

A PARTAGER (2&4pers)

-Ardoise de charcuteries fines à la découpe.....**12€/18€**

-Ardoise de fromages affinés**12€/18€**

-Ardoise de charcuteries fines à la découpe et fromages affinés.....**12€/18€**

-Planche de Tapas à partager (poulet pané, mozza stick, onions rings, sauce dipping).....**12€/18€**

ENTRÉES

-Oeuf bio et parfait en cocotte.....**7.5€**
Comme une galette complète, émulsion emmental, chiffonnade de jambon et chips de galette de blé noir

-Gaspacho de tomates.....**8€**
Fraises, petits pois et nuage de fromage blanc

-Filet de maquereau mi-cuit**9€**
Marinade au ponzu, huile fumée, sauce concombre noir et salade de fleurs et d'herbes

-Ceviche de daurade.....**11€**
Sauce aux piquillos et citron vert

-Filet de bar, et asperges.....**14€**
Consommé de jambon sec, pak choï

PLATS

-Poitrine de cochon.....**17€**
Cuisson basse température, pommes grenailles, pommes golden au beurre et sauce cidre

-Ramen Traditionnel.....**18€**
Kombu, poulet et œuf mariné

-Spaghetti Rummo.....**15€**
Ail, huile d'olive et piment

-Salade Mizuna.....**19€**
Tataki de saumon, crudités et vinaigrette au dashi

-Boeuf bourguignon.....**21€**
Purée de pommes de terre et oignons frits

-Filet de turbot.....**26€**
Cuisson basse température, légumes de saison vapeur, pommes grenailles, sauce aioli

-Voir nos suggestions viande et poisson à l'ardoise

LES INCONTOURNABLES

-Burger de boeuf Charolais.....**19.5€**
Cheddar, sauce pickles, poitrine fumée, iceberg - Frites maison, mesclun de salade

-Fish and Chips de Cabillaud.....**22€**
Frites maison, mesclun de salade, sauce pickles

-Entrecôte Charolaise maturée
1 mois.....**13€/100grs**
Minimum 200grs - Frites maison, mesclun de salade - 3 sauces au choix

-Cannellonis farcis.....**16€**
Duxelles de champignons à la crème

-Cannellonis gratinés et mijoté d'agneau.....**18€**
Agneau, mozzarella, parmesan, épices, sauce tomates cerises rôties

DESSERTS

-Riz au lait.....**7.5€**
Réalisé en trois consistances

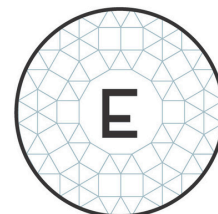
-Finger au chocolat.....**10€**
Croustillant sobacha et cacahuètes, mousse chocolat noir, financier sarrasin, crémeux et glace sarrasin

-Salade de fraises.....**9€**
Sirop Estragon

-Tarte au citron.....**9€**
Biscuit basque, siphon au yaourt, crémeux citron et sorbet citron

-Café gourmand.....**10.5€**
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 de dégustation.....**9€**
Fromages affinés



LA
COCOTTE
d'ISIDORE
RESTAURANT