

LES ENTREES

L'Oeuf Mimosa de «Mamie Constant» 10€

Terrine de campagne de mon apprentissage 9€

Salade d'artichauts et champignons de Paris aux copeaux de foie gras 11€

Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron 12€ (160kcal)

Emietté de thon, caviar d'aubergine et gelée de piment doux 10€

Confit de foie gras de canard, pain de campagne légèrement toasté 12€

Croustillants de gambas, sauce aux agrumes 16€

Velouté de petits pois, caillé de chèvre frais 9€

Asperges de nos régions, oeuf parfait et condiments 13€

La vraie salade César Ritz 12€

LES PLATS

Jeunes légumes du moment cuisinés en cocotte au bouillon de poule 17€

Volaille des Landes rôtie au beurre d'herbes, purée de pommes de terre 18€

Merlan croustillant, pousses d'épinard, dés de citron et curry 21€

Pommes de terre caramélisées farcies au pied de porc 17€

Tranche de foie de veau épaisse cuite au sautoir, petits oignons frits et bacon 25€

Agneau de lait de Tradition Française, légumes glacés au jus 26€

Ravioles de langoustine, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés 24€

Tête de veau, langue et cervelle pochées, sauce ravigote aux câpres 24€

Contre filet à l'échalote grise, gratin de macaronis et sucrine 26€

Dos de cabillaud cuit vapeur, quelques légumes à l'huile d'olive, citron et miel 23€ (260kcal)

Tout simplement une belle assiette de pâtes, concassé de tomates et basilic 16€



Prix nets service compris

*Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France.*



LES DESSERTS

Fromages de nos belles Montagnes 8€

La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant 13€

Flan aux oeufs à la vanille comme autrefois 8€

Tarte des Demoiselles Tatin, crème crue fermière 12€

Mousse au chocolat façon Roseline 8€

Riz au lait à la vanille de Madagascar 9€

Minestrone de fruits frais exotiques 12€

Caillé de brebis au miel d'acacia 9€

Ile flottante, caramel à la fleur de sel 8€

Glace et sorbet du moment 13€

Le traditionnel millefeuille caramel beurre demi-sel 9€

Baba au vieux rhum et chantilly 11€

La Formule Déjeuner aux Cocottes

Entrée du jour/plat du jour ou plat du jour/dessert du jour * 18€

Entrée du jour/plat du jour/ dessert du jour * 24€

** Formule disponible du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement, sauf jours fériés*



Prix nets service compris

*Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France.*

L'Apéritif aux Cocottes

Porto - Suze - Get 27 - Campari	8€	Bière bouteille: Buckler	5,50€
Martini Bianco, Dry, Rosso	8€	Bières pression: 1664 - Grimbergen	5,50€
Pastis 51 - Ricard	8€	Jus de Fruits - Sodas	5,50€
Kir vin blanc	7€	Café	2,80€
Kir Royal	15€	Thés / Infusions	3,20€



Eaux Minérales

Evian - Badoit - San Pellegrino	9€
1/2 Evian - 1/2 Badoit - 1/2 San Pellegrino	4,50€

Champagnes et Effervescents

	12,5cl	25cl	50cl	75cl
Champagne Henriot brut Souverain	12,00€			105,00€
Champagne Henriot brut Rosé	15,00€			130,00€
Méthode Ancestrale Bugey Cerdon « Le Clos de la Bierle »	7,00€			45,00€

Les vins blancs au verre et en carafe

Gard Chardonnay Cellier des Chartreux *	5,50€	9,60€	19,00€	
Côtes de Gascogne Chardonnay/Muscadelle 2016 Dom. Uby *	6,00€			
Mâcon Uchizy - 2015 - Domaine Raphaël Sallet	7,50€			47,00€
Sancerre «Chêne Marchand» - 2014	9,00€			

Les vins rouges au verre et en carafe

Gard Merlot Cellier des Chartreux *	5,50€	9,60€	19,00€	
Côtes du Rhône - 2015 - Domaine Le Clos des Lumières	6,00€	11,00€	21,00€	
Bordeaux Côtes de Castillon «Château Chainchon» - 2015	6,00€			
St-Nicolas de Bourgueil « La Croisée » - 2015 - D. de La Cotelleraie	7,50€			47,00€
Mercurey « Vieilles Vignes » - 2015 - Domaine Theulot Juillot	8,50€			53,00€
Domaine des Deux Rives Corbières - 2013	6,00€			

Les vins rosés au verre et en carafe

Gard rosé «Cellier des Chartreux» *	5,50€	9,70€	19,00€	
Côtes de Provence «Château Tour l'Evêque» - 2016	6,00€			38,00€
Domaine des Deux Rives Corbières - 2013	5,50€			

Les vins doux naturels au verre et en carafe

Côtes de Gascogne Gros & Petit Manseng - 2015 - Domaine Uby *	5,50€			34,00€
Maury Vintage - 2014 - Domaine Pouderoux (verre de 5 cl)	6,00€			

Les vins blancs en bouteille

Savoie / Suisse

Chignin-Bergeron «Harmonie» - 2015 - Domaine Jean Vullien	41,00€
Roussette de Savoie «Marestel» - 2015 - Domaine Raymond Barlet & Fils	33,00€
Fendant du Valais «Les Bans» - 2015 - Domaine Gérald Besse	43,00€

Loire

Touraine Sauvignon - 2015 - Domaine François Chidaine	31,00€
Reuilly «Les Fossiles» - 2015 - Domaine Denis Jamain	32,00€
Sancerre «Les Denisottes» - 2015 - Domaine Gérald Besse	54,00€

Bourgogne

Saint-Véran «Tradition» - 2015 - Domaine Luquet	42,00€
Chablis 1er Cru «Vaillons» - 2015 - Domaine Vocoret	55,00€
Mercurey 1er Cru «Les Saumonts» - 2015 - Domaine Theulot Juillot	65,00€
Puligny-Montrachet - 2014 - Domaine Vincent Bachelet	72,00€

* Label IGP : Indication Géographique Protégée

Vallée du Rhône

Ardèche Chardonnay « Terre d'Amandier » - 2015 - Les Vignerons Ardéchois *	32,00€
Saint-Joseph - 2015 - Domaine du Chêne	49,00€
Condrieu « La Petite Côte » - 2015 - Domaine Yves Cuilleron	64,00€

Bordeaux

Pessac-Léognan «Château Lafont Menaut» - 2014	43,00€
---	--------

Languedoc-Roussillon

Val de Montferrand «Bergerie» - 2016 - Domaine de l'Hortus	37,00€
Languedoc «Tête de Bélier» - 2014 - Château Puech-Haut	61,00€

Les vins rouges en bouteille

Savoie / Suisse

Gamay de Jongieux - 2016 - Raymond Barlet & Fils	31,00€
Mondeuse d'Arbin « Belle Romaine » - 2015 - Domaine Genoux	36,00€
Pinot Noir du Valais «Calvaire» - 2015 - Domaine Gérald Besse	60,00€

Loire

Saumur-Champigny - 2015 - Thierry Germain	35,00€
Sancerre «La Noue» - 2015 - Domaine Claude Riffault	45,00€

Bordeaux

Bordeaux Côtes de Castillon «Château Chainchon» - 2015	38,00€
Médoc «Château Cantegric» - 2012	46,00€
Graves «Château Magence» - 2012	48,00€
Lalande de Pomerol «Château La Rose Trémière» - 2012	49,00€
Saint-Emilion Grand Cru «Château Fonrazade - 2011	51,00€
Moulis en Médoc «Château Branas Grand Poujeaux» - 2012	73,00€
Pauillac «Château Dompierre» - 2014	90,00€
Pauillac «Réserve de la Comtesse» - 2011 (2nd vin du «Château Pichon Comtesse de Lalande, 2ème Grand Cru Classé 1855)	110,00€

Beaujolais-Bourgogne

Morgon « Les Cras » - 2015 - Domaine Laurent Gauthier	35,00€
Bourgogne Côte Chalonnaise - 2015 - Domaine Theulot Juillot	37,00€
Santenay 1er Cru « Clos Rousseau » - 2014 - Domaine Yves Girardin	48,00€
Volnay 1er Cru « Clos de la Chanière » - 2013 - Domaine Parigot	78,00€
Gevrey-Chambertin « Clos de la Justice » - 2013 - Domaine René Bouvier	85,00€
Pommard 1er Cru «Clos de la Charnière» - 2013 - Domaine Parigot	84,00€
Morey-Saint-Denis - 2014 - Domaine Lécheneaut	88,00€
Vosne-Romanée - 2014 - Domaine Lécheneaut	98,00€

Vallée du Rhône

Plan de Dieu Ondines Bio	36,00€
Saint-Joseph «Les Petites Sèches» - 2014	45,00€
Crozes «Champs Fourné» - 2015 - Entrefaux	38,00€
Côte Rôtie - 2015 - Bonnefond	85,00€

Languedoc Roussillon

Minervois « Tradition » - 2014 - Domaine Barroubio	26,00€
Faugères « Les Jardins » - 2016 - Domaine Saint-Antonin	35,00€
Pic Saint-Loup « Coste d'Aleyrac » - 2015 - Château de Lancyre	37,00€
Saint-Chinian « Le Banel » - 2015 - Domaine des Paissels	38,00€
Vin de Pays de l'Hérault « Les Pampres » - 2015 - Domaine Mas Laval *	52,00€
Vin de Pays de l'Hérault « Les Creisses » - 2015 - Philippe Chesnelong *	48,00€
Pays d'Oc « Chemin de Moscou » - 2014 - Domaine Gayda *	65,00€

* Label IGP : Indication Géographique Protégée

Prix nets taxe et service compris

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.