

Les entrées

Oeuf Mimosa de Mamie Constant - 12€

Gaspacho de tomate andalou et chèvre frais- 13€

Terrine de campagne de mon apprentissage - 14€

Tartare de bar, saumon et huître relevé au gingembre et citron - 16€

Salade Caesar façon Ritz - 17€

Les plats

Magret de canard aux dragées, sauce bigarade aux cerises,
aubergines confites aux herbes - 29€

Volaille de nos régions rôtie au beurre d'herbe, purée de pomme de terre - 24€

Filet de bœuf, gratin dauphinois, sauce au poivre noir - 36€

Pavé de thon à la plancha, basquaise au chorizo et pistou - 32€

Filet d'omble chevalier, garniture grenobloise - 31€

Belle assiette de linguines, concassé de tomates, petite burrata et basilic - 23€

Cocotte de légumes de saison, un trait d'huile d'olive, œuf mollet - 21€

Les desserts

Fromages de nos belles montagnes - 12€

Crème brûlée parfumée à la vanille de Madagascar et chocolat blond - 11€

Millefeuille, mousseline vanille bourbon et caramel au beurre demi-sel - 11€

Clafoutis aux cerises de nos vergers avec noyaux - 12€

La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant - 12€

Pavlova aux fruits de saison - 12€

Glaces et sorbets maison 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)