

# La carte

Tous les plats du restaurant Le Cocon sont faits maison

## LES ENTRÉES

Salade niçoise revisitée, tempura d'anchois ✨ 15€  
*Œuf mollet, tomates et olives noires*

Chipirons farcis à la brandade de morue ✨ 19€  
*Taboulé de maïs à la menthe,  
Vinaigrette de crustacés à la citronnelle*

Gaspacho de tomates et melon 9€  
*Toast de pain grillé à la cervelle de canut*

Carpaccio de noix de veau français ✨ 14€  
*Huile de pistache, parmesan et roquette*

Salade mesclun ✨ 6€  
*Huile d'olive bio*

Sashimi de thon et mini-ratatouille en tartare 16€  
*Pesto et roquette ✨*

## LES PÂTES ET RISOTTO

Penne bio au quinoa ✨ 16€  
*Saumon Prerigor à la plancha*

Ravioles de Royans sauce tomate et pesto 18€

Risotto aux légumes de saison ✨ 17€

## LES GARNITURES

Gaufrettes de pommes de terre

Risotto BIO aux légumes de saison

Aubergine grillée et confite à la tomate

Cocotte de légumes du marché

## LES POISSONS

Darne de turbot cuite au bois de fenouil ✨ 28€  
*Sauce hollandaise au citron vert*

Filet de féra du Léman cuit vapeur ✨ 24€  
*Sauce Nantua aux écrevisses*

Escalope d'espadon cuit à la plancha ✨ 21€  
*Vierge de tomates, concombres et câpres*

Filet d'omble chevalier à la plancha ✨ 25€  
*Crème de petit pois et lard fumé*

## LES VIANDES

Suprême de pintade fermière de la Dombes 21€  
*Beurre d'olive, jus court et tomates cerises*

Selle d'agneau français, cuite basse température 25€  
*Jus au macis et abricots confits*

Pièce de bœuf française (260g) 28€  
Grillée à la plancha  
*Sauce au poivre vert*

Pluma ibérique Bellota à la plancha 24€  
*Sauce barbecue*

## LE COIN LYONNAIS ET TRADITION

Andouillette ficelle de la Maison Bobosse 17€  
*En pastilla, sauce moutarde à l'ancienne*

Saucisson lyonnais en brioche 15€  
*Sauce cassis, salade mesclun*

*Notre Chef vous invite à choisir une garniture incluse pour les plats à l'exception du saucisson lyonnais*

## LES FROMAGES

Assortiment de trois fromages affinés ✨ 8€

Demi-Saint-Marcellin de la Mère Richard ✨ 6€  
*Miel de lavande*

Fromage en faisselle ✨ 6€  
*Coulis aux fruits de saison ou salé aux fines herbes*

## LES DESSERTS

Entremet betterave et framboise ✨ 10€  
*Violette et son sorbet*

Biscuit Sacher praliné ✨ 9€  
*Mousse poire, sorbet poire noisette*

Moelleux chocolat blanc, crémeux mûre 11€  
*Glace à la pistache*

Déclinaison de fraises Gariguettes ✨ 9€  
*Sorbet fraises des bois*

Salade de fruits de saison ✨ 7€

Dessert menu bien-être 9€

Café ou Thé gourmand 8€

*Notre Chef vous invite à choisir votre dessert en début de repas*

✨ Plat sans gluten



## La carte des boissons

### EAUX MINÉRALES

	50cl	100cl
EVIAN	4,50€	6,50€
BADOIT	4,50€	6,50€
VITTEL		6,50€
EAU DE PERRIER		6,50€

### APERITIFS

Pastis / Ricard (4cl)	6€
Martini / Campari / Suze (4cl)	6€
Kir (Cassis, Châtaigne, Framboise, Pêche - 12cl)	7€
Kir Royal (12cl)	14€
Porto Rouge ou Blanc (5cl)	6,50€
Cidre Brut « Loïc Raison »	5€

### BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
Pression 1664	5€		8€
1664 avec sirop au choix	5,50€		8.50€
Monaco, Panaché, Picon Bière (1664)	5.50€		8.50€
Pression Grimbergen ambrée	5€		8€
Carlsberg, Desperado, 1664 blanche		6€	
Bières artisanales de la Drôme "La Grihète"		7€	
<i>Blanche "Mange-soif", Blonde "Mange-Soif", Brune "Chante-Saveurs"</i>			

### JUS DE FRUITS PAGO

	20cl
Orange, ACE, Abricot, Tomate, Fraise, Mangue, Ananas, Poire, Pêche	5€

### SODAS

	33cl
Coca-Cola, Coca-Light, Coca-Zero	5,50€
Orangina, Limonade	5,50€
Schweppes	5,50€

### BOISSONS CHAUDES

	Simple	Double
Expresso / Ristretto	2,90€	5,70€
Noisette / Café au lait	2,90€	5,70€
Cappuccino		6,50€
Décaféiné	2,90€	5,70€
Thé / Infusion « Ronnefeldt »		6,50€

### DIGESTIFS

	4cl
Get 27, Get 31, Amaretto, Baileys, Cointreau	7€
Grand Marnier, Limoncello, Kahlua	7€
Armagnac « Clé des Ducs VSOP »	10€
Cognac « Remy Martin VSOP »	13€
Cognac « Remy Martin XO »	24€
Calvados « Beaujour »	10€
Eaux de Vie de Poire ou Mirabelle	8€



## LES INCONTOURNABLES

Salade Caesar, 15€  
*Volaille « patte noire de la Dombes »  
laquée au sésame et sauce soja, salade sucrine*

Tartare de bœuf (origine France) 20€  
*coupé au couteau, préparé par nos soins*

*En commandant un « incontournable », vous contribuez au développement de l'association « Enfants du Mékong », 1€ par plat étant reversé à l'association*



*Depuis 1958, Enfants du Mékong aide l'enfance du Sud-Est asiatique. Son action s'étend à 580 programmes de parrainage d'enfants, une centaine de programmes de développement durable, l'envoi de 40 volontaires de solidarité internationale. Ce sont près de 22 000 enfants parrainés et 60 000 enfants soutenus. Enfants du Mékong intervient dans 7 pays : Vietnam, Thaïlande, Laos, Philippines, Cambodge, Birmanie et Chine.*

## LE MENU DES PETITS GONES (Moins de 12 ans) 12€50

Tagliatelles au poulet ou poisson du jour et légumes  
\*\*\*

Palette de glaces et sorbets ou salade de fruits

*Pour votre information, un livret « allergènes » est disponible à l'entrée du restaurant*

## Les Menus

### Menu Express

19,50€

Plat 14,50€

Salade du jour Ou Tagliatelles du jour  
Ou Suggestion du jour

\*\*\*

Café Ou Thé gourmand

### Menu Bien être

34€

Du 17 au 27 Mai 2016

Entrée 12€

Plat 24€

Plat et Entrée ou Dessert 29€

Œuf de poule plein air cuit mollet,  
Crème de petit pois et mousse de lard

Ou

Voyage autour de l'asperge blanche,  
Hollandaise au jus de champignon

\*\*\*

Suprême de pintade fermier de l'Ain, asperges vertes et  
Carottes multicolores, jus court aux olives et tomate confite

Ou

Dos de lieu jaune cuit vapeur, endives braisées au jus d'orange et miel  
Caviar de pamplemousse exotique

\*\*\*

Tatin croustillante aux nèfles du japon

Sorbet infusé à la cannelle

Ou

Salade de fruits de saison

