

A PARTAGER (2&4pers)

- Ardoise de charcuteries fines.....12€/18€
- Ardoise de fromages affinés de la Maison Bordier.....12€/18€
- Ardoise de charcuteries fines et fromages affinés de la Maison Bordier.....12€/18€

-Retrouvez nos entrées faciles à partager juste en dessous !

ENTREES

- Oeuf bio et parfait de la ferme de Gwen en cocotte.....7.5€
Poêlée de champignons, sauce ail noir et truffe
- Toasts de Tourteaux Bretons.....11€
Emulsion relevée au crabe, oignons frits et oeufs de poisson
- Arancini sicilien fait maison.....7.5€
Tomate et mozzarella
- Poulet Fermier frits et épices au kimchee.....8€
Mayonnaise paprika et sésame, mesclun de salade
- Velouté de légumes parfumé aux crustacés7€
Crevettes marinées au citron vert, crumble de thym et miel

PLATS

- Saint-Jacques poêlées.....25€
Tagliatelles, Beurre Bordier et huile de truffe
- Ramen Traditionnel.....18€
Kombu, poitrine de cochon et oeuf mariné
- Filet de boeuf Charolais.....26€
Champignons frais, polenta crémeuse au fromage, jus de viande et framboises
- Suprême de Poulet noir Certifié.....17€
Pommes grenailles au beurre Bordier, chutney de potimarron et jus de poulet caramélisé
- Velouté de légumes parfumé aux crustacés15€
Crevettes marinées au citron vert, crumble de thym et miel
- Polenta crémeuse au fromage, champignons frais, chutney de potimarron et sauce du moment.....15€
- Voir nos suggestions viande et poisson à l'ardoise

LES INCONTOURNABLES

- Burger de boeuf Charolais.....19.5€
Cheddar, sauce pickles, poitrine fumée, iceberg - Frites fraîches de la baie du Mont Saint Michel, mesclun de salade
- Fish and Chips de Cabillaud.....22€
Frites fraîches de la baie du Mont Saint Michel, mesclun de salade, sauce pickles
- Entrecôte Charolaise maturée 1 mois.....13€/100grs
Frites fraîches de la baie du Mont Saint Michel, mesclun de salade - 3 sauces au choix
- Cannellonis gratinés végétariens.....16€
Mozzarella, parmesan, ricotta aux herbes, épices, sauce tomates cerises rôties
- Cannellonis gratinés et mijoté d'agneau.....18€
Agneau, mozzarella, parmesan, épices, sauce tomates cerises rôties

DESSERTS

- Tarte aux pommes "Les Rubis du Verger à Bruz"7€
Crème chantilly vanille de Madagascar maison
- Mousse au chocolat Valrhona.....9€
Crèmeux de banane, cookie
- Chiffonnade de fruits de saison.....8€
Sauce au miel, agrumes et vanille de Madagascar
- Crème brûlée pistache de Bronte (Italie).....10€
Glace au lait Ribot
- Café gourmand.....11€
Mignardises des desserts de la carte accompagnées d'un café ou d'un thé ou d'une coupe de champagne +5.5€
- Assiette de fromages.....9€
Fromages affinés de la Maison Bordier



LA
COCOTTE
d'ISIDORE
RESTAURANT

A PARTAGER (2&4pers)

- Ardoise de charcuteries fines.....5/8
- Ardoise de fromages affinés de la Maison Bordier.....5/7/8
- Ardoise de charcuteries fines et fromages affinés de la Maison Bordier.....5/7/8

-Retrouvez nos entrées faciles à partager juste en dessous !

ENTREES

- Oeuf bio et parfait de la ferme de Gwen en cocotte.....3/7
Poêlée de champignons, sauce ail noir et truffe
- Toasts de Tourteaux Bretons.....1/2/3/4/10
Emulsion relevée au crabe, oignons frits et oeufs de poisson
- Arancini sicilien fait maison.....3/7
Tomate et mozzarella
- Poulet Fermier frits et épices au kimchee.....3/5/6/8/10/11
Mayonnaise paprika et sésame, mesclun de salade
- Velouté de légumes parfumé aux crustacés2/4/7/9
Crevettes marinées au citron vert, crumble de thym et miel

PLATS

- Saint-Jacques poêlées.....1/2/3/4/9
Tagliatelles, Beurre Bordier et huile de truffe
- Ramen
Traditionnel.....1/3/5/6/9/11
Kombu, poitrine de cochon et oeuf mariné
- Filet de boeuf Charolais.....1/7/9/12
Champignons frais, polenta crémeuse au fromage, jus de viande et framboises
- Suprême de Poulet noir Certifié.....7
Pommes grenailles au beurre Bordier, chutney de potimarron et jus de poulet caramélisé
- Velouté de légumes parfumé aux crustacés2/4/7/9
Crevettes marinées au citron vert, crumble de thym et miel
- Polenta crémeuse au fromage, champignons frais, chutney de potimarron et sauce du moment.....7/9
- Voir nos suggestions viande et poisson à l'ardoise

Carte des allergènes et origine des viandes sur demande - Prix TTC service compris

LES INCONTOURNABLES

- Burger de boeuf Charolais.....1/3/10/11
Cheddar, sauce pickles, poitrine fumée, iceberg - Frites fraîches de la baie du Mont Saint Michel, mesclun de salade
- Fish and Chips de Cabillaud.....1/3/10
Frites fraîches de la baie du Mont Saint Michel, mesclun de salade, sauce pickles
- Entrecôte Charolaise maturée
1 mois.....3/5/9/12
Frites fraîches de la baie du Mont Saint Michel, mesclun de salade - 3 sauces au choix
- Cannellonis gratinés végétariens.....1/3/7
Mozzarella, parmesan, ricotta aux herbes, épices, sauce tomates cerises rôties
- Cannellonis gratinés et mijoté d'agneau.....1/3/7/9
Agneau, mozzarella, parmesan, épices, sauce tomates cerises rôties

DESSERTS

- Tarte aux pommes "Les Rubis du Verger à Bruz"1/3/5/7
Crème chantilly vanille de Madagascar maison
- Mousse au chocolat Valrhona.....1/3/5/7
Crèmeux de banane, cookie
- Chiffonnade de fruits de saison.....1
Sauce au miel, agrumes et vanille de Madagascar
- Crème brûlée pistache de Bronte (Italie).....3/7
Glace au lait Ribot
- Café gourmand.....1/3/5/7
Mignardises des desserts de la carte accompagnées d'un café ou d'un thé ou d'une coupe de champagne +5.5€
- Assiette de fromages.....5/7/8
Fromages affinés de la Maison Bordier



LA
COCOTTE
d'ISIDORE
RESTAURANT

LES ROUGES AU VERRE 12CL

AOC Saint Nicolas de Bourgueil "Mellier de l'Epaisse"	7€
<i>Cabernet franc - frais tanins fondus, belle longueur en bouche</i>	
AOC Vacqueyras "Domaine Clos de Caveau"	9€
<i>Syrah, Grenache - tanins soyeux, belles notes de fruits rouges</i>	
IGP Pays d'Oc "Saint Benezet"	5€
<i>Syrah, Grenache - tanins fondus, notes de fruits rouges et épices</i>	
IGP Bordeaux "Vitae"	6€
<i>Malbec - attaque fraîche et souple, un vin intense et fruité qui fait honneur à l'appellation</i>	

SUD - SUD EST

IGP Pays d'Oc "Saint Benezet"	24€
<i>Syrah, Grenache - tanins fondus, notes de fruits rouges et épices</i>	
IGP Pays d'Oc "Osmose"	29€
<i>Pinot Noir - grandeur fraîcheur, fruits noirs et épices</i>	
AOP Pic St Loup "Mas du Figuier"	38€
<i>Grenache, Syrah - persistance et générosité en bouche, souplesse et rondeur dans les tanins, notes de fruits rouges</i>	

LES VINS D'EXCEPTION

AOC Châteauneuf-du-Pape "Clos de l'Oratoire"	94€
<i>Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault - voluptueux et subtil, notes de fruits rouges</i>	
AOC Santenay 1er Cru "Les Gravières"	95€
<i>Pinot Noir - vin profond, notes fleuries et de pierre à fusil</i>	
AOC Pommard "Jean Claude Boisset"	110€
<i>Pinot Noir - couleur pourpre, arômes de fruits noirs et d'épices douces, tanins élégants</i>	

LA LOIRE

AOC Saint Nicolas de Bourgueil "Mellier de l'Epaisse"	28€
<i>Cabernet franc - frais tanins fondus, belle longueur en bouche</i>	

LE RHONE

AOC Vacqueyras "Domaine Clos de Caveau"	42€
<i>Syrah, Grenache - tanins soyeux, belles notes de fruits rouges</i>	

AOP Saint Joseph "Domaine Boissonnet"	38€
<i>Syrah - vin puissant, tanins présents et gourmands</i>	

AOP Morgan "Le Père Benoît"	31€
<i>Gamay - domaine familial, nez fin et discret sur la cerise</i>	

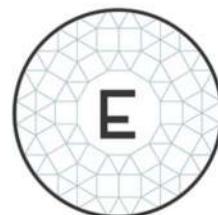
AOC Châteauneuf-du-Pape "Bosquet des Papes"	74€
<i>Mourvèdre, Syrah, Grenache - vin puissant, nez boisé, soyeux et lisse</i>	

BORDEAUX

AOC Bordeaux "Château le Mayne"	24€
<i>37.5cl. Cabernet sauvignon, Malbec, Merlot - vin frais et tanins gourmands</i>	

AOC Saint-Emilion Grand Cru "Château Pailhas"	49€
<i>Merlot, Cabernet franc - vin puissant, nez boisé, belle fraîcheur en bouche</i>	

IGP Bordeaux "Vitae"	29€
<i>Malbec - attaque fraîche et souple, un vin intense et fruité qui fait honneur à l'appellation</i>	



LA
COCOTTE
d'ISIDORE
RESTAURANT

LES BLANCS AU VERRE 12CL

AOC Quincy "Jacques Rouzé".....	8€
<i>Sauvignon Blanc - belle vivacité et acidité typique</i>	
AOC Chablis "Domaine Saint Martin".....	9€
<i>Chardonnay - notes de miel et d'agrumes, rondeur en bouche et acidité en fin de dégustation</i>	
AOP Costières de Nîmes "Saint Benezet".....	5€
<i>Viognier, Vermentino, Grenache Blanc - vin d'une grande richesse, notes d'abricot et de pêche ainsi que de fleurs blanches</i>	
IGP Côtes de Gascogne "Moustache pour tous".....	5€
<i>Colombard et ugni blanc - vin moelleux</i>	

LA LOIRE

AOC Quincy "Jacques Rouzé".....	33€
<i>Sauvignon Blanc - belle vivacité et acidité typique</i>	
AOP Quincy "Jean Paul Godinat".....	23€
<i>37.5cl. Sauvignon Blanc - vin minéral aux notes d'agrumes et de pomme</i>	
AOC Muscadet Sèvre et Maine "Clos des Orfeuilles".....	29€
<i>Melon de Bourgogne - léger, acidulé, minéral</i>	
AOP Pouilly-Fumé "Domaine Maltaverne".....	42€
<i>Sauvignon Blanc - Gourmandise, fraîcheur avec des notes de fleurs blanches</i>	

LE RHONE

AOP Costières de Nîmes "Saint Benezet".....	29€
<i>Viognier, Vermentino, Grenache Blanc - vin d'une grande richesse, notes d'abricot et de pêche ainsi que de fleurs blanches</i>	

BOURGOGNE

AOC Chablis "Domaine Saint Martin".....	44€
<i>Chardonnay - notes de miel et d'agrumes, rondeur en bouche et acidité en fin de dégustation</i>	
AOP Pouilly-Fuissé "Domaine Mathias".....	58€
<i>Chardonnay - vin généreux et puissant</i>	
AOC Hautes-Côte de Nuits "Domaine Vigne au Roy".....	42€
<i>Chardonnay - belle vivacité, brioché et notes d'agrumes</i>	
AOP Saint Véran "Loïc Martin".....	39€
<i>Chardonnay - notes de poire et d'agrumes, belle longueur et grande ampleur en bouche</i>	

SUD - SUD EST

IGP Côtes de Gascogne "Moustache pour tous".....	
22€	

LES VINS D'EXCEPTION

AOC Châteauneuf-du-Pape "Clos de l'Oratoire".....	94€
<i>Grenache, Clairette, Roussanne, Bourboulenc - équilibré, notes de fleurs d'oranger</i>	
AOC Rully 1er Cru "Château de Rully".....	64€
<i>Chardonnay - minéral et beurré, des notes de miel, toutes les caractéristiques d'un Rully sont présentes</i>	



LA
COCOTTE
d'ISIDORE
RESTAURANT

LES ROSES AU VERRE 12CL

AOP Côteaux d'Aix en Provence "Château Beaulieu" 5€
Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet - vin aérien sur des notes de fruits blanches et de pamplemousse

AOC Languedoc "Commanderie Saint Pierre La Guarrigue" Cru d'exception 8€
Syrah, Grenache, Cinsault - explosif au nez avec des notes de fruits rouges

SUD - SUD EST

AOP Côtes de Provence "Minuty Prestige" 54€
Syrah, Grenache, Cinsault, Rolle - notes d'abricot et de fruits rouges, belle minéralité

AOC Languedoc "Commanderie Saint Pierre La Guarrigue" Cru d'exception 39€
Syrah, Grenache, Cinsault - explosif au nez avec des notes de fruits rouges

AOP Sable de Camargue "Terres de Sable" Gris de Gris 34€
Grenache gris - vin salin avec des notes d'agrumes, belle longueur en bouche

AOC Côtes de Provence "Masfleurey" 37.5cl 20€

LES CHAMPAGNES

Coupe de champagne 12cl 9€
Marin & Fils Brut Cuvée Reine 60€
Taittinger Brut Prestige 84€
Guilleminot Brut Rosé 49€
Billecart-Salmon Brut Rosé 79€

LES ROSES & CHAMPAGNES de la Cocotte



LA
COCOTTE
d'ISIDORE
RESTAURANT

LES WHISKYS 4CL

Bushmills	6€
Irlande - doux et léger, single malt, notes de miel, vanille et céréales maltées	
Lagavulin 16ans	14€
Ecosse, single malt d'Islay puissant et tourbé, arômes de fumée, d'iode et de fruits secs	
Glenkinchie 12 ans	9€
Ecosse - single malt des lowlands, floral, frais, notes de foin et d'agrumes et de malt	
Jack Daniels	7€
USA - doux et caramélisé, touche de vanille et chêne toasté	
Aberlour 10 ans	8€
Ecosse Speyside - rond et fruité, arômes de pomme, de miel et délices	
Cragganmore 12 ans	10€
Ecosse Speyside - notes de fleurs, de noisette et de fumée légère	
FourRoses Bourbon	6€
USA - bourbon équilibré, saveurs de caramel, vanille et fruits mûrs	
Toki	10€
Japon - léger et harmonieux, agrumes, pomme verte et touche d'épices	
Sexton	10€
Irlande - vieilli en fûts de sherry, arômes de fruits secs et de chocolat noir	
Eddu	7€
Bretagne - blé noir, notes de miel, de fleurs et de céréales	
Michel Couvreur overaged	12€
France - assemblage français vieilli en fûts de sherry, riche et complexe, fruits secs et bois noble	
Oban	11€
Ecosse - single malt côtier au profil équilibré, mariant la fumée légère, le miel et une touche saline	
Mackmyra Bruks	12€
Suède - fruité et épice avec des notes de poire, de vanille et de chêne doux	
Nikka Coffey	10€
Japon - rond et gourmand, notes de caramel, fruits mûrs et vanille	
Galaad	10€
Bretagne - malté et légèrement boisé, notes de fruits secs	
Woodford Reserve	9€
USA - bourbon riche et complexe du Kentucky, saveurs de caramel, cacao, épices et chêne toasté	

LES RHUMS 4CL

Zacapa 23 ans	13€
Guatemala - rhum de mélasse vieilli en système solera, aux notes riches de caramel, miel, vanille et fruits secs. Doux et complexe	
Diplomatico	9€
Venezuela - rhum gourmand et rond, arômes de sucre brun, cacao, orange confite et vanille. Très suave	
MountGay	7€
Barbade - l'un des plus anciens rhums du monde, sec et boisé, pointe de banane, délices et de légère fumée	
Botran	8€
Guatemala - rhum équilibré, légèrement boisé, notes de fruits tropicaux, caramel et noisette	
Domaine de Séverin	8€
Guadeloupe - rhum agricole vif et végétal, arômes de canne fraîche, poivre et fruits exotiques	
Vieux Saint James	6€
Martinique - rhum agricole AOC, notes de chêne, vanille et fruits confits, sec et élégant	
HSE	8€
Martinique - rhum agricole raffiné, épice et fruité, belle longueur en bouche	
Speakeasy	8€
Maurice/Bretagne - mariage d'influences, fruits confits, caramel et pointe saline	
Don Papa Baroko	8€
Philippines - rhum à base de mélasse, très gourmand, caramel, vanille et agrumes confits	
Eminente 7 ans	10€
Cuba - rhum de mélasse vieilli en fûts de chêne (ex. bourbon), élégant, sec et complexe, bois toasté, cacao, café, notes de cuir et fruits secs.	
Rhum arrangé des 7 mers	7€
Ananas/Vanille ou Banane ou Fruit de la Passion	



LA COCOTTE
d'ISIDORE
RESTAURANT

LES DIGESTIFS 4CL

Cognac Laurent Jouffe XO	18€
Arômes boisés et fruités, épices, notes de cannelle, fruits mûrs et de rancio	
Cognac Marnier XO	14€
Assemblage de 30 cognacs rares exclusivement d'eaux-de-vie de Grande Champagne	
Grand Armagnac Janneau VS	12€
Équilibré, onctueux avec une certaine longueur, mirabelle, notes de sucre vanillé, poivre de Sichuan sur la finale	
Get 27 ou 31	7€
Assemblage de menthes vertes et menthes glaciales des 4 coins du monde pour distiller leurs huiles essentielles	
Mentha Speakeasy	7€
Menthe poivrée et fraîcheur digne d'un coup de fouet - fabriquée en Bretagne (56)	
Calvados 8 ans	7€
Fruité, épicé, notes de pomme et vanille	
Pommeau de Bretagne	7€
Équilibre parfait entre eau-de-vie et moût frais de pomme	
Cointreau	7€
Liqueur d'orange	
Grand Marnier	7€
Liqueur d'orange amère réalisée avec du cognac	
Eau de vie de Poire ou de Mirabelle	7€
Maison La Cigogne	
Bailey's	7€
Doux, onctueux et crémeux - liqueur de crème et de whisky irlandais	
Limoncello	7€
Liqueur de citrons pelés	
Mezcal	8€
Agaves du Mexique - une bouche fraîche et fumée, sur le poivre noir, les agrumes et les fruits à coque	
Liqueur de Petite Verveine	7€
Liqueur aux herbes	

LES GINS 4CL

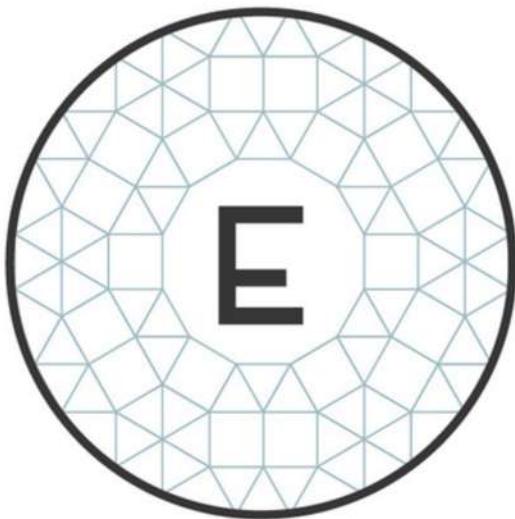
Silent Pool	7€
Angleterre - corsé et léger, plein de profondeur, de fraîcheur et surtout de saveur, à base de 24 plantes	
Gunpowder	8€
Irlande - extraits de 12 plantes botaniques, de thé vert Gunpowder, d'agrumes, d'épices et de baies	
East Hyogo	8€
Japon - équilibre entre amertume et notes florales	
Gin Speakeasy	7€
Suave, extraverti, puissantes saveurs, un véritable panier d'agrumes dans un marché aux épices. - fabriqué en Bretagne (56)	

LES VODKAS 4CL

Absolut Blue	8€
Suède - riche et complexe elle reste souple et moelleuse, avec un goût prononcé de céréales suivie d'une pointe de fruits secs.	
Grey Goose	10€
France - à base de blé tendre d'hiver et d'eau de source de Gensac, délicate et florale	
Mamont	12€
Sibérie - Le nez est parfumé et floral, la bouche est vive et épicee et la finale est douce et mentholée - A base de blé bio hivernal de Sibérie et d'eau de source du territoire montagneux de l'Altaï - distillée 5 fois puis filtrée à travers du charbon de bois de bouleau de Sibérie	
Mamont Blood	12€
Sibérie - arômes frais et éclatants, avec des subtiles notes de céréales et de grains - saveurs douces et équilibrées, avec une légère note de chaleur qui évoque le feu de la vie sibérienne	



**COCOTTE
d'ISIDORE**
RESTAURANT



**LA COCOTTE
d'ISIDORE**
RESTAURANT

**MISE EN PLACE DES SALLES
SEMINAIRES
3EME ETAGE**

**MISE EN PLACE DE LA SALLE
PETIT DEJEUNER
2EME ETAGE**