

Chaque jour,
découvrez nos suggestions à l'ardoise
selon le marché, les saisons et l'humeur
du chef !

Menu Poussins

Poulet pané ou omelette nature 10€

+ frites maison

+ 1 sirop

+ 2 boules de glace

Desserts

Coulant au chocolat noir, 64 % et glace vanille 8,50€

Verrine tiramisu à la crème de marron 8,50€

Pavlova, fraises et framboises 8,50€

Panna Cotta lait d'amende, fruits frais et coulis
de fruits rouges, granola maison 8€

Pain perdu brioché, caramel beurre salé et
glace nougatine 8,50€

Dessert du moment 8€

Café gourmand 9€

Plateau de fromage 10€

Fromage blanc faisselle nature, crème,
coulis ou miel et noix 5€

Rôtisserie

Poitrine de cochon roulé de la salaison Florent, 16 €

Poulet fermier de la ferme des Noirettes 20€

Agneau fermier de la ferme de Clavisy 20€

Toutes nos assiettes sont accompagnées de légumes rôtis, pommes de terre grenailles et d'un bon jus de viande !

Cocottes

Couscous de poulet, fermier et merguez, semoule bio 19€

Curry de grosses crevettes au lait de coco riz thaï 20€

Rougai saucisse au piment doux riz thaï 18 €

Servi dans de véritables CoCotte en fonte !

Les petits +

Frites maison 5€

Bol de salade & crudités 4€

Planche de jambon Serrano 10€

Bol de falafels et sauce sweet chili 8€

Planche de Saucisson artisanal 8€

Planche de jambon truffé 10€

Chiffonnade minute de charcuterie

(jambon blanc truffé, jambon Serrano,

Saucisson artisanal, terrine) 15€

Nos plats à partager

Assortiment rôtisserie, et ses garnitures 18 €

Couscous, poulet, merguez et semoule bio 18 €

Salades

Petite 8€

Grande 15€

Vegan

Haricots verts, mesclun mélange de céréales, oignons rouges, carottes, tomates, falafels, graines, pommes.

Caesar

Salade, poulet pané, haricots verts, oignons rouges, graines, carottes, tomates, parmesan, croûtons.

Chèvre chaud

Salade mêlée, haricots verts, graines, oignons rouges, carottes, tomates, tartines de chèvre au miel, jambon cru, vinaigrette au curry.

Salade Iséroise

Salade mêlée, haricots verts, oignons rouges, tomates, carottes, ravioles poêlées, vinaigrette à l'huile de noix

Spécialités et Burgers

Burger Cocotte

Escalope de poulet pané,
tartare de tomates, fromage frais, ciboulette,
sauce burgers et frites maison 18 €

Burgers BBC

Boeuf hâché maison 170G, cornichons,
tomates confites, pesto, câpres, copeaux de
parmesan, pignons de pin,
jaune d'oeuf et frites maison 19 €

Gratin de ravioles aux morilles

bol de salade 21 €

Tartare de bœuf Dolce Vita

Bœuf haché maison 170g cornichons,
tomates confites, pesto, copeaux de parmesan,
noisettes torréfiées et jaune d'oeuf 18 €

Assiette végétarienne

Légumes rôtis, risotto de petit épautre,
salade verte et crudités, sauce yaourt 16€

Les samedis de CoCotte

Rotisserie ou brasero à volonté midi & soir
(selon météo) 29€

Glaces

Nos parfums

Vanille | Cacahuète | Caramel beurre salé |
Chocolat noir | Coquelicot | Noix de coco |
Nougatine croustillante | Pain d'épice |
Praline rose | Rhum raisin | Citron vert | Fraise |
Mangue | Orange sanguine | Pêche de vigne |
Pomme | Verveine

1 boule : 2,50 €

2 boules : 4,50 €

3 boules : 6,00 €

Coupes non alcoolisées 8,90€

Coupe des îles

Mangue , noix de coco, vanille, coulis passion,
chouchou de noix de macadamia et chantilly.

Gourmandise

Cacahuète, caramel beurre salé, nougatine,
coulis de chocolat, éclat de meringue, chantilly.

Bounty

Chocolat noir, vanille, noix de coco, coulis de
chocolat, noix de coco rappée, chantilly.

Verger

Citron vert, orange sanguine, pomme, miel,
amandes torréfiées, chantilly.

Dolce Vita

Fraise, praline rose, pêche de vigne, cerise
Amarena, chantilly.

Coupes alcoolisées 9€

Colonel

2 boules citron vert et vodka.

Sicilienne

2 boules orange sanguine et Limencello.

Alpage

2 boules verveines, liqueur de génépi.

Macciato

2 boules vanille, café expresso, Amaretto.