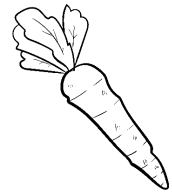
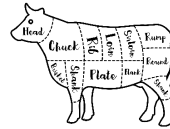
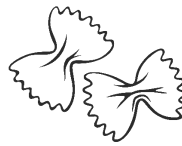
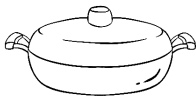


Cocotte

Cuisine conviviale



On se fait plaisir ?

Lunch du midi : 29,50€ (voir tableau)

Menu 3 services : 43€

Nos grignotages à partager...

Radis aux herbes - maquée - tuiles de pain - 6€

Oeuf mimosa - betterave - aneth - 6€

Saucisson - ail des ours - 9€

Jambon beurre - cornichon - 12€

Camembert rôti - miel - thym - 12€

Frites belges - caccio e pepe - mayonnaise truffe - parmesan - 8€

Frito Mixto - tartare - 18€

Bien manger, c'est pour la **vie**

pour les **grands** et les **petits**.

Nos entrées

Carpaccio bœuf Holstein - sauge - balsamique - tomates séchées - parmesan - 19€

Mijoté d'asperges - tomates confites - pecorino - chorizo - morilles - sambuca - 19€

Œuf 63 - saumon - mousseline - jeunes pousses d'épinard - citron - 16€

Cuisse de grenouille à l'ancienne - crème - ail des ours - persil plat - 18€

Arancini (parce que Charlotte l'adore) - ragù - scamozza fumée - 17€

Nos plats

Vitoulets à la Houppes - raisin sec - oignon barolo - ail des ours - lardo - 22€

Joue de porc en cocotte comme une carbonade - bière du village - pain d'épice - potée du jardin - graines de moutarde - 28€

Andouillette - frites maison - picalilli - salade - 24€

Polpettes de Cabillaud façon niçoise - artichaut - olive - haricot du jardin - basilic - 24€

Pièce du boucher - sauces au choix - fritjes maison - salade fraîche - 34€ (menu +10€)

Nos pâtes

Ragù de ma Nonna - pâtes fraîches - comme une bolognaise mais à l'agneau - parmesan - basilic - 22€

Paccheri - poitrine de porc - tomates fraîches - parmesan - menthe - pistou pistache - 24€

Nos desserts

Dame blanche - 9€

Riz au lait - coco - mangue - 9€

Pain perdu - pommes - caramel beurre salé - glace vanille - 9€

Le sergent - sorbert - fraises de Falaën - vodka - menthe - sucre de canne - 10€

Cocotte
Cuisine conviviale