

Entrées



Oeuf Mimosa, ventrèche de thon confite - 13€

Terrine de campagne de mon apprentissage - 14€

Belle salade niçoise - 16€

Gaspacho de tomate andalou et chèvre frais - 13€

Tartare de bar, saumon et huître relevé au gingembre et citron - 18€

Mi-cuit de foie gras de canard et chutney aux fruits de saison, pain toasté - 26€

Plats

Filet de bœuf, sauce au poivre et gratin dauphinois - 38€

Volaille fermière rôtie au beurre d'herbes, purée de pomme de terre - 25€

Vitello tonnato, mesclun de salade au parmesan et pommes gaufrettes - 28€

Filet d'omble chevalier snacké meunière, câpres, cornichons et citron - 32€

Ravioles de langoustines et crémeux d'artichaut, émulsion de bisque à la citronnelle - 29€

Assiette de Rigatoni à la tomate, burratina, basilic et huile d'olive - 24€

Cocotte de ratatouille aux légumes frais, oeuf mollet et basilic - 22€

Desserts

La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant - 13€

Millefeuille, mousseline vanille bourbon et caramel au beurre demi-sel - 12€

Île flottante, caramel beurre salé, amandes effilées et pralines roses - 12€

Tuile au sésame, crémeux citron et petits fruits rouges - 13€

Pavlova aux fraises fraîches, crème glacée vanillée - 13€

Fromages de nos belles montagnes - 12€

Glaces et sorbets du moment - 3,50€ (la boule)

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)