

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 SPRITZ

(Cocktails avec alcool)



APEROL SPRITZ:

Aperol, vin blanc pétillant, eau gazeuse (18cl) 8€00

LIMONCELLO SPRITZ:

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

LE COUP DE COEUR

ROSE LADY:

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

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

Prix TTC, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

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 DU FROMAGER - 11,50€ -

(Conseillé pour 2 personnes)

Notre sélection de 3 fromages affinés du moment.

LA PLANCHE DU FERMIER - 13,00€ -

(Conseillé pour 2 personnes)

Assortiment de différentes charcuteries et notre selection de fromages affinés du moment.

LES CROQUETAS - 12,00€ -

(Conseillé pour 2 personnes)

Bouchées de purée de pdt et béchamel (6 pièces) panées et frits au jambon, crevettes et crabe et chorizo, sauce algérienne et tartare.

LES GRENAILLES RÔTIES - 6,00€ -

Nos fameuses pdt grenailles rôties servies avec sauce algérienne et tartare.

LE TRIO À TARTINER - 12,00€ -

(Conseillé pour 2 à 4 personnes)

Tapenade d'olives, houmous et rillettes de poulet rôti maison, toasts.

À TARTINER POUR L'APÉRO Servi avec toasts

Tapenade d'olives -4,00 €-

Houmous -4,00 €-

Rillettes de poulet rôti maison -4,00 €-

LE FOIE GRAS - 14,00€ -

Le foie gras du chef, chutney d'oignons.



LES APERITIFS

Kir au vin blanc (12cl)	3€90
(crème de mûres, cassis ou pêche, framboise)	
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 TELHOÛËT 25 CL	4€90
	ABBAYE DE TELHOÛËT 33 CL	5€60
	ABBAYE DE TELHOÛËT 50 CL	9€30



5.7°	COQ HARDY 25 CL	4€60
	COQ HARDY 33 CL	5€30
	COQ HARDY 50 CL	9€00



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€50
Plancoët 50 CL 3€50

San Pellegrino 1L 5€60
San Pellegrino 50 CL 4€30



LA CARAFE D'EAU OSMOSÉE / DÉPOLLUÉE

1 LITRE = 1 EURO



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 - 11€-

DON PAPA (Les Philippines) 4 cl - 9,00 €-

RON ZACAPA 23 XO (Guatemala) 4 cl - 14,00 €-

MOUNT GAY XO (La Barbade) 4cl - 11,00€-

RHUM Arrangé Banane / Coco 4cl -7€-

RHUM Arrangé Maison du moment 4 cl - 7€-

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



Brasserie & Rôtisserie



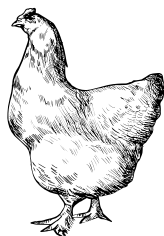
CUISSE OU AILE DE POULET FERMIER RÔTI - 15,50€ -
(1 garniture au choix et son jus de cuisson) origine France.

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)

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€ -

Origine : Espagne



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.

L'ENTRECÔTE 300G (RACE SELON ARRIVAGE)
(Une garniture et une sauce au choix)

LA PIÈCE DU BOUCHER 180G (RACE SELON ARRIVAGE)
(Une garniture et une sauce au choix)

LA SALADE DU MOMENT

L'ANDOUILLETTE 5A
Andouillette de Troyes grillée, sauce moutarde à l'ancienne.
(Une garniture et une sauce 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 : 3,50€ / 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 CHOCOLAT PISTACHE KADAÏF FAÇON DUBAÏ - 9,50€ -

Brisures de meringue, 2 boules de glace au chocolat, crème pistache et kadaïf, sauce chocolat chaud.

LA FAISSELLE MUESLI ET COULIS AUX FRUITS ROUGES - 6,90€ -

Faisnelle accompagnée d'un coulis de fruits rouges et muesli.

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.

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET CRÈME DE MARRONS - 9,70€ -

Moelleux au chocolat et crème de marrons, cœur cerises amarena, crème anglaise, glace vanille.

TARTE TATIN - 8,60€ -

Tarte aux pommes caramélisées et renversées, une boule de glace vanille.

CAFÉ GOURMAND - 8,90€ -

Café accompagné et ses gourmandises : brownie, verrine crème de citron, boule de glace vanille et coulis de passion.
(Thé, café crème, café double, cappuccino ou chocolat chaud = +1€)

BROWNIE AU CHOCOLAT - 7,50€ -

Brownie maison au chocolat, éclats de noisettes, noix et amandes, crème anglaise, glace noix de pécan et coulis de caramel au beurre salé et chantilly.

VERRINE FAÇON TARTE AU CITRON - 8,50€ -

Verrine gourmande crème de citron, et crumble de biscuits aux agrumes, chantilly et amandes.

FROMAGES - 9,50€ -

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 - 9,90€ -

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.

PÊCHE MELBA - 9,90€ -

Deux boules vanille, pêche au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly et amandes effilées

AFTER EIGHT - 9,90€ -

Deux boules menthe et copeaux chocolat, Get 27, chantilly et amandes effilées.

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, menthe copeaux chocolat.

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€