

La Carte

ENTRÉES/STARTERS

OS À MOELLE GRATINÉ, CHAPELURE D'HERBES, SAUCE TARTARE, SALADE MÉLANGÉE 15€
Gratined bone marrow, breadcrumbs of herbs, tartar sauce, mixed salad

CARPACCIO DE BŒUF, TOMATE CONFITE, PARMESAN AFFINÉ ET ROQUETTE 13€
Beef carpaccio, candied tomato, cured parmesan and arugula

TOMATES MOZZARELLA, VINAIGRETTE BALSAMIQUE ET BASILIC FRAIS 13€
Mozarella tomatoes, balsamic vinaigrette and fresh basil

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD FAITE MAISON, CHUTNEY, PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ
DE CHEZ MEINADO 19,90€
Homemade duck foie gras terrine, chutney, toasted country bread from meinado

PLATS/MAINS

COCOTTE DE FRICASSÉE DE VOLAILLE , SAUCE FORESTIÈRE, RIZ DE CAMARGUE 20,90€
Cocotte of chicken fricassée with forest mushroom sauce, served with Camargue rice

ONGLET DE BOEUF, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE, ÉCHALOTE CONFITE 26€
Beef tenderloin, potato cheesecloth, candied shallot

FILET DE BAR RÔTI, LÉGUMES PRINTANIER, PESTO AIL DES OURS 23.90€
Roasted sea bass fillet, spring vegetables, wild garlic pesto

SEICHES MATSUKASA CARAMÉLISÉES, WOK DE LÉGUMES, ALGUE WAKAMÉ, VINAIGRETTE
PERLÉ GINGEMBRE ET SÉSAME 22€
Caramelized Matsukasa cuttlefish, vegetable wok, wakame seaweed, beaded ginger and
sesame vinaigrette

DESSERTS

DEMI SAINT MARCELIN, CONFITURE DE GRIOTTE, FOCCACIA TOASTÉE, SALADE VERTE 10€
(Half Saint-Marcellin cheese, morello cherry jam, toasted focaccia, and green salad)

PÂTISSERIE DE CHEZ "MEINADO" PRÉSENTÉE EN VITRINE 12€
(Pastries from meinado, displayed in the showcase)

USE THE QR CODE TO GET THE TRANSLATION
OF THE MENU

WIFI NAME: LES COCOTTES
PASSWORD: les cocottes13



TAXE ET SERVICE INCLUS

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À L'ACCUEIL

NOUS INFORMONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE QUE LES CHÈQUES NE SONT PLUS ACCEPTÉS

Menu 29,90€

TOMATES MOZZARELLA, VINAIGRETTE BALSAMIQUE ET BASILIC FRAIS
Mozarella tomatoes, balsamic vinaigrette and fresh basil
OU

CARPACCIO DE BŒUF, TOMATE CONFITE, PARMESAN AFFINÉ ET ROQUETTE
Beef carpaccio, candied tomato, cured parmesan and arugula

COCOTTE DE FRICASSÉE DE VOLAILLE , SAUCE FORESTIÈRE, RIZ DE CAMARGUE
Cocotte of chicken fricassée with forest mushroom sauce, served with Camargue rice
OU

SEICHES MATSUKASA CARAMÉLISÉES, WOK DE LÉGUMES, ALGUE WAKAMÉ, VINAIGRETTE
PERLÉ GINGEMBRE ET SÉSAME
Caramelized Matsukasa cuttlefish, vegetable wok, wakame seaweed, beaded ginger and
sesame vinaigrette

PÂTISSERIE DE CHEZ "MEINADO" PRÉSENTÉE EN VITRINE
(Pastries from meinado, displayed in the showcase)
OU

DEMI SAINT MARCELIN, CONFITURE DE GRIOTTE, FOCCACIA TOASTÉE, SALADE VERTE
(Half Saint-Marcellin cheese, morello cherry jam, toasted focaccia, and green salad)

Menu Enfant 13,90€

- JUSQU'À 12 ANS -

SIROP À L'EAU AU CHOIX
(syrup of your choice)

POISSON DU MOMENT, ÉCRASÉE DE POMME DE TERRE
(Fish of the moment, mashed potatoes)
OU

ONGLET DE BOEUF, ECRASSÉE DE POMME DE TERRE
(Beef fillet, mashed potatoes)

COULANT AU CHOCOLAT
(chocolate cake)