



135, rue Saint Dominique, 75007 PARIS
Tél.: 01 45 55 15 05
contact@leviolonsdingres.paris



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



30, rue Gay Lussac, 75005 PARIS
Tél.: 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	14€
⊗ Couteaux à la plancha, sauce vierge et pistou Grilled razor clams, virgin sauce and pistou	18€
Ravioles de langoustines, émulsion au jus de crustacés Langoustines ravioli, shellfish emulsion	21€ / 35€
Terrine de campagne maison, pain toasté et guindillas Homemade country style paté	14€
Assiette de jambon de M. Arrosagaray, pan con tomate M. Arrossagaray, ham, toasted bread with garlic and tomato	18€
⊗ 6 escargots de Bourgogne au beurre d'herbes 6 burgundy snails with garlic butter	18€
Foie gras de canard confit, chutney de fruits, pain grillé Duck foie gras confit, fruit chutney	24€
Œuf mollet, crème de champignon et lard paysan Soft-boiled egg, mushroom cream and bacon	14€
La véritable salade César The real Cesar salad	15€

LES PLATS

Assiette de pâtes du moment Seasonal pasta plate	18€
⊗ 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 chorizo	28,50€
⊗ Pommes de terre farcies aux pieds de cochon Potatoes stuffed with pig's trotter	22€
Daube de bœuf, pommes de terre, carottes, champignons et oignons grelots Beef chuck, potatoes, carrots, mushrooms and springs onions	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 confites Roasted pigeon in a cocotte, confits legs, garlic and shallots	35€

LES DESSERTS

Dessert du jour Desert of the day	8€
⊗ Fromage de brebis Basque et confiture de cerise noire Ossau-Iraty goat cheese and black cherry jam	11€
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€
La fabuleuse tarte au chocolat The fabulous chocolate pie	12€
⊗ Glaces de Philippe Faur (vanille, chocolat, fraise, citron, framboise, caramel fleur de sel) Ice cream (vanilla, chocolate, strawberry, lemon, raspberry, salted caramel)	12€

Spécialités maison ⊗ sans gluten

LE SEMAINIER 22€

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 DÉJEUNER

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 *

28€

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

32€

* 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

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 RÉSEAUX SOCIAUX



lescocottes-paris-tour eiffel



lescocottes_paris



lescocottes-paris



135, rue Saint Dominique, 75007 PARIS
Tél.: 01 45 55 15 05
contact@leviolonsdingres.paris



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



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

BOISSONS

APÉRITIF

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

LES EAUX FILTRÉES FRESH

Plate 75 cl	4
Gazeuse 75 cl	4

SODAS & JUS

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

BOISSONS CHAUDES

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

BIÈRES

La Parisienne Blonde	6
La Parisienne Blanche	6

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	7
Manzana Verde	7
Patxaran	7

Prix nets service compris
Net prices in euro

LES VINS DES COCOTTES

Verre 14 cl Pichet 50 cl Btle 75 cl

CHAMPAGNES

■ Philippe Gonet, Réserve Brut	-	-	70
■ Michel et André Drappier, Brut Nature	-	-	98
■ Jacquesson, Cuvée N°745, Extra Brut	-	-	125

VINS BLANCS

BOURGOGNE

■ 2020 / Bourgogne, Domaine Rijckaert	-	-	43
■ 2019 / Viré-Clessé, Quintaine, Domaine Émilien Gillet	9	27	48
■ 2017 / Meursault, Charles Maxime, Domaine Latour-Giraud	-	-	108

VALLEE DU RHONE

■ 2021 / Côtes du Rhône, Les Arbousiers, Domaine de la Réméjeanne	-	-	44
■ 2021 / Crozes-Hermitage, Domaine des Entrefaux	-	-	48

LANGUEDOC ROUSSILLON

■ 2021 / Languedoc, Cuvée Manon, Domaine du Clos Marie	-	-	42
--	---	---	----

SUD OUEST

■ 2017 / Jurançon, Cuvée Marie, Domaine Uroulat	7	21	40
---	---	----	----

VALLEE DE LA LOIRE

■ 2021 / Sancerre, Domaine Naudet	8,5	25	45
■ 2020 / Montlouis-Sur-Loire, Premier Rendez-Vous, Domaine Jousset	-	-	56

VINS ROUGES

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

■ 2020 / Bourgogne G. Roblot-Marchand et Fils	-	-	45
■ 2021 / Morgon, Domaine Lapierre	-	-	48
■ 2020 / Rully, Domaine Jaeger Defaix	-	-	52
■ 2019 / Pommard, Cuvée Carmen, Domaine Latour-Giraud	-	-	88

VALLEE DU RHONE

■ 2020 / Collines Rhodaniennes, Domaine Jeanne Gaillard	7,5	22	42
■ 2020 / Cotes du Rhône, Les Arbousiers, Domaine de la Réméjeanne	-	-	45
■ 2020 / Crozes-Hermitage, Les Trois Chênes, Domaine Darnaud	-	-	48
■ 2020 / Crozes-Hermitage, Domaine des Entrefaux	-	-	52

LANGUEDOC ROUSSILLON

■ 2020 / Côtes du Roussillon, Les Sorcières, Domaine du Clos des Fées	-	-	41
■ 2020 / Côtes du Brian, La 50/50, Domaine Anne Gros et Jean-Paul Tollot	-	-	42
■ 2020 / Vin de Pays d'Oc, Les Creisses, Domaine des Creisses	-	-	43
■ 2021 / Pic Saint-Loup, L'olivette, Domaine du Clos Marie	8,5	25	45
■ 2020 / Terrasses du Larzac, L'Herma, Domaine de L'Herma	-	-	48

SUD OUEST

■ Vin de France, Les Vaches Rouges, Domaine de la Famille Laplace	7	21	40
---	---	----	----

BORDEAUX

■ 2019 / Francs-Côtes de Bordeaux, Émilien, Château Le Puy	-	-	58
■ 2016 / Saint-Émilion Grand Cru, Domaine du Clos des Menuts	11	33	58

VALLÉE DE LA LOIRE

■ 2020 / Sancerre, Domaine Naudet	9	27	48
■ 2020 / Menetou-Salon, Morogues, Domaine Pellé	-	-	49

VINS ROSÉS

■ 2020 / Terrasses du Larzac, L'Herma, Domaine de L'Herma	-	-	48
■ 2020 / Bandol, Château de Pibarnon	-	-	58

VINS DOUX

■ 2020 / Jurançon, Cuvée Happy Hours, Domaine Uroulat	8,5	25	45
---	-----	----	----

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

POUR NOUS RETROUVER CHEZ VOUS!

