

À PARTAGER

Tapas des Cocottes 18.00
Légumes grillés, houmous, focaccia, tapenade et charcuterie

POUR COMMENCER

Velouté de butternut carottes 11.00
Émulsion de sauge, noisettes et graines torréfiées

Tatin d'oignons 12.00
Caramel de balsamique et crèmeux stracciatella

Oeuf mollet pané tandoori 12.00
Céleri rave en crèmeux et carpaccio

Ravioles de brousse 13.00
Pistou de Provence

Crudo de thon 13.00
Betterave miso et daïkon

Foie gras mi-cuit 19.00
Figues de Provence pochées au banyuls et jus de cacao

À SUIVRE

Ravioles de crevettes 18.00
Curry vert et lait de coco

Nouilles Udon en carbonara miso 19.00
Tofu fumé

Carré de Porc quetsches, rôti 21.00
Petit épeautre au chorizo

Suprême de Volaille au foin, citron brûlée 22.00
Embeurrée de chou

Burger Saint-Louis 24.00
Boeuf Angus, ketchup de betteraves et pommes pailles

Black Cod caramélisé 25.00
Aubergines rôties laquées teriyaki

Magret de canard, jus corsé à la bière 25.00
Polenta au beurre noisette et pleurotes

CHARIOT DE FROMAGES 14.00

DESSERTS

Tarte fine aux figues de Provence 10.00
Crème aux amandes

Pain perdu 10.00
Poires et caramel beurre salé

Crème brûlée 10.00
Vanille et tonka

Pavlova 10.00
Mangue et passion

Pavé chocolat marrons 10.00
Crèmeux chocolat blanc

Maxi cookie pépites de chocolat cacahuètes 10.00
À partager (ou pas...)

Crèmeux matcha framboises 10.00
Crumble de sarrasin et amandes

MENU LES PETITES COCOTTES 15.00

Enfants de moins de 12 ans - entrée / plat / dessert

Velouté butternut carottes

ou

Ravioles de brousse

—*—

Burger Saint-Louis et pommes pailles

ou

Nouilles Udon carbonara

ou

Cabillaud rôti et polenta crémeuse

—*—

Cookie moelleux

ou

Crème brûlée vanille tonka

LES MENUS

Le Menu du Jour 25.00
Servi uniquement le midi en semaine

Plat du jour, dessert, thé ou café

Le Menu des Cocottes 33.00
Hors tapas, foie gras, black cod et magret

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Le Menu Saint Louis 38.00
Hors tapas, foie gras, black cod et magret

Entrée/Plat/Dessert