



LES ENTREES

Oeuf Mimosa de «Mamie Constant» 10€

Terrine de campagne de mon apprentissage 10€

Velouté de petits pois et magret fumé 12€

Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron 13€

Saumon d'Ecosse fumé par nos soins, crème crue fermière 16€

LES PLATS

Dos de cabillaud cuit vapeur, sel et poivre, sauce miel et citron 26€

Volaille des Dombes rôtie au beurre d'herbes, purée de pommes de terre 20€

Tartare de boeuf charolais au couteau, frites fraîches maison 20,50€

Fricassée de jeunes légumes de saison à l'huile d'olive et oeuf mollet 19€

Tout simplement une belle assiette de coquillettes à l'Abondance et dés de jambon 16€

LES DESSERTS

Fromages de nos belles Montagnes 10€

Mousse au chocolat façon Roseline 9€

Millefeuille, crème légère à la vanille et caramel demi-sel 10€

Fraises façon Melba 12€

Flan aux oeufs à la vanille de Madagascar 9€

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 de riquette, oeuf poché et lardons

Velouté de petits pois, oeuf parfait et haddock

Plats au choix

Pintade rôtie au beurre d'herbes, pommes purée

Pavé de saumon, pak choi et jus corsé au soja

Desserts au choix

Clafoutis à la rhubarbe

Mousse au chocolat blanc et framboise, crumble noisettes

MENU À 34€

Servi tous les jours midi & soir

Salade de riquette, oeuf poché et lardons

-

Pintade rôtie au beurre d'herbes, pommes purée

-

Fromages de nos belles Montagnes

-

Mousse au chocolat blanc et framboise, crumble noisettes

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.*