



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	12€
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, pain toasté Homemade country style paté	16€
6 escargots de Bourgogne au beurre d'herbes 6 burgundy snails with garlic butter	18€
Foie gras de canard confit, compotée oignon Duck foie gras confit, onion compote	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€
Pavé de saumon, véritable basquaise Salmon pave, « basquaise sauce »	28€
Risotto de pâtes à l'encre de seiche, poêlée de chipirons et chorizo Pasta risotto with squid ink and fried squids chorizo	29€
Pommes de terre farcies aux pieds de cochon Potatoes stuffed with pig's trotter	26€
Daube de bœuf, pommes de terre, carottes, champignons et oignons grelots Beef chuck, potatoes, carrots, mushrooms and springs onions	28€
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€
Faux-filet de bœuf, beurre maître d'hôtel, moelle et frites maison Beef tenderloin, maître d'hôtel butter, 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 schallots	35€



LES DESSERTS

Dessert du jour Desert of the day	10€
Camembert Fermier, compote de pommes et cannelle Farmhouse Camembert, apple compote, and cinnamon	11€
Mousse chocolat, pralin et crumble Chocolate mouss, praline and crumble	12€
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	13€
Riz au lait crémeux et granola Creamy rice pudding and granola	10€
Gaufre à la chantilly, chocolat ou caramel à la fleur de sel Waffle with chantilly cream, chocolate, or salty caramel sauce	13€
Baba au vieux rhum Old rhum baba, chantilly cream	12€
La fabuleuse tarte au chocolat The fabulous chocolate pie	13€
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€

Lundi	Vitello tonnato à la Piémontaise, frites maison
Mardi	Pavé de Cabillaud rôti, beurre grenobloise, écrasé de pomme de terre
Mercredi	Magret de canard rôti au miel et aux épices
Jeudi	Blanquette de veau à l'ancienne
Vendredi	Aïoli de poisson
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 *

32€

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

38€

* 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 *

45€

* 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

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 Knockando	10
Ricard	8
Vodka Ketel One	9
Gin Tonic	12
Spritz	10

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	12
Cognac Paul Giraud VSOP	12
Bas Armagnac, Résistance, LABALLE	12
Rhum Diplomatico	7
Eau de vie de Poire, Brana	12
Vieille Prune, Brana	11
Get 27	7
Manzana Verde	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 ^{er} Cru Chardonnay	-	-	78
■ Michel et André Drappier, Brut Nature	-	-	98
■ Jacquesson, Cuvée N°746, Extra Brut	-	-	125

VINS BLANCS

BOURGOGNE

■ 2022 / Bourgogne, Domaine Rijckaert	-	-	50
■ 2022 / Viré-Clessé, Quintaine, Domaine Émilien Gillet	11	38	58
■ 2021 / Meursault, Charles Maxime, Domaine Latour-Giraud	-	-	112

VALLEE DU RHONE

■ 2024 / Côtes du Rhône, Les Arbousiers, Domaine de la Réméjeanne	-	-	48
---	---	---	----

LANGUEDOC ROUSSILLON

■ 2023 / Languedoc, Cuvée Manon, Domaine du Clos Marie	-	-	48
--	---	---	----

SUD OUEST

■ 2021 / Jurançon, Cuvée Marie, Domaine Uroulat	8	28	45
---	---	----	----

VALLEE DE LA LOIRE

■ 2024 / Sancerre, Domaine Naudet	9	32	52
■ 2022 / Montlouis-Sur-Loire, Premier Rendez-Vous, Domaine Jousset	-	-	58

VINS ROUGES

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

■ 2022 / Bourgogne G. Roblot-Marchand et Fils	-	-	50
■ 2024 / Fleurie, Domaine Christophe Pacalet	-	-	50
■ 2023 / Rully, Domaine Jaeger Defaix	-	-	54
■ 2022 / Pommard, Cuvée Carmen, Domaine Latour-Giraud	-	-	98

VALLEE DU RHONE

■ 2022 / Collines Rhodaniennes, Domaine Jeanne Gaillard	8	28	46
■ 2023 / Cotes du Rhône, Les Arbousiers, Domaine de la Réméjeanne	-	-	48
■ 2023 / Crozes-Hermitage, Mise en Bouche, Domaine Darnaud	-	-	50

LANGUEDOC ROUSSILLON

■ 2023 / Côtes du Roussillon, Les Sorcières, Domaine du Clos des Fées	-	-	48
■ 2022 / Côtes du Brian, La 50/50, Domaine Anne Gros et Jean-Paul Tollot	-	-	48
■ 2023 / Vin de Pays d'Oc, Les Creisses, Domaine des Creisses	-	-	50
■ 2023 / Pic Saint-Loup, L'olivette, Domaine du Clos Marie	9	32	52
■ 2021 / Terrasses du Larzac, L'Hermas, Domaine de L'Hermas	-	-	56

SUD OUEST

■ Vin de France, Les Vaches Rouges, Domaine de la Famille Laplace	8	28	46
---	---	----	----

BORDEAUX

■ 2022 / Graves, Château Villefranche	-	-	58
■ 2019 / Saint-Émilion Grand Cru, Domaine du Clos des Menuts	13	44	68

VALLÉE DE LA LOIRE

■ 2023 / Sancerre, Domaine Naudet	9	32	52
■ 2022 / Menetou-Salon, Morogues, Domaine Pellé	-	-	62

VINS ROSÉS

■ 2024 / Coteaux de l'Ardèche, Chato Rosado	-	-	46
■ 2021 / Bandol, Château de Pibarnon	-	-	65

VINS DOUX

■ 2022 / Jurançon, Cuvée Happy Hours, Domaine Uroulat	8,5	30	52
---	-----	----	----

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
POUR NOUS RETROUVER CHEZ VOUS!

