

📷 **f** [MACOCOTTE.RESTAURANT_](#)

MA 
COCOTTE

By Juan Arbelaez

RÔTISSERIE AUDONNIENNE

À PARTAGER



SARDINES

Pain grillé, beurre et fleur de sel

14€

PLANCHE CHARCUTERIE

Jambon de pays, saucisson et terrine de chez « Maison Montalet »

17€

PLANCHE FROMAGE

Camembert, Comté, Sainte Maure et Reblochon

15€

PLANCHE MIXTE

Charcuteries, fromages et terrine

19€

ENTRÉES



ŒUFS MIMOSA

Les fameux !

7€

POIREAUX VINAIGRETTE

Crumble de parmesan

8€

L'ŒUF PARFAIT

Et ses petits champignons

9€

SOUPE À L'OIGNON

Gratinée au comté

11€

CEVICHE DE MAIGRE

Céleri branche, grenade, maïs, coriandre et sa sauce relevée

15€

ESCARGOTS

Pommes Granny Smith et beurre persillé

16€

CUISSES DE GRENOUILLES

Au beurre persillé

18€

COCOTTE D'OR

Tous les jeudis soirs
Le diner festif, piano voix,
Chansons françaises
Diner à la carte

À LA BROCHE



+ un accompagnement au choix inclus

1/4 DE POULET FERMIER LABEL ROUGE 18€

POULET ENTIER FERMIER LABEL ROUGE 64€

ACCOMPAGNEMENTS

Et supplément au choix 5€

FRITES - SALADE VERTE - PURÉE - GRATIN DAUPHINOIS

POÊLÉE DE LÉGUMES - RIZ BASMATI



SALADES MA COCOTTE

CÉSAR 16€

Au poulet croustillant

SALADE DE BETTERAVES 14€

Sélection de betteraves, mesclun, chèvre frais, balsamique et noix

PLATS



COQUILLETES AU JAMBON D'ADRIEN 16€

Jambon sans nitrite - Supp. Truffe . 10€

TARTARE DE BŒUF 22€

Bœuf Charolais au couteau, mesclun et ses frites Cocotte

BURGER MA COCOTTE 18€

Bœuf Charolais, bacon, sauce au poivre, comté, oignons caramélisés, œuf et mesclun

FISH AND CHIPS 18€

POISSON DU JOUR 22€

Accompagnement au choix

ENTRECÔTE 26€

Frites Cocotte

ROGNONS DE VEAU 28€

Frites Cocotte et sauce moutarde

JARET DE VEAU pour 2 pers. 65€

Frites Cocotte, petits légumes et sauce vin rouge

CÔTE DE BŒUF pour 2 pers. 90€

Accompagnements au choix

DESSERTS



CRÈME BRULÉE 8€

PROFITEROLES 8€

À la crème glacée et chocolat

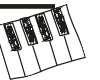
TARTE TATIN 8€

BRIOCHE PERDUE 9€

Boule de glace



PIANO BRUNCH



Samedi & dimanche,
Le brunch musical
des Puces de St-Ouen

Piano voix
chansons françaises
De 11h30 à 16h

BUFFET À VOLONTÉ 42€

-50% pour les enfants -12 ans

CHAMPAGNES

	75 CL	150 CL
CHAMPAGNE PERRIER JOUET GRAND BRUT	90€	175€
PERRIER JOUET BLASON ROSÉ	120€	235€
PERRIER JOUET BLANC DE BLANCS	150€	
PERRIER JOUET BELLE EPOQUE	280€	560€

VINS 75cl

BLANCS

Côtes du Rhône CHATEAU SIMIAN, GRENACHE BLANC – 2019	33€
Rhône LE CABANON DES ALEXANDRINS, VIOGNIER EN BIO – 2019	35€
Graves CHÂTEAU CAZEBONNE, ENTRE AMIS, EN BIO – 2019	35€
Touraine DOMAINE DE LA PIFFAUDIÈRE, EN NATURE – 2019	38€
Pouilly-Fumé LES ATHLÈTES DU VIN – 2019	53€
Macon UCHIZY DOMAINE COMTES LAFON – 2019	56€
Châteauneuf du Pape BEAUCASTEL SINARD FAMILLE PERRIN – 2019	58€
Jura ARBOIS CHARDONNAY «PATCHWORK» DOMAINE TISSOT – 2019	60€
Chablis SAMUEL BILLAUD, CHABLIS LES GRANDS TERROIRS – 2019	67€
Langhe DOMAINE BARALE FRATELLI, ARNEIS EN BIO – 2019	69€
Côte de Beaune DOMAINE VINCENT BACHELET – 2019	125€
Châteauneuf du Pape BEAUCASTEL FAMILLE PERRIN – 2019	190€
Meursault LES PORUZOTS DOMAINE DES COMTES LAFON – 2018	400€

ROSÉS

Provence CHÂTEAU LA MARTINETTE, ROLLIER – 2019	35€
Provence MIRAVAL – 2020	65€

ROUGES

Bourgueil DOMAINE LAMÉ DELISLE BOUCARD, CUVÉE DÉCHAINÉE – 2019	27€
Vin de France LE POT DE VIN, MERLOT EN BIO – 2020	29€
Ventoux CHÂTEAU SAINT SAUVEUR, L'HOMME DE COEUR EN BIO – 2019	29€
Bordeaux MALTUS LACROIX, BORDEAUX SUPÉRIEUR – 2016	32€
Vin de France DOMAINE BERTHIER, L'INSTANT PINOT NOIR	32€
Côtes du Roussillon CLOS DES VINS D'AMOUR "MUNT" EN BIO – 2018	33€
Costières de Nîmes SCAMANDRE, TERRASSES D'HORTENSE EN BIO – 2016	33€
Vinsobres VINSOBRES LES CORNUDS – 2018	35€
Vin de France RIBIERA, TINTORELA BIO – 2018	35€
Aveyron IGP AVEYRON CALIBRE 12	38€
Beaujolais KEVIN DESCOMBES, MORGON EN BIO – 2018	41€
Minervois, la Livinière DOMAINE CHARPENTIER, LA FRIPONNE – 2018	41€
Côteaux Bourguignons DOMAINE HEITZ, PINOT NOIR ET GAMAY – 2019	49€
Crozes Hermitage LAURENT COMBIER – 2020	55€
Saint-Joseph MAISON LES ALEXANDRINS – 2020	55€
Hautes Côtes de Beaune VINCENT BACHELET, – 2017	56€
Côtes de Beaune FRÈRES VALLET, PERNAND VERGELESSES	72€
Rhône CROZES HERMITAGE CLOS DES GRIVES ROUGE – 2018	100€
Haut-Médoc HAUT MÉDOC, SOCIANDO-MALLET – 2017	105€
Juras ARBOIS TROUSSEAU DOMAINE TISSOT – 2018	110€
Cornas PIERRE GAILLARD, CORNAS – 2016	118€
Côte Rotie CÔTE RÔTIE CHAMPIN LE SEIGNEUR – 2017	120€
St Emilion DASSAULT SAINT EMILION GRAND CRU – 2016	130€
St-Estèphe CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL, LES PAGODES DE COS – 2017	170€
Côte de Nuits BRUNO CLAIR, GEVREY CHAMBERTIN – 2011	215€
Rhône BEAUCASTEL FAMILLE PERRIN – 2011	230€
Côte de Nuits DOMAINE DES PERDRIX – 2011	260€

SOFTS

JUS D'ORANGE PRESSÉ 20CL ... 6,50€

JUS & NECTARS 25CL ...5€
Tomate, Pomme, Mangue, Hippie

INFUSION GLACÉE KALIOS 20CL ...5,50€

Miel du Péloponnèse, citron frais

THÉ GLACÉ PÊCHE DE CHEZ MENEAU 25CL ...5,50€

SODAS THREE CENTS 20CL ...5,50€
Ginger Beer, Tonic Water, Aegen tonic, Lemonade

LIMONADE ELIXIA 33CL ...5,50€

LIMONADE ELIXIA BIO 33CL ...6€
Aromatisée à la fleur de sureau

COCA-COLA, 33CL ...5,50€
Coca-Cola et Coca Cola Zero

SMOOTHIE ARTISANAL BIO 25CL ...8€
Banane, fraise / Pomme, banane, myrtille

THÉ GLACÉ KOMBUCHA BIO 37,5CL ...9€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, EXPRESSO, DÉCA ...2,20€
Café de spécialité, Colombie - Amadito

CAFÉ CRÈME ...4,50€

DOUBLE ...4,40€

CAPPUCINO ...5€

IRISH COFFEE ...12€

CHOCOLAT CHAUD ...5€

THÉ DAMMANN (Vert Menthe, Earl Grey) ...5€

EAUX

EVIAN, EAU PLATE 33CL ...4€ 75CL ...7€

BADOIT, EAU GAZEUSE 33CL ...4€ 75CL ...7€

APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE
MUMM CORDON ROUGE ...11€

RICARD, 2cl ...3€

PORTO ROUGE, 5cl ...5€

LILLET BLANC, ROSÉ 5cl ...5€



SUZE TONIC ...5€
SUZE WHITE NEGRONI ...12€

SPIRITUEUX

VODKA, 4cl
ABSOLUT BLUE ...10€
ABSOLUT ELYX ...12€

GIN, 4cl
BEEFEATER CLASSIC ...10€
BEEFEATER 24 ...13€

RHUM, 4cl
HAVANA 3 ANS ...10€
HAVANA 7ANS ...12€

WHISKY, 4cl
ABERLOUR 10 ANS ...10€
CHIVAS 12 ANS ...10€
CHIVAS 18 ANS ...19€
FOUR ROSES ...10€
JAMESON ...10€

TEQUILA, 4cl
ALTOS BLANCO ...10€
RESPOSADO ...13€
DIGESTIFS, 4cl ...12€
ARMAGNAC VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC
CALVA - GET 27 - BAILLEYS - POIRE
MIRABELLE - AMARETO

Boissons selon disponibilité / Prix TTC/Service compris

VINS AU VERRE 12cl

BLANCS

Rhône **DOMAINE PERRIN, OURS BLANC - 2019** 4,60€

Loire **STÉPHANE ORIEUX, DOMAINE DE LA BREGONNETTE, CHARDONNAY EN BIO - 2020** 5,50€

Languedoc **CLOS DES VINS D'AMOUR « MAR » - 2020** 6,20€

Italie **PERLAGE, PINOT GRIGIO - 2019** 6,50€

Bourgogne **SAMUEL BILLAUD, BOURGOGNE D'OR, CHARDONNAY - 2018** 9€

ROSÉS

Provence **CHÂTEAU LA MARTINETTE, ROLLIER - 2019** 5€

Provence **MIRAVAIL - 2020** 11€

ROUGES

Languedoc **JEAN-PHILIPPE CHARPENTIER, IN VINO LIBIDO - 2018** 4,50€

Bourgogne **LA FAMILLE K, L'HÉRTIÈRE, GAMAY - 2019** 5€

Bordeaux **CHÂTEAU TIRE PÉ « DIEM » - 2019** 5,70€

Rhône **DOMAINE DE NAGES, LIBERTY NAGES** 6€

Italie **CANTINA CHIORRI, SANGIOVESE - 2018** 6,20€

VOUS ÊTES PLUTÔT ?

COCKTAILS - 12€

SPRITZ LILLET - PISCO SOUR
MOJITO - CAIPIRIÑA - MOSCOW MULE

COCOTTE D'OR - 14€

LE COCKTAIL SURPRISE DE LA JOURNÉE !
Pour un cocktail sans alcool,
demandez à votre serveurs ;)

BIÈRES ET CIDRE

GALLIA PRESSION 25CL ...4€ 50CL ...7€

GALLIA IPA, ET MORTE SUBITE BLANCHE 33CL ...6€

HEINEKEN 0 (SANS ALCOOL) 33CL ...5€

CIDRE BRUT 33CL ...5€

Boissons selon disponibilité / Prix TTC/Service compris