</i>		
Éclat des Brunes	5 €	19 €
<i>IGP Var</i>		
Mâcon-Azé	5 €	26 €
<i>AOP</i>		
Mirage	5 €	22 €
<i>IGP Côtes de Gascogne</i>		

ROSÉ

La Clé des Brunes	5 €	24 €
<i>AOP Côtes de Provence</i>		
Grain d'Amour	5 €	24 €
<i>Vin de France</i>		

PÉTILLANT

Saint-Charles du Roy	5,50 €	28 €
<i>Brut</i>		

CHAMPAGNE

Henri Blin	9 €	49 €
<i>Brut</i>		



LES



COCOTTES

MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 15 octobre · Lundi, jeudi et vendredi midi

Plat du jour 12 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 16,50 €

Entrée + Plat + Dessert 19,50 €

ENTRÉE

Salade du cheffe

ou

Œuf cocotte

Crème, parmesan et lardons champignons

PLAT

**Poisson selon arrivage beurre aux herbes
citronné**

ou

Saucisson vigneron

DESSERT

Dessert aux choix





COCOTTES

LA FORMULE

Uniquement le soir

Entrée + plat + dessert	31 €
Entrée + plat	26,50 €
Plat + dessert	24,50 €

ENTRÉES

Salade au choix

ou

Escargots persillés

6 pièces

PLATS

Grenouilles persillées

ou

Zarzuela

ou

Blanquette de veau

ou

Tête de veau sauce gribiche

DESSERTS

Dessert au choix

Accompagnement : frites ou tagliatelles et salade



LES



COCOTTES

L'INDISPENSABLE

Midi et soir

Moules frites	17 €
Moules frites fourme d'Ambert	18 €
Moules frites + dessert	20 €
Moules frites fourme d'Ambert + dessert	21 €

SAUCES AU CHOIX

Sauce poulette

ou

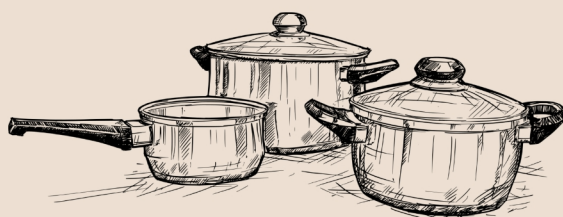
Sauce marinière

ou

Sauce fourme d'Ambert

ou

Sauce curry



LES



COCOTTES

MENU DES LOUPIOTS

Jusqu'à 10 ans

Menu enfant 12 €

PLAT

Volaille et frites

DESSERT

Duo de glaces

BOISSON

Sirop au choix

