



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	10€
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	16€
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	28€
Œuf mollet, crème de champignon et lard paysan Soft-boiled egg, mushroom cream and bacon	16€
La véritable salade César The real Cesar salad	15€ / 30€

## LES PLATS

⊗ Grosses Saint-Jacques, salade de pousses d'épinard Large sea scallops, baby spinach salad	32€
⊗ 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	28€
⊗ 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	9€
⊗ 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	12€
Brioche façon pain perdu granola et glace vanille French toast brioche, granola and vanilla ice cream	13€
Le traditionnel Mont Blanc aux marrons Traditional chesnut Mont Blanc (meringue and whipped cream)	12€
Riz au lait crémeux 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 \* Une entrée précède un plat / Main dish order mandatory

## LE SEMAINIER 22€

<b>Lundi</b>	Axoia de veau cuisiné comme au pays basque
<b>Mardi</b>	Cuisse de canard confite
<b>Mercredi</b>	Croquettes de brandade de morue, sauce thaï
<b>Jeudi</b>	Notre sélection de viande
<b>Vendredi</b>	La pêche du jour
<b>Samedi</b>	Le cassoulet toulousain
<b>Dimanche</b>	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 \*

30€

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

35€

\* 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 \*

40€

\* 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

### APÉRITIFS

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

<b>Sodas 33 cl</b>	5
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Limonade, Orangina, Perrier, Ice-Tea, Schweppes Tonic	
<b>Jus de Fruit Pago</b>	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

■ Pierre Gimonet et Fils, Brut Cuis 1 <sup>er</sup> Cru Chardonnay	-	-	78
■ Michel et André Drappier, Brut Nature	-	-	98
■ Jacquesson, Cuvée N°745, Extra Brut	-	-	125

### VINS BLANCS

#### BOURGOGNE

■ 2021 / Bourgogne, Domaine Rijckaert	9	27	48
■ 2019 / Viré-Clessé, Quintaine, Domaine Émilien Gillet			55
■ 2017 / Meursault, Charles Maxime, Domaine Latour-Giraud	-	-	112

#### VALLEE DU RHONE

■ 2021 / Côtes du Rhône, Les Arbousiers, Domaine de la Réméjeanne	-	-	46
---	---	---	----

#### LANGUEDOC ROUSSILLON

■ 2021 / Languedoc, Cuvée Manon, Domaine du Clos Marie	-	-	45
--	---	---	----

#### SUD OUEST

■ 2017 / Jurançon, Cuvée Marie, Domaine Uroulat	8	23	43
---	---	----	----

#### VALLEE DE LA LOIRE

■ 2021 / Sancerre, Domaine Naudet	9	27	48
■ 2020 / Montlouis-Sur-Loire, Premier Rendez-Vous, Domaine Jousset	-	-	56

### VINS ROUGES

#### BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

■ 2020 / Bourgogne G. Roblot-Marchand et Fils	-	-	48
■ 2021 / Fleurie, Domaine Christophe Pacalet	-	-	50
■ 2020 / Rully, Domaine Jaeger Defaix	-	-	54
■ 2017 / Pommard, Cuvée Carmen, Domaine Latour-Giraud	-	-	92

#### VALLEE DU RHONE

■ 2020 / Collines Rhodaniennes, Domaine Jeanne Gaillard	8	23	44
■ 2020 / Cotes du Rhône, Les Arbousiers, Domaine de la Réméjeanne	-	-	46
■ 2020 / Crozes-Hermitage, Mise en Bouche, Domaine Darnaud	-	-	48

#### LANGUEDOC ROUSSILLON

■ 2020 / Côtes du Roussillon, Les Sorcières, Domaine du Clos des Fées	-	-	44
■ 2020 / Côtes du Brian, La 50/50, Domaine Anne Gros et Jean-Paul Tollot	9	27	48
■ 2020 / Vin de Pays d'Oc, Les Creisses, Domaine des Creisses	-	-	45
■ 2021 / Pic Saint-Loup, L'olivette, Domaine du Clos Marie			48
■ 2020 / Terrasses du Larzac, L'Herma, Domaine de L'Herma	-	-	52

#### SUD OUEST

■ Vin de France, Les Vaches Rouges, Domaine de la Famille Laplace	7,5	22	42
---	-----	----	----

#### BORDEAUX

■ 2020 / Graves, Château Villefranche	-	-	54
■ 2016 / Saint-Émilion Grand Cru, Domaine du Clos des Menuts	13	40	68

#### VALLÉE DE LA LOIRE

■ 2020 / Sancerre, Domaine Naudet	9	27	48
■ 2020 / Menetou-Salon, Morogues, Domaine Pellé	-	-	55

### VINS ROSÉS

■ 2021 / Terrasses du Larzac, L'Herma, Domaine de L'Herma	-	-	48
■ 2020 / Bandol, Château de Pibarnon	-	-	65

### 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!

