



LES ENTREES

Oeuf Mimosa de «Mamie Constant» 10€

Terrine de campagne de mon apprentissage 9€

Potage tourangelle 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€

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€

Baba au vieux rhum et chantilly 11€

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

Salade d'endives aux noix et roquefort

Fines tranches de Saint-Jacques snackées, buttenut et copeaux de jambon

Plats au choix

Fricassée de volaille, sauce suprême

Pavé de saumon, panais rôtis

Desserts au choix

Tartes aux pommes, glace vanille

Craquant chocolat noir, crèmeux citron et estragon

MENU À 34€

Servi tous les jours midi & soir

Salade d'endives aux noix et roquefort

-

Pavé de saumon, panais rôtis

-

Fromages de nos belles Montagnes

-

Craquant chocolat noir, crèmeux citron et estragon

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.*