La Carte

ENTRÉES/STARTERS

OS À MOELLE GRATINÉ, CHAPELURE D'HERBES, SAUCE TARTARE, SALADE MÉLANGÉE 14.90€
Gratined bone marrow, breadcrumbs of herbs, tartar sauce, mixed salad

ŒUF POCHÉ EN MEURETTE, RÉDUCTION VIN ROUGE, LARDONS FUMÉS, CHAMPIGNONS ET MOUILLETTES TOASTÉES 11.90€
Poached Egg in Red Wine Sauce, Smoked Bacon Lardons, Mushrooms and Toasted Bread Soldiers

PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU, CŒUR DE SUCRINE, PICKLES D'OIGNON ROUGE 12.90€
Pâté en croûte, crisp Baby Gem Lettuce, Pickled Red Onions

VELOUTÉ DE POTIMARRON, POÊLÉE DE PLEUROTES AU SOJA, CROÛTONS DORÉS ET GRAINES DE COURGE 9.90€
Butternut Squash Velouté, Pan-Fried Oyster Mushrooms with Soy Sauce, Golden Croutons and Pumpkin Seeds

MOULES FARCIES (6 PIÈCES) AU BEURRE PERSILLÉ, AMANDES CONCASSÉES, FOCACCIA TOASTÉE ET SALADE MÉLANGÉE 10.90€
Mussels Stuffed with Parsley Butter, Crushed Almonds, Toasted Focaccia and Mixed Salad

SAUMON EN GRAVLAX, CÉLERI RÉMOULADE ET MOUTARDE À L'ANCIENNE 13.90€
Salmon Gravlax, Celeriac Remoulade and Wholegrain Mustard

PLATS/MAINS

PARMENTIER D'EFFILOCHÉ DE CANARD, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE GRATINÉE ET JUS RÉDUIT 19.90€
Pulled Duck Parmentier, Gratinated Mashed Potato Mousseline and Reduced Jus

POT-AU-FEU DE JOUE DE BOEUF MIJOTÉE, LÉGUMES RACINES, BOUILLON PARFUMÉ ET CONDIMENTS 22.90€
Slow-Braised Beef Cheek Pot-au-Feu, Root Vegetables, Fragrant Broth and Traditional Condiments

PALERON DE VEAU CUIT EN BLANQUETTE, RIZ DE CAMARGUE ET SAUCE CRÉMEUSE 23.90€
Veal Chuck Slow-Cooked in a Creamy Blanquette Sauce, Camargue Rice

FRICASSÉ DE VOLAILLE, POMME VAPEUR, CHAMPIGNON DE COUCHE ET SAUCE CRÉMEUSE AU VIN JAUNE 21.90€
Chicken Fricassée, Steamed Potatoes, Button Mushrooms and Creamy Yellow Wine Sauce

FILET DE BAR RÔTI, POIREAU FONDANT ET POMME VAPEUR ET SAUCE CRÉMEUSE CITRONNÉ 21.90€
Roasted Sea Bass Fillet, Tender Leeks, Steamed Potatoes and Creamy Lemon Sauce

ONGLET DE BŒUF FUMÉ AU FOIN, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE, ÉCHALOTE CONFITE ET JUS RÉDUIT 26.90€
Hay-Smoked Beef Hanger Steak, Mashed Potato Mousseline, Slow-Confit Shallots and Reduced Beef Jus.

DESSERTS

DEMI SAINT MARCELIN, CONFITURE, FOCCACIA TOASTÉE, SALADE MÉLANGÉE 7.50€
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

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€

VELOUTÉ DE POTIMARRON, POÊLÉE DE PLEUROTES AU SOJA, CROÛTONS DORÉS ET GRAINES DE COURGE
Butternut Squash Velouté, Pan-Fried Oyster Mushrooms with Soy Sauce, Golden Croutons and Pumpkin Seeds
OU
SAUMON EN GRAVLAX, CÉLERI RÉMOULADE ET MOUTARDE À L'ANCIENNE
Salmon Gravlax, Celeriac Remoulade and Wholegrain Mustard

FRICASSÉ DE VOLAILLE, POMME VAPEUR, CHAMPIGNON DE COUCHE ET SAUCE CRÉMEUSE AU VIN JAUNE
Chicken Fricassée, Steamed Potatoes, Button Mushrooms and Creamy Yellow Wine Sauce
OU
FILET DE BAR RÔTI, POIREAU FONDANT ET POMME VAPEUR, SAUCE CRÉMEUSE CITRONNÉ
Roasted Sea Bass Fillet, Tender Leeks, Steamed Potatoes and Creamy Lemon Sauce

---

PÂTISSERIE DE CHEZ "MEINADO" PRÉSENTÉE EN VITRINE
Pastries from meinado, displayed in the showcase
OU
DEMI SAINT MARCELIN, CONFITURE, FOCCACIA TOASTÉE, SALADE MÉLANGÉE
Half Saint-Marcellin cheese, morello cherry jam, toasted focaccia, and green salad
OU
DESSERT DU JOUR
Dessert of the day

Menu Enfant 13,90€

SIROP À L'EAU AU CHOIX
Syrup of your choice

POISSON DU MOMENT, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE
Fish of the moment, mashed potatoes
OU
ONGLET DE BOEUF, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE
Beef Hanger Steak, mashed potatoes

COULANT AU CHOCOLAT
Chocolate cake

USE THE QR CODE TO GET THE TRANSLATION OF THE MENU
WIFI NAME: LES COCOTTES
PASSWORD: les cocottes13