

Mises en bouche à partager



- FRITES DE LÉGUMES** Carottes, panais, betteraves 5€00
TRIO DE TARTINABLES MAISON Olivade, confit de tomates, anchoïade 10€00
TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 11€00
TAPAS Fritto misto, samossa de légumes, anneaux de calamar 11€00



Les boissons

COCKTAILS

Mojito classique ou Mojito fraise ou Mojito passion
Mojito beer (bière, menthe, rhum blanc)
Sex on the beach (vodka, jus de fruit pêche-ananas, grenadine, Badoit)

7€00

Cocktail du Bistro
 (bière, gin, coulis de passion citron pulco)
Pina Colada
Spritz (prosecco, apérol, badoit)
Limoncello Spritz (prosecco, limoncello, badoit)

7€50

Sans alcool

5€50

Virgin Mojito (classique ou fraise)
Virgin Colada
Virgin bistro (jus d'ananas, jus de citron, grenadine)
Cendrillon (jus de fruits pêche-ananas, limonade, grenadine)
Bora bora (jus de fruits exotiques, grenadine, pulco citron)



LES SODAS et JUS

Coca cola ou sans sucre	33 cl	
Orangina	25 cl	
Jus de fruit granini (ananas, orange, pomme, fraise, tomate)	25 cl	3€90
Schweppes agrumes	25 cl	
Fuze tea	25 cl	
Oasis	25 cl	
Diabolo/sirop	20 cl	2€90

LES BIÈRES

	25cl	33cl	50 cl	75 cl
Pression Heineken blonde	3€90	4€90	6€90	-
Pression Affligem blonde	4€90	5€90	7€90	-
Mort subite rouge ou blanche	-	6€90	-	-
Cressangeoise	-	6€00	-	10€00
<i>Bière locale artisanale</i>				
Heineken 0.0 sans alcool	5€50	-	-	-
Supplément Picon	+1€00	+1€00	+1€50	-
Supplément Sirop	+0€50	+0€50	+0€50	-

LES WHISKIES

Ballantines 4cl	5€50
Jack Daniels 4cl	7€00
Aberlour 4cl	8€50
Supplément Long drink coca, jus orange ou ananas, limonade	+ 1€00

LES EAUX

	33cl	50 cl	100 cl
Evian	-	3€60	4€60
Badoit	-	3€60	4€60
Badoit rouge	3€90	-	-
Supplément Sirop/tranche			+0€50

CIDRE DOUX

Verre 25cl	4€00
Bouteille 75cl	9€00

LES APÉRITIFS

Kir vin blanc 12,5cl	3€70
Kir breton 12,5cl	3€90
Kir bourbonnais 12,5cl	5€50
Ricard 2cl	3€70
Suze 4cl	3€90
Martini blanc/rouge, 4cl	3€90
Porto blanc/rouge, 4cl	3€90
Muscat 4cl	4€70
Vodka ou Gin 4cl	4€80
Américano maison 8cl (martini rouge, Campari)	7€00
Gin tonic 25cl	7€00
Kir royal 12,5cl	7€50

CHAMPAGNE Veuve Olivier & fils Carte d'Or blanc


Coupe 12cl	7€00
Bouteille 75cl	40€00

Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés

SERVICE RAPIDE

Menu du jour

PLAT DU JOUR	11€00
PLAT + DESSERT	12€90
ENTRÉE + PLAT	14€90
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	16€90

Entrée	2 entrées du moment au choix
Plat au choix	Suggestions du jour (<i>consultez nos écrans</i>)  Saucisse de campagne ou Jambon grillé ou Steak haché (+1€)
Dessert au choix	Mousse chocolat ou Faisselle de campagne ou Glace artisanale 2 boules ou Dessert du jour


Menu du Bistro Cocotte



ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT



ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT

Entrée au choix	Taboulé cocotte ou Petite salade caesar croustillante ou Œufs mimosa ou Terrine de campagne maison 
Plat au choix	Cocotte sauté de dinde aux petits légumes ou Cocotte joue de porc à la provencale ou Cocotte quenelles de brochet ou Dos de thon 150g sauce tartare ou Burger poulet ou Pièce du chef charolais 180g (+1€)
Dessert au choix	Tartelette Cocotte ou Île flottante aux pralines roses ou Trio crème dessert ou Crème brûlée ou Duo de fromage ou Coupe 3 boules ou Orange givrée

Voir descriptif carte



Le Petit poussin

jusqu'à 8 ans

Boisson au choix	Coca, jus d'orange, limonade, sirop, Volvic 33 cl
Plat au choix	Aiguillettes poulet corn flakes ou Steak haché ou Œuf au plat ou Nuggets de poisson ou Galette Végétarienne
Dessert au choix	Mousse chocolat ou 1 boule de glace ou Compote

Nos Entrées

Œufs mimosa et salade verte .. 5€50

Petite salade caesar croustillante 6€50

Filet de poulet pané, grana Padano, oignons frits, tomates, salade iceberg, sauce caesar

Petite salade méditerranéenne 6€50

Pâtes tricolores, olives vertes, jambon cru, grana Padano, tomates mi-séchées, poivrons grillés, basilic frais, pesto

Taboulé cocotte 6€50

Semoule parfumée, olives vertes, anchois, poivrons frais, tomates, cebettes, ail, menthe fraîche, pesto

Œufs pochés d'été 6€50

Jeunes pousses, toast, œufs pochés plein air, cebettes, tomates mi-séchées, pesto

Petite chèvre 7€00

Duo de chèvre frais nature et aromatisé, jambon cru, salade, tomates, légumes grillés



Terrine de campagne maison .. 7€00

100g environ, assaisonnement selon l'humeur du chef

Nos grandes assiettes

Grande salade caesar croustillante 14€00

Filet de poulet pané, grana Padano, oignons frits, tomates, salade iceberg, sauce caesar

Grande salade méditerranéenne . 14€00

Pâtes tricolores, olives vertes, jambon cru, grana Padano, tomates mi-séchées, poivrons grillés, basilic frais, œuf dur, jeunes pousses, pesto

Grande chèvre 16€00

Duo de chèvre frais nature et aromatisé, jambon cru, salade, tomates, légumes grillés



Le bol cocotte 16€00

Légumes grillés, semoule parfumée, tomates, olives vertes, guacamole, galette (haricot azuki, quinoa et légumes), poke sauce

Grande salade de canard 19€50

Andouillette de canard, mousse de foie de canard au porto, rillettes de canard, tranches de magret fumé, jeunes pousses, tomates cerises, servie avec des frites



Bruschetta Cocotte 15€00

Bruschetta, pesto, jeunes pousses, légumes grillés, olives vertes, tomates mi-séchées, tranches d'avocat, crème de vinaigre balsamique

Supplément jambon cru +2€00



Nos Burgers

Tous nos burgers sont confectionnés avec du steak haché frais (viande de bœuf français), du pain artisanal. Ils sont servis avec une garniture et une sauce.



Le Poulet /ou Veggie 14€95

Pain burger, aiguillette de poulet pané aux graines, cheddar, sauce burger, tomate, oignons rouges, salade
ou Galette végétarienne (haricot azuki, quinoa et légumes)

Le Classique 15€90

Pain burger, steak haché VBF façon bouchère, cheddar, sauce burger, tomate, oignons rouges, salade



Encore plus gourmands

Double steak +4€

suppléments : œuf au plat,
double cheddar+1€50 /suppl.

Le Poulet crunchy avocat ... 16€50

Pain burger, guacamole, aiguillette poulet pané aux graines, tranches avocat, tomate, oignons frits, salade

L'Auvergnat 16€50

Pain burger, steak haché VBF façon bouchère, tranche de saint-nectaire, crème de saint-nectaire, jambon cru, tomate, oignons rouges, salade

Le Biquette d'été 16€90

Pain burger, steak haché VBF façon bouchère, chèvre frais aromatisé (tomate origan), tomates mi-séchées, oignons rouges, salade

Burger au thon 17€00

Pain burger, dos de thon snacké, sauce tartare, tomate, oignons rouges, salade

Nos cocottes

Nos cocottes sont élaborées par nos soins, un temps de préparation supplémentaire peut être nécessaire - Quantité limitée



Fettucini pesto Grana Padano, légumes grillés 13€00

Cocotte quenelles de brochet Sauce armoricaine et fruits de mer 15€50

Cocotte sauté de dinde aux petits légumes

Petits pois, carottes, tomates, oignons grelots, bouillon de volaille 15€50

Cocotte joue de porc à la provençale

Joue de porc confite, olives vertes, tomates, poivrons, herbes de provence .15€50

Cocotte boulettes du bistro, Boulettes de bœuf, merguez,

semoule parfumée, tajine de légumes aux abricots, herbes fraîches 16€50



Gratin d'andouillette tomates, oignons Servi avec salade 16€50

Cuisses de grenouille en persillade 19€50

Nos fromages fondus

accompagnés de jambon cru et blanc, pavé poivre et frites

Fondue Saint-Nectairade 18€50

Fondue Camembert rôti 18€50

Nos Viandes

..... Servies avec une garniture et une sauce

Steack haché VBF façon bouchère .. 12€00
ou à cheval (œuf au plat) +1€50

Pièce du chef charolais 180 g 16€50

Cœur de rumsteack charolais 200 g .. 20€50

Entrecôte charolaise 300 g 25€00

Brochette bœuf charolais 180 g 16€90

Andouillette de Jargeau oignon rouge .. 17€00



Brochette saucisse de campagne
aromatisée au bleu d'Auvergne 14€90

NOS SAUCES MAISON AU CHOIX

Crème de saint-nectaire, crème de chèvre, échalotes, sauce poivre vert, tartare

Sauce supplémentaire +1€

NOS GARNITURES

Frites, fettucini, haricots verts, légumes de saison grillés, semoule parfumée, salade verte

Supplémentaire +1,50€ ou Garniture seule +3€

Nos tartares

Tartare de bœuf charolais au couteau . 18€50

180 g, coupé minute, servi avec frites et salade

Option poêlé

Tartare biquette poêlé 19€50

Bœuf charolais au couteau, coupé minute

180 g poêlé, chèvre aromatisé, noisettes

Servi avec frites et salade

Nos Poissons

Fish and chips 15€00

Filet de cabillaud pané avec frites et sauce tartare

Filet de bar au pesto 19€00

Duo de Dos de thon sauce tartare 19€00

(Produits congelés)

Nos fromages

Faisselle campagnarde 4€60
aux herbes fraîches ou coulis de fruits rouges
ou caramel ou pralines roses

Assiette de fromages
Au choix saint-nectaire, chèvre ou camembert

2 portions 5€00
3 portions 6€50

Nos glaces

1 boule 3€00
2 boules 4€00
3 boules 5€00

Parfums glaces artisanales : vanille, chocolat,
caramel beurre salé, café, menthe-chocolat,
rhum raisin, bounty, bulgare fraise, yuzu citron vert,
fraise, cerise, abricot, passion, framboise,
ananas rôti au rhum, melon

Supplément chantilly, chocolat chaud, caramel +1€00

Orange givrée maison 6€50

Nos coupes

Coupe estivale 6€50
Abricot, passion, melon, chantilly et coulis passion

La Banana cocotte 6€80
Banane, glace vanille, chocolat, fraise, chantilly,
chocolat chaud

La Cocotte 6€80
Glace chocolat, caramel, vanille,
coulis caramel, chantilly et son financier

La Dame blanche 6€80
3 boules de glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Le Liégeois 6€80
Chocolat, café ou caramel, coulis et chantilly

Les Profiteroles maison 7€60
3 choux, glace artisanale vanille,
sauce chocolat, chantilly, amandes effilées

Les alcoolisées

La Coupe yuzu limoncello 7€00
2 boules yuzu citron vert + limoncello

Le Colonel 7€00
2 boules de glace yuzu citron vert, vodka

Nos desserts maison

Mousse au chocolat 5€10

Ile flottante aux pralines roses 5€50

Tartelette Cocotte 5€50

Tiramisu du moment 6€10

Trio de crème dessert 6€10
Vanille, caramel, Nutella

Crème brûlée à la vanille 6€10

Café ou thé gourmand 6€60
Servi avec ses 3 gourmandises du jour

Dôme chocolat noir 6€60
Soupe de fruit, fruits frais et chocolat chaud

Brioche pain perdu du moment 7€10
Glace vanille, chantilly

Baba au rhum de mamie Française ... 7€10
et ses fruits frais



Stéphane Vindret
Maître Artisan Glacier

Les Vins

Nos coups de cœur



Magnum Bouteille Verre

VIN EFFERVESCENT

La Perle de Chassignoles - Domaine Gardien- Blanc pétillant - 150 cl 75 cl 12,5 cl

CHAMPAGNE Veuve Olivier & fils Vigneron indépendant, récoltant/manipulant 150 cl 75 cl 12,5 cl

Carte d'Or blanc - 40€00 7€00

ROUGE

☞ Côtes-du-rhône AOP Domaine André Aubert - la serine 2022 - 17€50 3€80

Languedoc AOP Château Tapie 2021 - 21€00 4€00

Saint Nicolas de Bourgueil AOP Les Javeaux - 23€00 4€50

Faugères AOP Domaine Florence Alquier 2020 - 24€00 5€00

Brouilly AOP Chapelle de Venenge - 27€00 5€50

☞ Saint pourçain AOC Domaine Gardien - Secret de Jaligny 2020 - 29€00 6€00

Bordeaux Lalande de Pomerol Croix Pomerus - 33€00 -

☞ Crozes l'Hermitage Delas frères - Les Launes - 35€00 -

☞ Côtes de provence AOP Sainte victoire - 35€00 -

Château Ferry Lacombe - Cascaï 2017

BLANC

Viognier OC IGP Albrières 150 cl 75 cl 12,5 cl

Saint-pourçain AOC Domaine Gardien - Nectar des fées - 17€00 3€50

Côtes de Gascogne IGP XVIII Saint-Luc - 19€00 4€00

☞ Macon Verzé AOP Terres Secrètes Croix Jarrier - 23€00 4€50

Menetou salon Domaine de L'Ermitage - 29€00 6€00

☞ Côtes de provence AOP Sainte victoire - 29€00 6€00

Château Ferry Lacombe - Cascaï 2023 - 35€00 -

ROSÉ

Saint pourçain AOC Cuvée Isabelle - Domaine Gardien 150 cl 75 cl 12,5 cl

IGP méditerranée Château Ferry Lacombe - Mira - 18€00 3€50

☞ Côtes de Provence AOP Chât. Ferry Lacombe - Haedus 2023 - 18€00 3€50

☞ Côtes de Provence AOP Château Ferry Lacombe - Naos 2023 - 27€00 5€00

☞ Côtes de provence AOP Sainte victoire - 55€00 27€00 5€00

Château Ferry Lacombe - Cascaï 2023 - 69€00 35€00 -

LES PICHETS

ROUGE merlot / BLANC sauvignon / ROSÉ grenache 50 cl 25 cl

8€00 5€00

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Boissons chaudes

- Café 1€95
- Double expresso . 2€50
- Noisette 2€10
- Thé ou infusion .. 2€90
- Grand crème
- ou Cappuccino ... 3€10
- Viennois..... 3€20
- Chocolat chaud... 3€20
- Irish coffee 7€00

Digestifs

- Calvados 4cl 4€50
- Armagnac 4cl 4€50
- Get 27/31 4cl 5€50
- Poire Williams 4cl 6€00
- Limoncello 4cl 6€50
- Cognac 4cl 6€50

Les rhums

- Rhum Havana 3 ans 4cl 5€00
- Saint James 4cl 6€00
- Don Papa 4cl 7€00
- Diplomatico 4cl 7€50

