



## **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

Terrine de tête de veau, sauce gribiche

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

### Plats au choix

Epaule d'agneau confite à l'ail, gratin dauphinois

Pavé de saumon, panais rôtis

### Desserts au choix

Poire pochée, crumble noisettes et crème anglaise tonka

Craquant chocolat noir, crémeux citron et estragon

## MENU À 34€

*Servi tous les jours midi & soir*

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

-

Epaule d'agneau confite à l'ail, gratin dauphinois

-

Fromages de nos belles Montagnes

-

Poire pochée, crumble noisettes et crème anglaise tonka

*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.*