

# Carte & Menus



## Nos entrées cocottes

Planche de charcuteries du Chef // Charcuterie board

11,00€ 20,00€  
En solo A partager

Gambas rôties, taboulé libanais, vinaigrette aux épices // Roasted prawns, Lebanese tabbouleh, spice vinaigrette

14,00€

Foie gras cuit au torchon, chutney à l'orange, brioche « bakka »

17,00€

Truite fumée, crémeux au petit Billy, radis croquant // Smoked trout, creamy with little Billy (cheese cream), crunchy radish

12,00€

## Garniture aux choix pour nos plats

Sauf les plats qui ont déjà une proposition culinaire

Frites maison cuites au gras de boeuf // Fresh fries

La printanière // Vegetables

Purée de pommes de terre // Mashed potatoes

Pâte au blé // Pasta

Riz basmati / basmati rice

## Nos cocottes Bouchères

### Pièce de bœuf aux champignons // Beef ribs and mushrooms

Accompagnement au choix / accompaniment of choice

27,00€

### Filet de veau, crème aux morilles, purée de pommes de terre et asperges vertes // Veal fillet, morel cream, mashed potatoes and Green asparagus

29,00€

### Joues de Boeuf // Flemish stew

Accompagnement au choix // accompaniment of choice // stewed beef, gingerbread, mustard, onions, brown sugar, beer

23,00€

### Le Duck Burger « création »

Accompagnement au choix // accompaniment of choice ... (le burger se compose d'un pain à base d'encre de seiche, il est garni de crème fraîche à la truffe blanche, pomme verte rôtie, oignons frits, burrata, aubergine grillée, foie gras poêlé, magret de canard rôti, cornichon aigre doux ) // (the burger consists of a bread made from squid ink, it is garnished with fresh white truffle cream, roasted Green apple, fried onions, burrata, grilled eggplant, panfried foie gras, roast duck breast, sweet and sour pickle)

27,00€

### Rognons de veau cuit dans son jus // Veal kidneys cooked in its own juice

Accompagnement au choix // accompaniment of choice

21,00€

## Nos cocottes du pêcheur

### Poisson du moment, asperges blanches, purée de pommes de terre, crème d'ail des ours // fish of the moment, white asparagus, mashed potatoes, garlic cream

32,00€

### Pink Burger « création »

Accompagnement au choix // accompaniment of your choice (le burger est garni de saumon, saumon fumé, chèvre, salicorne, pousse d'épinard, crème fraîche, ketchup de betterave à la framboise, oignon rouge, radis noir) (the burger is garnished with salmon, smoked salmon, goat cheese, glasswort, baby spinach, fresh cream, raspberry beetroot ketchup, red onion, black radish)

25,00€

## **Le tartare de saumon // Salmon tartare**

Accompagnement au choix // accompaniment of choice, il est composé de saumon, citron, d'avocat, d'échalotes, ciboulette, huile d'olive, sel et poivre, il est cru // it is composed salmon, lemon, avocado, shallots, chives, olive oil, salt and pepper, hé is raw

22,00€

## **Nos cocottes aux milles saveurs**

### **La cocotte**

#### **La salade « César » // Caesar salad**

La garniture est déjà proposée pour ce plat // the garnish is already proposed for the dish // salades, tomates, parmesan, poulets frits, sauce César // salads, tomatoes, parmesan, fried chicken, caesar sauce

18,00€

## **Nos planches de fromages**

#### **Planche de fromages solo Romain Olivier sélection**

Cheese solo

11,00€

#### **Planche de fromages à partager Romain Olivier sélection**

Cheese à partager

20,00€

## **Les Desserts**

#### **Moelleux chocolat servi CHAUD // soft hot chocolate**

8 minutes d'attente

10,00€

#### **Café ou Thé cocotte // gourmet coffee or tea**

5 mignardises établies par le Chef pâtissier // 5 sweets created by the pastry chef

10,00€

#### **Éclair gourmand à la pistache / Gourmet pistachio éclair**

11,00€

**Entremet citron et ses framboises** 10,00€

---

**Finger sablé, confiture de fraises et ses fraises Gariguettes** 11,00€

---

**Dessert du moment // dessert of the moment** 9,00€  
Demandez-le

---

**DESSERT DU MOMENT** 9,00€

---

### **COUPE DE GLACES OU SORBETS**

Demandez nos différents parfums 1 boule : 3,00€ 2 boules : 5,90€ 3 boules : 8,50€ (parfum aux choix sur place)

---

## **Notre menu Kocotte**

Proposé le midi, du lundi au vendredi (hors vacances scolaires, hors férié, hors week-end)

**19,90€**

### **La cocotte du jour**

Proposition sur l'ardoise, si elle n'est pas présente sur notre ardoise, c'est que nous sommes en vacances ou en jours fériés ou en week-end

---

**19,90€**

### **+ 1 garniture au choix**

Frites cuites au gras de bœuf ou la printanière ou pâte au blé complet ou purée de pommes de terre

---

### **+ le dessert du jour**

Proposition sur l'ardoise

---

### **+ 1 boisson**

1 verre de vin blanc ou de vin rosé ou de rouge de 15cl ou 1 bière de région en 25cl ou 1 Perrier vert en 33cl

## **Menu Poussin**

Steak haché ou Poisson du jour + 1 accompagnement de votre choix + 1 boule de glace maison + 1 sirop à l'eau

**13,50€**

---