

## 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 crustacés .....7€  
*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 crustacés .....15€  
*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 crustacés .....**2/4/7/9**  
*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 crustacés .....**2/4/7/9**  
*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" .....	<b>7€</b>
<i>Cabernet franc - frais tanins fondus, belle longueur en bouche</i>	
AOC Vacqueyras "Domaine Clos de Caveau" .....	<b>9€</b>
<i>Syrah, Grenache - tanins soyeux, belles notes de fruits rouges</i>	
IGP Pays d'Oc "Saint Benezet" .....	<b>5€</b>
<i>Syrah, Grenache - tanins fondus, notes de fruits rouges et épices</i>	
IGP Bordeaux "Vitae" .....	<b>6€</b>
<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" .....	<b>24€</b>
<i>Syrah, Grenache - tanins fondus, notes de fruits rouges et épices</i>	
IGP Pays d'Oc "Osmose" .....	<b>29€</b>
<i>Pinot Noir - grandeur fraîcheur, fruits noirs et épices</i>	
AOP Pic St Loup "Mas du Figuier" .....	<b>38€</b>
<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" .....	<b>94€</b>
<i>Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault - voluptueux et subtil, notes de fruits rouges</i>	
AOC Santenay 1er Cru "Les Gravières" .....	<b>95€</b>
<i>Pinot Noir - vin profond, notes fleuries et de pierre à fusil</i>	
AOC Pommard "Jean Claude Boisset" .....	<b>110€</b>
<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" .....	<b>28€</b>
<i>Cabernet franc - frais tanins fondus, belle longueur en bouche</i>	

## LE RHONE

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

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

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

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

## BORDEAUX

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

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

IGP Bordeaux "Vitae" .....	<b>29€</b>
<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".....	<b>8€</b>
Sauvignon Blanc - belle vivacité et acidité typique	
AOC Chablis "Domaine Saint Martin".....	<b>9€</b>
Chardonnay - notes de miel et d'agrumes, rondeur en bouche et acidité en fin de dégustation	
AOP Costières de Nîmes "Saint Benezet".....	<b>5€</b>
Viognier, Vermentino, Grenache Blanc - vin d'une grande richesse, notes d'abricot et de pêche ainsi que de fleurs blanches	
IGP Côtes de Gascogne "Moustache pour tous".....	<b>5€</b>
Colombard et ugni blanc - vin moelleux	

## LA LOIRE

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

## LE RHONE

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

## BOURGOGNE

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

## SUD - SUD EST

IGP Côtes de Gascogne "Moustache pour tous".....	
22€ Colombard et ugni blanc - vin moelleux	

## LES VINS D'EXCEPTION

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



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

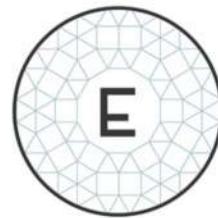
AOP Sable de Camargue "Terres de Sable" Gris de Gris ..... 34€  
Grenache gris - vin salin avec des notes d'agrumes, belle longueur en bouche

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

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

## LES RHUMS 4CL

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



LA COCOTTE  
d'ISIDORE  
RESTAURANT

## LES DIGESTIFS 4CL

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

## LES GINS 4CL

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

## LES VODKAS 4CL

<b>Absolut Blue.....</b>	<b>8€</b>
Suède - riche et complexe elle reste souple et moelleuse, avec un goût prononcé de céréales suivie d'une pointe de fruits secs.	
<b>Grey Goose.....</b>	<b>10€</b>
France - à base de blé tendre d'hiver et d'eau de source de Gensac, délicate et florale	
<b>Mamont.....</b>	<b>12€</b>
Sibérie - Le nez est parfumé et floral, la bouche est vive et épicée 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	
<b>Mamont Blood.....</b>	<b>12€</b>
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	



**COOTTE  
d'ISIDORE**  
RESTAURANT