



LES ENTREES

Oeuf Mimosa de Mamie Constant au saumon fumé 12€

Terrine de campagne de mon apprentissage 13€

Croustillant de gambas, sauce aux agrumes 19€

Melon de nos coteaux au jambon de Bayonne 16€

Saumon fumé par nos soins, crème acidulée et pain grillé 22€

LES PLATS

Tataki de thon aux graines de sésame, basquaise épicée et sauce vierge 29€

Filet d'omble chevalier à la plancha, beurre noisette, dés de citron et pousses d'épinard 29€

Volaille des Landes rôtie au beurre d'herbes, purée de pommes de terre 24€

Epaule d'agneau confite à la sauge, fricassée de légumes de saison 27€

Tout simplement une assiette de linguines, tomate et basilic 19€

LES DESSERTS

Fromages de nos belles Montagnes 12€

Millefeuille, mousseline à la vanille et caramel beurre demi-sel 12€

La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant 12€

Fraises Melba, gelée de groseilles et amandes 12€

Clafoutis aux abricots de nos vergers 10€

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) - Fromagerie Bouchet (Neydens) - Le Fournil du Châble (Beaumont)



FORMULE DÉJEUNER

PLAT - 18€

ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT - 21€

ENTRÉE/PLAT/ DESSERT - 27€

Formules disponibles du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement, sauf jours fériés

Entrées au choix

Cannelloni de courgette au chèvre frais, coulis de poivron
Maquereau confit à l'huile d'olive, feuilleté et légumes cuits crus

Plats au choix

Aïoli de petits poissons, jus d'une bouillabaisse
Suprême de volaille en ballotine, crémeux de Crozets aux champignons

Desserts au choix

Tuile craquante au sésame, crème de citron vert et fruits rouges
Entremet chocolat, fruits de la passion et sorbet kalamansi

MENU À 36€

Servi tous les jours midi & soir

Maquereau confit à l'huile d'olive, feuilleté et légumes cuits crus

-

Suprême de volaille en ballotine, crémeux de Crozets aux champignons

-

Fromages de nos belles Montagnes

-

Entremet chocolat, fruits de la passion et sorbet kalamansi

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.*