



## **LES ENTREES**

Oeuf Mimosa de «Mamie Constant» 10€

Terrine de campagne de mon apprentissage 10€

Velouté frais de concombre, chèvre et olives de Kalamata 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**

Coquillages en salade, feta et caviar d'aubergine

Oeuf Mimosa, saumon fumé

### **Plats au choix**

Escalope de veau viennoise, câpres et jus de citron

Pavé de truite, chorizo et ketchup de poivron

### **Desserts au choix**

Framboisier

Sablé citron, mûres et sorbet fruits rouges

## MENU À 34€

*Servi tous les jours midi & soir*

Coquillages en salade, feta et caviar d'aubergine

-

Escalope de veau viennoise, câpres et jus de citron

-

Fromages de nos belles Montagnes

-

Framboisier

*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.*