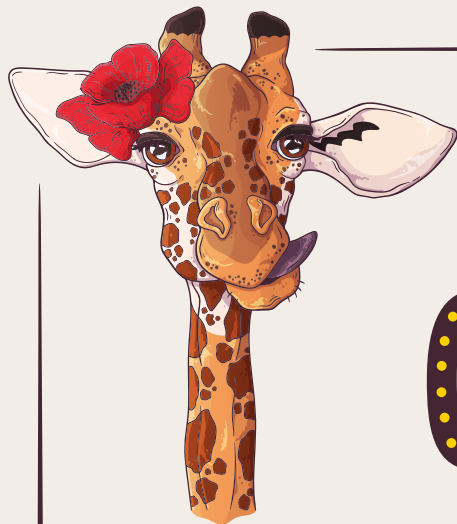
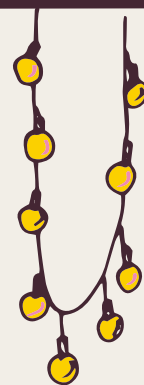




Le menu de COCOTTE



Les entrées

- Jambon de Parme sélectionné**, burratina, chiacchiere
frites et copeaux de parmesan 2500F
- Tentacule de poulpe grillé**, pesto génois,
tomates confites et salade croquante 2450F
- Caprese du Chef**, mozzarella di bufala, tomates
et pesto au basilic local 2350F
- Carpaccio de bœuf**, roquette, copeaux de parmesan, tomates
séchées et tomates cerises, vinaigrette citronnée 2350F
- Moules à la crème**, moules, crème fraîche,
échalotes et persil 2250F
- Crevettes à l'ail**, 5 crevettes au beurre et à l'ail, persil,
accompagnées d'une salade croquante 2350F

Les suggestions du chef

- Le Burger cocotte au poulet corn flakes**, mayo sriracha,
crudités, bacon, frites ou frites de patates douces et aioli 2650F
- Le cheeseburger**, sauce BBQ, cheddar, bacon, oignons
confits, frites ou frites de patates douces et aioli 2750F
- Entrecôte grillée** (250 g), fondue de chèvre au romarin
et au miel, légumes du marché et riz coco 3850F
- Picanha Angus grillée** (200 g), sauce au poivre rose,
légumes du marché et riz coco 3800F
- Filet de porc grillé**, crème d'échalotes rôties, légumes
du marché et riz coco 3650F
- Involtni di Vitello alla Valdostana**, veau, jambon blanc,
mozzarella, sauce tomate, légumes du marché 3650F
- 6 crevettes, sauce citron vert-menthe**, crème d'avocat,
riz coco et salade composée 3750F
- Grillades de la mer**, mahi-mahi, crevettes, tentacules
de calamars et calamars, pesto de basilic, riz coco
et légumes du marché 3800F
- Tartare de thon rouge**, copeaux de parmesan, pesto
génois, salade croquante et frites de patates douces 3250F

Les pâtes fraîches

- Tagliatelles aux cèpes**, crème de truffe 3150F
- Linguine avec des crevettes**, courgettes
et crème de truffe 3150F
- Orecchiette alla Boscaiola**
cèpes, lardons fumés, saucisse et sauce rosée 3100F
- Maccheroncini ai Quattro Formaggi**
parmesan, gorgonzola, brie et mozzarella) 3150F
- Gnocchi al Tartufo** gnocchis de pommes de terre, crème
fraîche, lardons fumés et truffe) 3250F

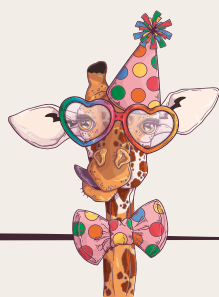
Les grandes salades

- Chicken César** 2800F
- Salade croquante, tenders de poulet panés, croûtons, lardons,
œuf mollet, copeaux de parmesan, sauce César et gressins.
- Salade de la Cocotte** 2900F
- Salade croquante, œuf mollet, thon rouge mariné à la sauce
teriyaki, crevettes au beurre et à l'ail, gressins, le tout arrosé
d'une vinaigrette à l'huile d'olive et au citron vert.
- Salade du Chef** 2850F
- Salade croquante, croûtons, œuf mollet, burratina, roses de
jambon de Parme, figues déshydratées, concombre, carottes,
pommes, poires, glaçage balsamique et gressins.

Les desserts

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

- kafé cocotte** 1350F
- mini crème brûlée, mini mousse au chocolat et mini panna cotta
- kafé Plume** 2mini desserts au choix 850F
- (mini crème brûlée, mini mousse chocolat, mini tiramisu, mini panna cotta)

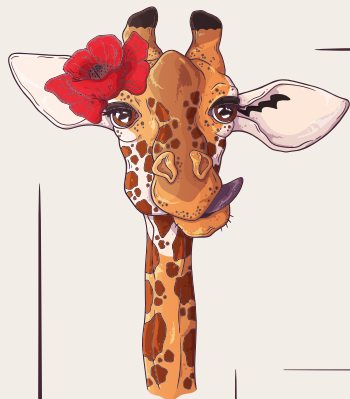


menu enfant
1500F
1 plat + 1 dessert
au choix

Tenders de poulet panés
sauce barbecue avec frites

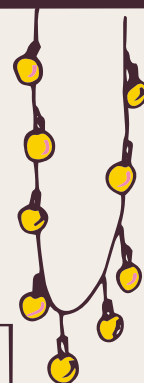
Cheeseburger avec frites

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

Margherita sauce tomate, mozzarella et basilic 2100F

Jambon sauce tomate, mozzarella et jambon blanc 2350F

Jambon & Champignons 2550F
sauce tomate, mozzarella, jambon blanc et champignons frais

Diavola sauce tomate, mozzarella et chorizo 2650F

Pizza di Noa 2950F
sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, tomates cerises, mozzarella di bufala et basilic

Parma Roquette 3100F
sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, mozzarella di bufala et roquette

Quattro Formaggi 2750F
sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, brie et parmesan

Quattro Stagioni 2750F
sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichauts et chorizo

Laguna 3000F
base crème, mozzarella, crevettes à l'ail, courgettes et persillade

Raclette 2850F
base crème, mozzarella, fromage à raclette, poitrine fumée et pommes de terre

La Cocotte 3200F
crème de truffe, mozzarella, roquette, jambon de Parme, burrata et tomates cerises

Biquette mozzarella, chèvre, crème, miel et noisettes 2950F

Calzone Cocotte 2100F
jambon blanc, champignons frais, sauce tomate, mozzarella et jaune d'œuf

La Bella 2750F
base crème, mozzarella, chèvre, jambon blanc, tomates cerises et crème de balsamique

Focaccia Cocotte 2850F
jambon de Parme, tomates cerises confites, roquette et copeaux de parmesan

Pizza di Patrick 2100F
base crème fraîche, mozzarella, figues déshydratées, fromage de chèvre fondant, noix croquantes, roquette fraîche, jambon de Parme et filet de miel.

À PARTIR DE 17H

SUNSET APERO COCOTTE

LA PLANCHE ANTIPASTI

2/3Pers : 4950F

Jambon de Parme, coppa, chorizo, jesus, pancetta, tomates séchées, tapenade d'olives, poivrons marinés, billes de mozzarella, stick de mozzarella, bries panés, clafoutis chorizo-olives, vinaigre balsamique et foccacia.

LA PLANCHE BISTRAPÉRO

3950F pour 2pers. | 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, terrine de cerf à l'Armagnac, Jésus et chorizo italiens.

LA PLANCHE VÉGAPÉRO

3750F pour 2pers. | 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

Maki avocat et crevettes x8 2150F

Croustillants de brie x6 1550F

Croustillants de brie x12 2500F

Tenders de poulet x6 1750F

Assiette de frites, tenders de poulet, crêpes panées, brie pané, bâtonnets de mozzarella et tartare (8 pièces) 1950F

Bruschetta al Pomodoro : pain grillé, ail, tomate, concombre, oignon rouge et basilic (2pièces) 1600F

Brochettes de tentacules de calamars grillés, sauce au basilic x2 1800F

Timbale de patates douces ou frites 800F

Supplément de sauce (aïoli ou sauce tenders) 300F