

WWW.COCOTTEREDON.FR



@COCOTTEREDON



@COCOTTEREDON



LA CARTE

# LE BAR

## LES MOCKTAILS

(Cocktails sans alcool)

### VIRGIN MOJITO:

Sucre roux, sucre de canne, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse (17 cl) 6€50

### JUNGLE PINK:

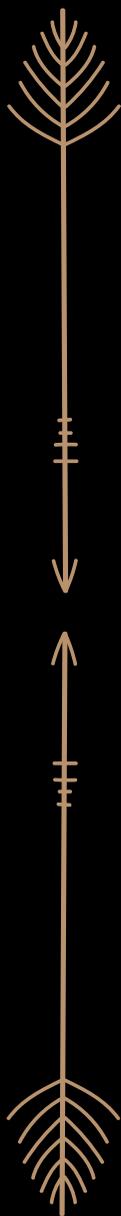
Jus d'ananas, jus de goyave et fruit du dragon, jus de citron vert, sirop de vanille, (20 cl) 6€90

### VIRGIN PINA COLADA:

Jus d'ananas, purée de fruit coco, lait(20 cl) 6€90

### BORA BORA:

Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, grenadine et citron jaune (20 cl) 6€90



## LES COCKTAILS CLASSIQUES

(Cocktails avec alcool)

### MOJITO:

Rhum HAVANA Club 3 ans, sucre roux, feuilles de menthe, citron vert, eau gazeuse (12 cl) 9€00

### MARGARITA:

Téquila, cointreau, jus de citron vert (10 cl) 10€00

### SOUPE ANGEVINE:

Cointreau, jus de citron, sucre de canne, vin pétillant (15 cl) 8€00

### CAÏPIRINHA:

Cachaça, citron vert, sucre blanc, glace (9 cl) 8€00

### AMERICANO:

Martini rouge, Campari, eau gazeuse, angostura tranches d'orange et citron (15 cl) 10€00

### PUNCH:

Rhum, jus de maracuja, jus d'orange et jus d'ananas, un trait de grenadine (18 cl) 8€00

### PINA COLADA:

Rhum, jus d'ananas, purée de fruit coco, lait (12 cl) 9€00

### WHISKY SOUR:

Whisky, citron vert, sucre de canne, blanc d'oeuf, angostura (13 cl) 9€00

### HAVANA SOUR:

Rhum HAVANA CLUB 3 ANS, citron vert, sucre de canne, blanc d'oeuf, angostura (13cl) 10€00

### BRAMBLE:

Gin, jus de citron jaune, crème de mûre, sucre de canne, (9cl) 9€00

### EXPRESSO MARTINI:

Vodka, liqueur de café, sucre de canne, café expresso, blanc d'oeuf, (13cl) 10€00

## LE COUP DE COEUR

### ROSE LADY:

Vodka, St Germain, jus de goyave et fruit du dragon, jus de citron vert, blanc d'œuf.(15 cl) 9€00

## LES COCKTAILS SPRITZ

(Cocktails avec alcool)



### APEROL SPRITZ:

Aperol, vin blanc pétillant, eau gazeuse(18cl) 7€90

### LIMONCELLO SPRITZ:

Limoncello, jus de citron jaune vin blanc pétillant, eau gazeuse (18 cl) 7€50

## Nos Planches et Tapas

(à partager)

(Produits indisponibles après la fin d'horaire d'accueil du restaurant)

### LA PETITE PLANCHE DU CHARCUTIER - 10,50€ -

( Conseillé pour 2 personnes)

Assortiment de différentes charcuteries.

### LA PLANCHE APÉRITIVE DU MOMENT

La petite pour 2 à 4 personnes - 17,00€ -

La maxi pour 6 à 8 personnes - 33,00€ -

Mixte de produits Terre et mer et oignons rings.

### LE PANIER FRITURES:- 14,00€ -

( Conseillé pour 2 personnes)

Oignons rings, bouchées au camembert frits, jalapenos au cheddar, sauce sweet & spicy.



Prix TTC , service inclus.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.





## LES APERITIFS

Kir au vin blanc (12cl)	3€90
(crème de mûres, cassis ou pêche)	
Kir Breton (12cl)	3€80
Kir Pétillant (12cl)	4€90
Ricard (2 cl)	3€90
Perroquet, mauresque ou tomate (5 cl)	3€90
Pastis (3 cl)	3€80
Martini blanc ou rouge (5 cl)	4€50
Porto Blanc ou rouge (6 cl)	5€00
Pineau des Charentes (6 cl)	4€50
Suze (5 cl)	3€50
Suze Cassis (6 cl)	3€90
Whisky ou Rhum Coca (15 cl)	9€00
Gin Tonic (15 cl)	9€00
Martini / Gin (9cl)	10€00



## LES WHISKIES 4 cl

ABERLOUR 10 ans (Provenance Ecosse)	9€00
GLENFIDDISH 12 ans (Provenance Ecosse)	14€00
JACK DANIELS (Tennessee USA)	8€00
NIKKA COFFEY MALT (Japon)	10€00



## LES BIÈRES

### Les bières pression



6° ABBAYE DE TELHOUËT 25 CL	4€80
6° ABBAYE DE TELHOUËT 33 CL	5€50
6° ABBAYE DE TELHOUËT 50 CL	9€20



5.7° COQ HARDY 25 CL	4€50
5.7° COQ HARDY 33 CL	5€20
5.7° COQ HARDY 50 CL	8€80



Panaché 25 CL	4€50
Panaché 50 CL	8€50
Monaco 25 CL	4€50
Monaco 50 CL	8€50



## Les bières bouteilles 33 cl BRASSERIE LOCALE SKUMENN (RENNES)



SKUMENN PALE ALE 5° (Bière blonde Bio)	6€90
SKUMENN BEST BITTER 5° (Bière ambrée bio)	6€90
SKUMENN HOPPY WHEAT 4.5° (bière blanche Bio)	6€90
SKUMENN RYE IPA 6° (bière blonde IPA bio)	6€90
DESPERADOS (bière aromatisée à la Téquila)	6€90



## LES BOISSONS

Coca Cola (33 cl)	3€95
Coca Cola Zéro (33 cl)	3€95
Coca Cola Cherry (33cl)	3€95
Orangina (25 cl)	3€95
Limonade (33 cl)	3€50
Diabolo (33 cl)	4€00
(Fraise, citron, grenadine, menthe, pêche)	
Schweppes Tonic (20 cl)	3€60
Fuze Tea (25 cl)	3€90
Perrier (33 cl)	3€50
Perrier (33 cl)	4€00
(tranche ou citror)	
Jus de fruits (25 cl)	3€90
(Orange, pomme, ananas, tomate,)	
Vittel + sirop (25 cl)	3€50
(Fraise, citron, grenadine, menthe, pêche)	
Sirop à l'eau (15 cl)	3€00
(Fraise, citron, grenadine, menthe, pêche)	
soda + sirop = + 0€50 Cts	



## LES EAUX

Plancoët 1L	4€10
Plancoët 50 CL	3€50
San Pellegrino 1L	5€60
San Pellegrino 50 CL	4€30



## CAFE & THE

Café Espresso	2€10
Café crème	2€70
Café double Espresso	4€20
Cappuccino	4€50
Décaféiné	2€50
Thé / Infusion	3€50
Chocolat Chaud	4€50



## LA RHUMERIE

MILLIONARIO Solera 15 (Pérou) 4 cl - 9€-
DON PAPA (Les Philippines) 4 cl - 8,00 €-
RON ZACAPA 23 XO (Guatemala) 4 cl - 14,00 €-
MOUNT GAY XO (La Barbade) 4cl - 11,00€-
RHUM Arrangé Banane / Coco 4cl -6€-
RHUM Arrangé Maison du moment 4 cl - 6€-

Prix TTC, service inclus.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Brasserie & Rébissérie

# LA CARTE

"La cuisine, c'est l'art d'utiliser les aliments pour créer du bonheur."

JOËL ROBUCHON

## LES FORMULES

### DU MARDI AU VENDREDI

(Les midis uniquement, hors jours fériés)

#### MENU DU JOUR

Entrée du jour, plat du jour, dessert du jour

E + P + D = 22,90€

E + P OU P + D = 20,90€

Menu élaboré maison avec des produits frais = Quantités limitées.

### FORMULE "COCOTTE"

Le 1/2 Coquelet fermier rôti  
sauce diable  
frites maison ou pommes de terre  
grenailles rôties  
+  
café Gourmand \*

16,90€

\*(Thé, café crème, double espresso, cappuccino ou chocolat = +1€)



Prix TTC , service inclus.

## À PARTAGER



### LA PLANCHE DU MOMENT

Mixte de produits de la terre et de la mer, oignons rings.

Pour 4 à 6 personnes - 33€ -

Pour 2 à 4 personnes - 17€ -



### LA PETITE PLANCHE DU CHARCUTIER

- 10,50€ -

Assortiment de différentes charcuteries.

(Conseillée pour 2 personnes)

### LE PANIER FRITURES - 14,00€ -

(Conseillé pour 2 à 4 personnes)

Oignons rings, bouchées au camembert frits, jalapenos au cheddar, sauce sweet & spicy.

(Produits indisponibles après la fin d'horaire d'accueil du restaurant)\*

\*La fin d'horaire d'accueil du restaurant correspond à l'heure de fermeture de la cuisine.



# RÔTISSERIE

(Une garniture incluse et au choix)  
(Garniture supplémentaire : 3,00€ / sauce : 1€)

**CUISSE OU AILE DE POULET FERMIER RÔTI** - 15,50€ -

(1 garniture au choix et son jus de cuisson) origine France

**JARRET DE PORC RÔTI** - 23,50€ -

Jarret de porc rôti (450G, origine France) servi avec une sauce moutarde à l'ancienne.

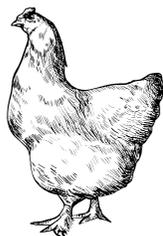
**1/2 COQUELET FERMIER RÔTI** - 14€ -

(1 garniture au choix et sauce diable) origine France.

## LES PLATS RÔTIS À PARTAGER

**1/2 POULET FERMIER RÔTI** - 31€ -

(de 650g à 800g) origine France  
(2 parts de garniture au choix)



**LE COQUELET FERMIER RÔTI** - 28€ -

(de 500g à 650g) origine France  
(2 parts de garniture au choix)

## CÔTÉ COCHON GRILLÉ

(Une garniture incluse et au choix)



**PLUMA DE COCHON ESPAGNOL 200G** - 18,90€ -

La pluma est un morceau d'exception situé dans l'omoplate du cochon extrêmement tendre et persillé.

**PUNTA DE LOMO ESPAGNOL 180G** - 16,80€ -

La punta de lomo est la partie la plus tendre de l'échine.

**CHORIZO ESPAGNOL (2 PIÈCES)** - 13,90€ -

**TRIO DE COCHON ESPAGNOL : PLUMA, PUNTA DE LOMO ET CHORIZO** - 19,50€ -



# BURGERS ORIGINAUX

(Servi avec frites et salade)



Bun artisanal

**LE POIVRE** - 18,90€ -

Black Bun brioché, sauce poivre, steak haché façon bouchère (VBF), cheddar, tomate, oignons frits.

**LE COCOTTE** - 18,60€ -

Bun brioché artisanal, sauce béarnaise, filet de poulet pané au corn flakes, cheddar et tomate confite.

**LE CHEDDAR & BACON** - 18,90€ -

Bun brioché artisanal, moutarde, ketchup, pickles, steak haché façon bouchère (VBF), poitrine fumée grillée, cheddar, tomate, oignons frits.

**LE VEGÉ** - 18,10€ -

Bun brioché artisanal, sauce tartare, galette de falafel, cheddar, coleslaw et tomate fraîche.

**LE CHORIZO - CHÈVRE** - 19,50€ -

Bun brioché artisanal, sauce cocktail aux condiments, steak haché façon bouchère (VBF), tomate, fromage de chèvre, miel, chorizo culard doux.

**LE PÊCHEUR** - 19,90€ -

Bun brioché à l'encre de seiche, sauce tartare, coleslaw, le filet de poisson frais du moment (consultez notre ardoise), cheddar.

**LE RÖSTI** - 18,90€ -

Röstis de pomme de terre, sauce cocktail aux condiments, fondue d'oignons, steak haché façon bouchère (VBF), poitrine de porc grillée, cheddar.

**LE MONTAGNARD** - 19,90€ -

Bun brioché artisanal, sauce moutarde, steak haché façon bouchère (VBF), poitrine de porc grillée, fondue d'oignons, double fromage à raclette, pickles.

Origine poulet : France, Origine boeuf France

Tout changement dans la composition de nos burgers sera facturé 1€.

(Supplément sauce : 1€)

Prix TTC, service inclus.



# LES VIANDES ET L'ARDOISE BRASSERIE



(CONSULTER NOS ARDOISES DE LA SEMAINE EN SALLE DE RESTAURANT)

**L'ENTRECÔTE 300G FRANCE (RACE SELON ARRIVAGE)**

(Une garniture incluse et au choix)

**LA PIÈCE DU BOUCHER 180G FRANCE (RACE SELON ARRIVAGE)**

(Une garniture incluse et au choix)

**L'ANDOUILLETTE DE TROYES AAAAA**

Andouillette de Troyes grillée, sauce moutarde à l'ancienne.  
(Une garniture incluse et au choix)

**LE POISSON (RECETTE ET VARIÉTÉ SELON ARRIVAGE)**

**LE TARTARE DE LA SEMAINE**

Bœuf ou poisson selon arrivage  
(Servi avec frites et salade)

**L'INCONTOURNABLE FISH & CHIPS**

Filet de cabillaud pané et frit, frites maison, coleslaw et salade



## LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison, Pommes de terre grenailles rôties,  
Riz Blanc Basmati, légumes du moment, salade.

LES SAUCES :

Poivre, moutarde, tartare, béarnaise, diable.

(Supplément garniture : 3,00€ / sauce : 1€)



## MENU DES KIDS

- 11€ -

### CHEESE BURGER

Bun, ketchup, sauce burger, pickles, steak haché de boeuf (VBF), cheddar et frites.

ou

### FILET DE POULET FRIT

Filet de poulet pané aux Corn Flakes et frit, servi avec des frites.

ou

### FISH'N CHIPS SAUCE TARTARE

Filet de cabillaud pané et frit servi avec des frites.

+

Le petit pot de glace vanille fraise ou vanille chocolat.

**Boisson au choix : Diabolo , jus d'ananas, jus d'orange ou sirop à l'eau**



## CÔTÉ SUCRÉ



### CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA - 7,50€ -

Crème brulée maison parfumée à la fève de tonka et caramélisée à la cassonade.

### VERRINE GOURMANDE CHOCO-NOISETTES - 7,50€ -

2 boules de glace à la vanille, meringue, sauce chocolat chaud et brisures de noisettes.

### LA POIRE WILLIAMS - 9,90€ -

Biscuit financier noisette, croustillant caramel au beurre salé, mousse à la poire williams et cœur caramel fondant.

### BRIOCHE PERDUE - 9,70€ -

Brioche trempée dans les œufs battus au sucre, puis poêlée au beurre, servie avec une boule de glace à la vanille , sauce caramel au beurre salé, amandes effilées.

### LE DUO MI-CUIT CHOCOLAT / FRUITS ROUGES - 9,90€ -

Fondant au chocolat cœur mi-cuit, coulis de fruits rouges et glace à la fraise.

### TARTE TATIN - 8,60€ -

Tarte aux pommes caramélisées et renversées, glace vanille artisanale.

### CAFÉ GOURMAND - 9,00€ -

Café accompagné et ses gourmandises : Chou craquelin framboise et chocolat gianduja, croustillant cacahuète et glace vanille et coulis de fruits exotiques.  
(Thé, café crème, café double, cappuccino ou chocolat chaud = +1€)

### MANDARINE - 9,90€ -

Crunchy spéculoos, mousse mandarine et cœur fondant à la crème de spéculoos.

### FROMAGES - 8,90€ -

La sélection de fromages affinés du moment, salade.



## DESSERTS GLACÉS

### COCOTTE - 9,90€ -

Crème glacée chocolat, crème glacée à la vanille, crème glacée caramel au beurre salé, chantilly, caramel au beurre salé, sauce chocolat chaud et amandes.

### COLONEL - 9,00€ -

Deux boules de sorbet citron, et vodka.

### CHOCOLAT LIEGOIS - 9,90€ -

Une boule parfum vanille, une boule chocolat, chocolat chaud, chantilly et amandes.

### DAME BLANCHE - 9,90€ -

Deux boules vanille, sauce chocolat chaud et chantilly et amandes.

### CAFÉ LIEGOIS - 9,90€ -

Une boule parfum vanille, une boule café, sauce café, chantilly et amandes.

### BROWNIE - 9,90€ -

Une boule chocolat, une boule caramel, sauce caramel au beurre salé, crème anglaise, morceaux de brownie, chantilly et amandes.

### DON PAPA - 9,90€ -

Une boule vanille, une boule noix de pécan, rhum DON PAPA, chantilly et amandes.

### LES GLACES AU CHOIX

1 boule = 3€

2 boules = 6€

3 boules = 9€

**Supplément chantilly ou sauce / coulis = 1€**

**PARFUMS :**

Chocolat, vanille, citron, fraise et caramel, café, noix de pécan

## VOUS FÊTEZ UN ÉVÈNEMENT PARTICULIER ?

N'hésitez pas à nous contacter, le restaurant peut vous accueillir en groupe sur réservation. Pour tout renseignement , demande de menus ou devis, contactez le:

02.99.72.34.99

contact.cocotte@orange.fr



Pour le bien-être de nos équipes,  
le restaurant fermera ses portes  
au plus tard à minuit.

La direction

Prix TTC , service inclus.

# LA CAVE

## Les Bulles

AOP - Champagne - 56€ -  
Jean Noël Haton Classic (75 cl)

AOP - Champagne - 99€ -  
Taittinger Cuvée Prestige (75 cl)

## Les Vins Blancs

AOP - Reuilly - 38,00€ -  
Domaine Valéry Renaudat (75 cl)

IGP - Landes - 25€ - (75 cl)  
"L'Impératrice" - (vin blanc moelleux)

IGP - Hérault - 28€ -  
 "Le Hérisson" (chardonnay) (75 cl)

## Les Vins Rosés

AOP - Cabernet D'Anjou - 24€ -  
Domaine la petite roche (75 cl)

IGP - Sable De Camargue - 22.50€ -  
 Grain de sable rosé (75 cl)

IGP - Méditerranée - 22€ -  
Pur gris(75 cl)

## Les Vins Rouges

### Le Val de Loire

AOP - St Nicolas de Bourgueil - 29€ -  
Les vieilles vignes (75 cl)

AOP - Cheverny - 29€ -  
 Pascal Bellier (75 cl)

### Le Bordelais

AOP- Côtes de Bourg - 25€ -  
Château Graveyrou (75 cl)

AOP- Lalande de Pomerol - 40€ -  
Château de Coucheroy (75 cl)

AOP- Graves - 36€ -  
Château les Majureaux (75 cl)

### La Bourgogne

AOP- Hautes côtes de Beaune - 38€ -  
Nuiton Beaunoy (75 cl)

### La Vallée du Rhône

AOP - Côtes du Rhône- 30€ -  
 Château des Coccinelles (75 cl)

AOP - Vacqueyras- 36€ -  
Fontimple Seigneur(75 cl)

### Le Languedoc

AOP- Côteaux De Languedoc Pic St Lou - 35€ -  
Domaine Haut Lirou (75 cl)

AOP- Faugères- 29€ -  
Les Amandiers de la Liquière (75 cl)



## Les Vins au Verre

12.50cL

### Vin Blanc

IGP - Landes - 6€ -  
"L'Impératrice" - (vin blanc moelleux)

AOP - Reuilly - 7€ -  
Domaine Valéry Renaudat

IGP - Hérault - 6€ -  
 "Le Hérisson" (chardonnay)

### Vins Rouges

AOP - St Nicolas de Bourgueil - 6€ -  
 Les vieilles vignes

AOP- Côtes de Bourg - 6€ -  
Château Graveyrou

AOP- Lalande de Pomerol - 8€ -  
Château de Coucheroy

AOP- Côteaux De Languedoc Pic St Lou - 7€ -  
Domaine Haut Lirou

AOP - Côtes du Rhône- 6€ -  
 Château des Coccinelles



## Les Vins au Pichet

### Vin Blanc

IGP - D'Oc- Sauvignon  
Pichet de 46 cl - 14€ / 25 cl - 8€ -  
Le verre 12,5 cl - 5€

### Vin Rosé

IGP - Pays D'Oc- Grenache (rosé) -  
Pichet de 46 cl - 14€ / 25 cl - 8€ -  
Le verre 12,5 cl - 5€

### Vin Rouge

IGP - Pays D'Oc- Merlot (Rouge) -  
Pichet de 46 cl - 14€ / 25 cl - 8€ -  
Le verre 12,5 cl - 5€