



135, rue Saint Dominique 75007 PARIS
Tel : 01 45 50 15 05
contact@leviolondingres.paris



135, rue Saint Dominique 75007 PARIS
Tel : 01 45 50 10 28
contact@lescocottes.paris



30, rue Gay Lussac 75005 PARIS
Tel : 01 43 25 20 79
lespapilles@hotmail.fr



LES ENTRÉES

Entrée du Jour Starter of the day	9€
Bisque de homard, crème légère safranée, croûtons et parmesan Lobster bisque, saffron light cream, croutons and parmesan cheese	13€
✕ Couteaux à la plancha, sauce vierge et pistou Grilled razor clams, virgin sauce and pistou	16€
Ravioles de langoustines, émulsion au jus de crustacés Langoustines ravioli, shellfish emulsion	18€/30€
Terrine de campagne maison, pain toasté et guindillas Homemade country style paté	12€
Assiette de jambon de Mr Arrossagaray, pan con tomate Mr Arrossagaray, ham, toasted bread with garlic and tomato	14€
✕ 6 escargots de Bourgogne au beurre d'herbes 6 burgundy snails with garlic butter	16€
Foie gras de canard confit, chutney de fruits, pain grillé Duck foie gras confit, fruit chutney	19€
Œuf mollet, crème de champignon et lard paysan Soft-boiled egg, mushroom cream and bacon	14€
✕ Salade de bœuf thaï, oignons, cacahuètes, soja et herbes Thai salad of marinated beef, onions, peanuts, soy and herbs	12€ / 24€
La véritable Salade César The real Cesar salad	13,50€



LES PLATS

Assiette de pâtes du moment Seasonal pasta plate	16€
✕ Fine omelette au jambon ou gruyère, mesclun de salade Ham or cheese omelette, green salad	14€
✕ Lomo de thon mi-cuit, véritable basquaise Middle cooked tuna lomo, "basquaise sauce"	26€
Pavé de cabillaud cuit dans un jus de bouillabaisse, mijotée de légumes Cod fish cooked in a spicy stock, vegetable stew	28€
Risotto de pâtes à l'encre de seiche, poêlée de chipirons et chorizo Pasta risotto with squid ink and fried squids	28,50€
✕ Pommes de terre farcies aux pieds de cochon Potatoes stuffed with pig's trotter	19€
Daube de bœuf, pommes de terre, carottes, champignons et oignons grelots Beef chuck, potatoes, carrots, mushrooms and spring onion	22€
✕ Suprême de volaille rôtie, beurre de piquillos Roasted poultry supreme, piquillo butter	25€
✕ Tartare de bœuf au couteau, frites maison Beef tartare, homemade fries	28€
✕ Entrecôte de bœuf, sauce béarnaise, moelle et frites maison Beef rib steak, Béarnaise sauce, marrowbone and homemade fries	37€
✕ Pigeon rôti en cocotte, cuisses confites, gousses d'ail et échalotes Roasted pigeon in a cocotte, confits legs, garlic and shallots	35€



LES DESSERTS

Dessert du Jour Desert of the day	8€
✕ Fromage de brebis Ossau-Iraty et confiture de cerise noire Ossau-Iraty goat cheese and black cherry jam	8,50€
Mousse chocolat, pralin et crumble Chocolate mouss, praline and crumble	11€
✕ Crème brûlée vanillée Vanilla crème brûlée	11€
✕ Nage de fruits de saison à la fleur d'oranger Seasonal fruits soup with orange blossom	10,50€
✕ Pavlova, crèmeux de citron et gingembre Pavlova, creamy lemon and ginger	11€
Riz au lait crèmeux et granola Creamy rice pudding and granola	9€
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€
Tarte pralinette chocolat-caramel Chocolate-caramel praline tart	11€
✕ Glaces de Philippe Faur (Vanille, chocolat, fraise, citron, framboise, caramel fleur de sel) Ice Cream (Vanilla, chocolate, strawberry, lemon, raspberry, salted caramel)	9€

LE SEMAINIER 20€

Lundi	Axoia de veau cuisiné comme au Pays Basque
Mardi	Magret de canard rôti au miel et aux épices
Mercredi	Croquettes de brandade de morue, sauce thaï
Jeudi	Notre sélection de viande
Vendredi	La pêche du Jour
Samedi	Le cassoulet Toulousain
Dimanche	Le poulet fermier rôti et frites maison



LA FORMULE DEJEUNER

Entrée du jour / Plat du jour
ou Plat du jour / Dessert du jour *
Starter of the day/dish of the day or dish of the day/desert of the day *
25€

Entrée du jour / Plat du jour / Dessert du jour *
Starter of the day/dish of the day/desert of the day *
30€

* 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 *
Starter of the day/dish of the day/cheese of the day/desert of the day *
38€

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



LE MENU ENFANT

Steack haché frites
ou
Pâtes du moment
Tarte pralinette chocolat-caramel
ou
Glaces de **Philippe Faur**
(Vanille, chocolat, fraise, citron, framboise, caramel fleur de sel)
18€

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



ORIGINE DES VIANDES : UE et ARGENTINE

SUIVEZ NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX



lescocottes-paris-tour eiffel



lescocottes_paris



lescocottes.paris