



LES ENTREES

- Ⓜ Oeuf Mimosa de Mamie Constant 11€
- Ⓜ Terrine de campagne de mon apprentissage 13€
- Ⓜ Velouté de potimarron, Abondance et brisûres de châtaignes 12€
- Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron 16€
- Croustillant de gambas, sauce aux agrumes 18€
- La vraie salade Caesar du Ritz 14€
- Saumon fumé par nos soins, crème acidulée et pain grillé 20€
- Foie gras maison, chutney de saison et pain grillé 22€

LES PLATS

- Ⓜ Dos de cabillaud cuit vapeur, sel et poivre, sauce miel et citron 26€
- Ⓜ Volaille des Landes rôtie au beurre d'herbes, purée de pommes de terre 24€
- Ⓜ Daube de joue de boeuf, pommes vapeur et carottes fondantes 25€
- Omble chevalier snackée à la plancha, salade de tétragone, sauve ravigote 29€
- Tartare de boeuf charolais au couteau, frites fraîches maison 23€
- Cocotte de jeunes légumes de saison à l'huile d'olive et oeuf mollet 19€
- Tout simplement une assiette de coquillettes, jambon et Abondance 18€

LES DESSERTS

- Fromages de nos belles Montagnes 12€
- Ⓜ Millefeuille, mousseline à la vanille et caramel beurre demi-sel 12€
- Ⓜ Poire pochée façon Belle-Hélène 10€
- Ⓜ Ile flottante au caramel beurre salé 10€
- La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant 12€
- Tarte des Demoiselles Tatin, glace vanille 12€
- Glaces et sorbets du moment (la boule) 3,50€

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) - La Ferme de Chalonges (Chalonges) - Fromagerie Bouchet (Neydens) - Merveilles de pain (Saint-Julien)



PLAT DU JOUR - 18€

Du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement, sauf jours fériés


Epaule d'agneau confite au thym, légumes d'hiver confits

FORMULES DÉJEUNER

Du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement, sauf jours fériés

ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT - 21€

ENTRÉE/PLAT/ DESSERT - 27€

*Pour composer cette Formule Déjeuner,
nous vous invitons à choisir vos plats (entrée, plat et dessert)
parmi les plats de la carte précédés du logo *

MENU À 36€

Tous les jours midi & soir

 Carpaccio de tête de veau, sauce gribiche et pickles d'oignon rouge

-

 Epaule d'agneau confite au thym, légumes d'hiver confits

-

Fromage de nos belles montagnes

-

 Profiteroles au chocolat

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.*