

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 épicés 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 crémeux

-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



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 épicés 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 crémeux

-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

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



COCOTTE
d'ISIDORE
RESTAURANT

LES ROUGES AU VERRE 12CL

AOC Saint Nicolas de Bourgueil "Mellier de l'Épaisse"**7€**
Cabernet franc - frais tanins fondus, belle longueur en bouche

AOC Vacqueyras "Domaine Clos de Caveau"**9€**
Syrah, Grenache - tanins soyeux, belles notes de fruits rouges

IGP Pays d'Oc "Saint Benezet"**5€**
Syrah, Grenache - tanins fondus, notes de fruits rouges et épices

IGP Bordeaux "Vitae"**6€**
Malbec - attaque fraîche et souple, un vin intense et fruité qui fait honneur à l'appellation

SUD - SUD EST

IGP Pays d'Oc "Saint Benezet"**24€**
Syrah, Grenache - tanins fondus, notes de fruits rouges et épices

IGP Pays d'Oc "Osmose"**29€**
Pinot Noir - grandeur fraîcheur, fruits noirs et épices

AOP Pic St Loup "Mas du Figuier"**38€**
Grenache, Syrah - persistance et générosité en bouche, souplesse et rondeur dans les tanins, notes de fruits rouges

LES VINS D'EXCEPTION

AOC Châteauneuf-du-Pape "Clos de l'Oratoire"**94€**
Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault - voluptueux et subtil, notes de fruits rouges

AOC Santenay 1er Cru "Les Gravières"**95€**
Pinot Noir - vin profond, notes fleuries et de pierre à fusil

AOC Pommard "Jean Claude Boisset"**110€**
Pinot Noir - couleur pourpre, arômes de fruits noirs et d'épices douces, tanins élégants

LA LOIRE

AOC Saint Nicolas de Bourgueil "Mellier de l'Épaisse"**28€**
Cabernet franc - frais tanins fondus, belle longueur en bouche

LE RHONE

AOC Vacqueyras "Domaine Clos de Caveau"**42€**
Syrah, Grenache - tanins soyeux, belles notes de fruits rouges

AOP Saint Joseph "Domaine Boissonnet"**38€**
Syrah - vin puissant, tanins présents et gourmands

AOP Morgon "Le Père Benoît"**31€**
Gamay - domaine familial, nez fin et discret sur la cerise

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

BORDEAUX

AOC Bordeaux "Château le Mayne" 37.5cl**24€**
Cabernet sauvignon, Malbec, Merlot - vin frais et tanins gourmands

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

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



COCOTTE
d'ISIDORE
RESTAURANT

LES BLANCS AU VERRE 12CL

AOC Quincy "Jacques Rouzé"**8€**
Sauvignon Blanc - belle vivacité et acidité typique

AOC Chablis "Domaine Saint Martin"**9€**
Chardonnay - notes de miel et d'agrumes, rondeur en bouche et acidité en fin de dégustation

AOP Costières de Nîmes "Saint Benezet"**5€**
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"**5€**
Colombard et ugni blanc - vin moelleux

LE RHONE

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

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"**94€**
Grenache, Clairette, Roussanne, Bourboulene - équilibré, notes de fleurs d'oranger

AOC Rully 1er Cru "Château de Rully"**64€**
Chardonnay - minéral et beurré, des notes de miel, toutes les caractéristiques d'un Rully sont présentes

LA LOIRE

AOC Quincy "Jacques Rouzé"**33€**
Sauvignon Blanc - belle vivacité et acidité typique

AOP Quincy "Jean Paul Godinat" 37.5cl**23€**
Sauvignon Blanc - vin minéral aux notes d'agrumes et de pomme

AOC Muscadet Sèvre et Maine "Clos des Orfeilles"**29€**
Melon de Bourgogne - léger, acidulé, minéral

AOP Pouilly-Fumé "Domaine Maltaverne"**42€**
Sauvignon Blanc - Gourmandise, fraîcheur avec des notes de fleurs blanches

BOURGOGNE

AOC Chablis "Domaine Saint Martin"**44€**
Chardonnay - notes de miel et d'agrumes, rondeur en bouche et acidité en fin de dégustation

AOP Pouilly-Fuissé "Domaine Mathias"**58€**
Chardonnay - vin généreux et puissant

AOC Hautes-Côte de Nuits "Domaine Vigne au Roy"**42€**
Chardonnay - belle vivacité, brioche et notes d'agrumes

AOP Saint Véran "Loïc Martin"**39€**
Chardonnay - notes de poire et d'agrumes, belle longueur et grande ampleur en bouche



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€**

Guillemot Brut Rosé.....**49€**

Billecart-Salmon Brut Rosé.....**79€**



COCOTTE
d'ISIDORE
RESTAURANT

LES WHISKYS 4CL

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

LES RHUMS 4CL

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



COCOTTE
d'ISIDORE
RESTAURANT

LES DIGESTIFS 4CL

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

LES GINS 4CL

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

LES VODKAS 4CL

Absolut Blue.....	8€
<i>Suède - riche et complexe elle reste souple et moelleuse, avec un goût prononcé de céréales suivi d'une pointe de fruits secs.</i>	
Grey Goose.....	10€
<i>France - à base de blé tendre d'hiver et d'eau de source de Gensac, délicate et florale</i>	
Mamont.....	12€
<i>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'Altai - distillée 5 fois puis filtrée à travers du charbon de bois de bouleau de Sibérie</i>	
Mamont Blood.....	12€
<i>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</i>	



LA **COCOTTE**
d'**ISIDORE**
RESTAURANT