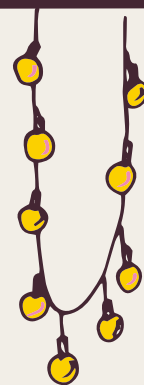


# Le menu de COCOTTE



## Les entrées

- Jambon de Parme sélectionné**, petits beignets de pâte à pizza frits avec des copeaux de parmesan, burrata ..... 2500F
- Tentacule de poulpe grillé** avec du pesto Génois, tomates confites, salade croquante ..... 2450F
- Caprese du chef** avec mozzarella de bufala tomates et pesto au basilic local ..... 2350F
- Carpaccio de bœuf** avec des copeaux de parmesan, roquette et tomates cerises ..... 2450F
- Moules à la méditerranéenne** avec vin blanc, persil et gressins à l'ail ..... 2350F

## Les Suggestions du chef

- Le Burger cocotte au poulet corn flakes**, mayo sriracha, crudités, bacon, aioli, frites ou frites de patates douces ..... 2650F
- Le cheeseburger**, sauce BBQ, cheddar, bacon, oignons confits, aioli, frites ou frites de patates douces ..... 2750F
- Entrecôte grillée 250g.** avec des cèpes sautés et du sauce rôtie, légumes du marché ..... 3700F
- Pollo alla parmigiana** servi avec une sauce tomate et mozzarella, carottes au thym et pommes de terre au romarin ..... 3600F
- Filet de porc grillé** à la crème de truffe, riz coco et poivrons à l'italienne ..... 3650F
- Roulés de veau farcis** au jambon de Parme et figues, servis sur une mousse de chèvre et accompagnés de légumes du marché soute ..... 3650F
- 6 Crevettes marinées** à la vodka citron flambées, riz à coco et salade composée ..... 3700F
- Mai Mai, crevettes et tentacules grillés** au pesto de basilic maison, accompagné de riz coco, légumes du marché au beurre et à l'ail thym ..... 3750F
- Tartare de jeune thon rouge** flocon au parmesan et au pesto Génois, salade croquante, frites de patates douces ..... 3250F

## Les pâtes fraîches

- Tagliatelles aux cèpes**, crème de truffe ..... 3100F
- Linguine avec des crevettes**, des courgettes et de la crème à la truffe ..... 3150F
- Maccheroncini all'amatriciana**, sauce tomate, lardons grillés, parmigiano, burrata ..... 3000F
- Linguine mare e monti**, cèpes, palourdes, lardons, crevettes, légère touche de sauce tomate et piment ..... 3100F
- Gnocchis de pommes de terre** à la crème de gorgonzola et aux noix ..... 3000F

## Les grandes salades

- La salade de la cocotte** ..... 2900
- Salade croquante, œuf mollet, thon jaune mariné à la sauce teriyaki, crevettes au beurre et à l'ail, gressins, le tout arrosé d'une sauce à l'huile d'olive et au citron vert
- La salade du chef** ..... 2750F
- Salade croquante, croûtons, œuf mollet, carpaccio de magret de canard fumé, crevettes à l'ail, figues, concombres, betteraves, carottes, pommes et poires croustillantes, gressins.
- Salade de poulpe chaude** ..... 2850F
- Poulpe, pommes de terre, tomates cerises confites, olives vertes et noires, 2 croûtons de pain à l'ail

## Les desserts

- Tiramisu** recette du chef ..... 1200F
- Panna cotta** ..... 1050F
- Mousse au chocolat** ..... 1150F
- Crème brûlée** ..... 1150F
- Cheesecake** ..... 1150F
- Glaces** : 1 boule : 350F | 2 boules : 650F | 3 boules : 950F (mangue, citron, fraise, framboise...)
- kafé cocotte** ..... 1350F
- Mini crème brûlée, mini mousse chocolat, mini tiramisu



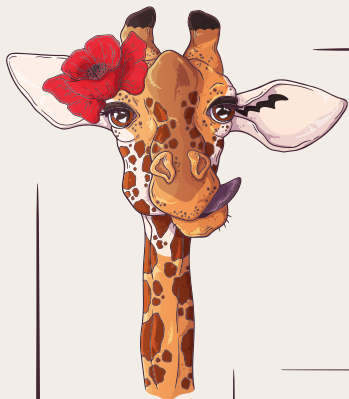
menu enfant  
1500 F  
1 plat + 1 dessert  
au choix

**Tenders de poulet sauce BBQ**  
avec frites ou légumes,  
+ Brownie au chocolat

**Cheeseburger**  
avec frites ou légumes,  
+ Glace vanille et chantilly

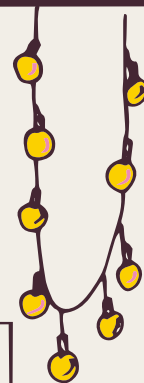
**Pâtes fraîches Maccheroncini**  
au beurre ou à l'huile d'olive  
ou à la crème fraîche,  
Glace vanille et chantilly

Les chèques ne sont pas acceptés. Cartes ou espèces uniquement



# LES PIZZAS DE NONO

## LA VERA PIZZA ITALIANA



### Notre pâte à pizza

Nos pâtes sont traditionnelles, réalisées avec une farine de qualité et une maturation de 48 à 72h. Grâce à un fort taux d'hydratation, elles offrent une pâte aérienne, croustillante, légère et digeste.

### Les Classiques

<b>Margherita</b> .....	2100F
sauce tomate, mozzarella, basilic	
<b>Jambon champignons</b> .....	2550F
sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais	
<b>Diavola</b> .....	2600F
sauce tomate, mozzarella, chorizo, gorgonzola	
<b>la pizza di Noa</b> .....	2950F
sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, tomate cerises, mozza di bufala, basilic	
<b>Parma roquette</b> .....	3100F
sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, mozzarella di bufala, roquette	
<b>4 formaggi</b> .....	2750F
sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, brie, parmesan, noix	
<b>4 stagioni</b> .....	2750F
sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichauts, chorizo.	
<b>Laguna</b> .....	3000F
base crème, mozzarella crevettes a l'ail, courgettes, persillade	
<b>Raclette</b> .....	2850F
crème, mozzarella, fromage à raclette, poitrine fumée, pommes de terre	
<b>La cocotte</b> .....	3200F
crème tartuffi, mozzarella, roquette, Parma, burata, tomates cerises	
<b>Biquette</b> .....	2750F
mozzarella, chèvre, crème miel, noisettes	
<b>Calzone cocotte</b> .....	2950F
jambon blanc, champignons frais, sauce tomate, mozzarella, jaune d'oeuf	
<b>Pizza aux fruits de mer</b> .....	3050F
tomates, mozzarella, crevettes, moules, palourdes, poulpe	
<b>La Bella</b> .....	2750F
base crème, mozzarella, chèvre, jambon blanc, tomates cerises, crème de balsamique	
<b>focaccia Bianca</b> .....	2850F
jambon de Parme, tomates cerises confites, roquette et copeaux de parmesan	

À PARTIR DE 17H

## SUNSET APERO COCOTTE

### LA PLANCHE ANTIPASTI

2/3 Pers : 4950F

Jambon Serrano, coppa, chorizo, tomates séchées, tapenade d'olives, poivrons marinés, billes de mozzarella, arrancinis italiens, clafoutis chorizo-olives, vinaigre balsamique et focaccia.

### LA PLANCHE BISTRAPÉRO

3950F pour 2 pers. | 6950F pour 4 pers.

Brie farci aux fruits secs, gouda au cumin et paprika, bleu d'Auvergne au noix, chèvre frais au poivre et fines herbes, jambon blanc fumé, terrine de cerf à l'Armagnac, Jésus et chorizo italiens.

### LA PLANCHE VÉGAPÉRO

3750F pour 2 pers. | 6950F pour 4 pers.

Humous de betterave à la féta, caviar d'aubergines fumé, brie farci aux fruits secs, gouda au cumin et paprika, chèvre frais aux herbes et poivre, beignets de légumes pesto rosso, wraps de légumes au cream cheese, muffins légumes et chèvre.

### Les suggestions tapas

<b>Maxi avocat et crevette</b> ×8 .....	2150F
<b>Brochette di poulpe et crevettes sur le grill à la sauce aigre-douce</b> .....	1750F
<b>Croustillants de brie</b> ×6 .....	1550F
<b>Croustillants de brie</b> ×12 .....	2500F
<b>Tenders de poulet</b> ×6 .....	1750F
<b>Brochette de 4 crevettes panées</b> à la chapelure panko et servi avec de la sauce tartare .....	1850F
<b>Timbales de frites</b> ou <b>frites de patates douces</b> .....	800F

Les chèques ne sont pas acceptés. Cartes ou espèces uniquement