



LES ENTREES

Oeuf Mimosa de «Mamie Constant» 10€

Terrine de campagne de mon apprentissage 9€

Velouté de courge, dés d'Abondance et châtaignes 11€

Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron (160kcal) 12€

Confit de foie gras de canard, pain de campagne légèrement toasté 16€

Croustillants de gambas, sauce aux agrumes 16€

La vraie salade Caesar 12€

LES PLATS

Filet d'omble chevalier, beurre noisette aux câpres, pousses d'épinard et dés de citron 26€

Dos de cabillaud cuit vapeur, sel et poivre, sauce miel et citron 25€

Ravioles de langoustine, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés 25€

Volaille des Dombes rôtie au beurre d'herbes, purée de pommes de terre 19€

Filet de boeuf, croustillant de gratin dauphinois et sauce au poivre 30€

Fricassée de jeunes légumes de saison à l'huile d'olive et oeuf mollet 18€

Tout simplement une belle assiette de coquillettes au jambon et Abondance 16€

LES DESSERTS

Fromages de nos belles Montagnes 9€

La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant 11€

Mousse au chocolat façon Roseline 8€

Mont-Blanc 10€

Millefeuille, mousseline à la vanille et caramel beurre demi-sel 9€

Riz au lait à vanille de Madagascar 9€

Tarte des Demoiselles Tatin, glace vanille 11€

Glace et sorbet du moment 13€

Votre restaurant *Les Cocottes Porte de Genève* est très heureux de vous présenter ses fournisseurs, avec lesquels il travaille en circuit court, afin de vous garantir qualité et fraîcheur des produits que vous allez déguster :

Boucherie Comte (Saint-Julien) - Fromagerie Bouchet (Neydens) - Le Fournil du Châble (Beaumont)



FORMULE DÉJEUNER

ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT * 19€

ENTRÉE/PLAT/ DESSERT * 25€

** Formules disponibles du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement, sauf jours fériés*

Entrées au choix

Carpaccio de saumon, marinade instantanée

Oeuf mollet marbré meurette

Plats au choix

Daube de joue de boeuf, carottes et pommes fondantes

Dorade sébaste snackée façon bouillabaisse

Desserts au choix

Moelleux au chocolat

Tuile aux agrumes, sorbet fromage blanc

MENU À 34€

Servi tous les jours midi & soir

Oeuf mollet marbré meurette

-

Dorade sébaste snackée façon bouillabaisse

-

Fromages de nos belles Montagnes

-

Tuile aux agrumes, sorbet fromage blanc

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'accueil du restaurant.



Prix nets service compris

Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France.