



LES INCONTOURNABLES

La vraie salade César Ritz The real César Ritz salad	13,50€
Daube de paleron de bœuf, pommes de terre, carottes, champignons et oignons grelots Beef chuck, potatoes, carrots, mushrooms and spring onion	22€
Pommes de terre farcies aux pieds de cochon Potatoes stuffed with pig's trotter	19€
Risotto de pâtes à l'encre de seiche et poêlée de chipirons Pasta risotto with squid ink and fried squids	28,50€
La Fabuleuse tarte au chocolat-caramel The Fabulous chocolate-caramel tart	11€

LES ENTREES

Terrine de campagne maison, pain toasté et guindillas Homemade country style paté	12€
Foie gras de canard confit, chutney de fruits, pain grillé Duck foie gras confit, fruit chutney	19€
Bisque de homard, crème légère safranée, croutons et parmesan Lobster bisque, saffron light cream, croutons and parmesan cheese	13€
Assiette de jambon Arrosegarai, pan con tomate Arrosagara ham, toasted bread with garlic and tomato	16€
Aubergine en caviar, caillé de chèvre, citron confit et copeaux de jambon Eggplant caviar, goat cheese curd, confit lemon and ham	12€
Maquereau mariné par nos soins, concombre et aneth Mackerel marinated, cucumber and dill	14€

LES PLATS

Tartare de bœuf au couteau, frites maison Beef tartare, homemade fries	28€
Assiette de pâtes du moment Seasonal pasta plate	16€
Pavé de cabillaud cuit dans un bouillon épicé, mijotée de légumes Cod fish cooked in a spicy stock, vegetable stew	28€
Entrecôte de bœuf 300g, sauce béarnaise, moelle de bœuf et frites maison Beef rib steak, Béarnaise sauce, marrowbone and homemade fries	37€

LES DESSERTS

Fromage de brebis Ossau-Iraty, confiture de cerise noire Ossau-Iraty goat cheese and black cherry jam	8,50€
Gaufre à la chantilly, chocolat ou caramel à la fleur de sel Waffle with chantilly cream, chocolate, or salty caramel sauce	11€
Baba au vieux rhum Old rhum baba, Chantilly cream	12€
Mousse chocolat, pralin et crumble Chocolate mouss, praline and crumble	11€
Nage de fruits de saison à la fleur d'oranger Seasonal fruits soup with orange blossom	10,50€
Pavlova, crémeux de citron et gingembre Pavlova, creamy lemon and ginger	11€

LE SEMAINIER 20€

Lundi	Bœuf cuisiné façon parmentier
Mardi	Magret de canard rôti au miel et épices
Mercredi	Accras de morue ,condiments aux herbes
Jeudi	Notre sélection de viande du jour rôtie
Vendredi	Retour de pêche accompagné d'un beurre blanc
Samedi	Le cassoulet des copains
Dimanche	Poulet fermier des landes rôti et frites maison

LA FORMULE DEJEUNER

Entrée du jour/plat du jour ou plat du jour/dessert du jour *	25€
Starter of the day/dish of the day or dish of the day /dessert of the day *	
Entrée du jour/plat du jour/dessert du jour *	30€
Starter of the day/dish of the day /dessert of the day *	

* Formule disponible du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement, hors jours fériés
* Formula available from Monday to Friday, Lunchtime only, except bank holidays

LE MENU DES COCOTTES

Entrée du jour / Plat du jour / Fromage du jour / Dessert du jour *	37€
Starter of the day / dish of the day / cheese of the day / dessert of the day*	

* Formule disponible tous les jours au déjeuner et au dîner
*Formula available every day for lunch and diner

Prix nets service compris
Net prices in euro / Taxes and service included

Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts

LES VINS DES COCOTTES

CHAMPAGNES

Pierre Gimonnet et Fils, Cuvée Cuisiner Cru, Blanc de Blanc	70
Michel et André Drappier, Brut Nature	98
Jacquesson, Cuvée N°742, Extra Brut	125

VINS BLANCS

BOURGOGNE

2013 / Bourgogne, Domaine Rijckaert	43
2017 / Viré-Clessé, Quintaine, Domaine Émilien Gillet	48
2017 / Meursault, Charles Maxime, Domaine Latour-Giraud	108

VALLEE DU RHONE

2019 / Côtes du Rhône, Les Arbousiers, Domaine de la Réméjeanne	44
2018 / Crozes-Hermitage, Domaine des Entrefaux	48

LANGUEDOC ROUSSILLON

2019 / Languedoc, Cuvée Manon, Domaine du Clos Marie	42
--	----

SUD OUEST

2018 / Jurançon, Cuvée Marie, Domaine Uroulat	40
---	----

VALLEE DE LA LOIRE

2019 / Sancerre, Domaine Naudet	45
2017 / Montlouis-Sur-Loire, Premier Rendez-Vous, Domaine Jousset	56

VINS ROUGES

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

2019 / Bourgogne, Domaine L. Muzard et Fils	45
2019 / Morgon, Domaine Lapierre	48
2018 / Rully, Domaine Jaeger Defaix	52
2013 / Pommard, Cuvée Carmen, Domaine Latour-Giraud	88

VALLEE DU RHONE

2018 / Collines Rhodaniennes, Domaine Jeanne Gaillard	39
2018 / Cotes du Rhône, Les Arbousiers, Domaine de la Réméjeanne	45
2018 / Crozes-Hermitage, Les Trois Chênes, Domaine Darnaud	48
2018 / Crozes-Hermitage, Domaine des Entrefaux	52

LANGUEDOC ROUSSILLON

2018 / Côtes du Roussillon, Les Sorcières, Domaine du Clos des Fées	41
2018 / Côtes du Brian, La 50/50, Domaine Anne Gros et Jean-Paul Tollot	42
2018 / Vin de Pays d'Oc, Les Creisses, Domaine des Creisses	43
2018 / Pic Saint-Loup, L'olivette, Domaine du Clos Marie	45
2018 / Terrasses du Larzac, L'Herma, Domaine de L'Herma	48

SUD OUEST

2018 / Vin de France, Les 2 Vaches Rouges, Domaine de la Famille Laplace	40
--	----

BORDEAUX

2017 / Francs-Côtes de Bordeaux, Émilien, Château Le Puy	54
2015 / Saint-Émilion Grand Cru, Domaine du Clos des Menuts	58

VALLEE DE LA LOIRE

2018 / Sancerre, Domaine Naudet	48
2017 / Menetou-Salon, Morogues, Domaine Pellé	49

VINS ROSES

2018 / Terrasses du Larzac, L'Herma, Domaine de L'Herma	48
2018 / Bandol, Château de Pibarnon	58

VINS DOUX

2018 / Jurançon, Cuvée Happy Hours, Domaine Uroulat	45
---	----

BOISSONS

LES EAUX FILTRES FRESH

Plate 5ocl	3,30
Gazeuse 5ocl	3,70

SODAS & JUS

Sodas 33cl	5
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Limonade, Orangina, Perrier, Ice-Tea, Scheweppes Tonic	
Jus de Fruit Pago	5
Pomme, Orange, Tomate, Abricot	

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	3
Noisette	3,50
Capuccino, Café crème	6
Thé	5
Infusion	5

BIERES

La Parisienne Lager	6
La Parisienne Blanche	6
La Parisienne Rousse	6

APERITIFS

Coupe de Champagne 12cl	12
Kir Royal 12cl	12
Kir Vin Blanc	9
Porto, Niepoort, Tawny	8,5
Lillet Blanc	8
Martini Rouge/Blanc 6cl	7
Campari 6cl	8
Whisky Cardhu 4cl	10
Ricard 2,5cl	10
Vodka Ketel One 4cl	9
Gin Tonic	12
Spritz	9

DIGESTIFS

Calvados, Le Père Jules, 3 ans	10
Cognac Paul Giraud VSOP	10
Bas Armagnac, Résistance, LABALLE	10
Rhum Diplomatico	7
Eau de vie de Poire, Brana	12
Vieille Prune, Brana	11
Get 27, Get 31	7
Coq O Rico	7
Manzana Verde	7