

CARTE DES VINS ...

« Exclusivement produits du Périgord »

A retrouver également
dans notre boutique !

Nos Vins rouges

IGP Périgord, L'Oie du Périgord - bouteille, 75 cl : 17.00 € - verre, 12 cl : 3.40 €

D'un rouge intense, ce merlot dévoile des arômes de fruits rouges, charnus

AOG Bergerac, Julien de Savignac « Clos l'Envé » - bouteille, 75 cl : 20.00 € - verre, 12 cl : 3.60 €

Notes de fruits rouges et de gelée de groseilles, boisé et délicat

AOG Bergerac, Château Ladesvignes - bouteille, 75 cl : 25.00 € - verre, 12 cl : 4.30 €

Vin fruité et aromatique. Ce vin peut se boire frais l'été, il accompagnera très bien une viande rouge ou blanche.

AOG Pécharmant, Domaine du Grand Jaure - bouteille, 75 cl : 24.00 € - verre, 12 cl : 4.20 €

Nez de fruits très mûrs, cerise noire, myrtille, bouche ample, tannin soyeux, très joli vin de garde à déguster sur des viandes bien typées

AOG Pécharmant, Domaine Métairie « Grand Vin » - bouteille, 75 cl : 28.00 € - verre, 12 cl : 5.90 €

Vin généreux, racé et puissant sur des notes de fruits rouges confits

AOG côte de Bergerac, Bio, La Gloire de mon Père - bouteille, 75 cl : 35.00 € - verre, 12 cl : 6.90 €

Sa robe est rouge profonde avec des reflets violets, un nez très aromatique avec des saveurs de fruits noirs, chocolat et réglisse

Nos Vins rosés

IGP Périgord, L'Oie du Périgord - bouteille, 75 cl : 17.00 € - verre, 12 cl : 3.40 €

D'un rose framboise à la robe brillante et limpide, il dévoile des arômes de petits fruits frais

AOG Bergerac, Château Briand - bouteille, 75 cl : 25.00 € - verre, 12 cl : 4.30 €

Ce vin à la couleur et le goût de bonbon. On retrouve en bouche, la fraise teintée de notes citronnées.

Nos Vins blancs

IGP Périgord, L'Oie du Périgord - bouteille, 75 cl : 17.00 € - verre, 12 cl : 3.40 €

D'un jaune clair aux reflets verts, il dévoile des arômes de bourgeons de cassis et de fruits exotiques

AOG Bergerac, Château Ladesvignes - bouteille, 75 cl : 25.00 € - verre, 12 cl : 4.30 €

Vin croquant et fruité, aux arômes d'agrumes persistants avec une jolie fraîcheur en bouche.

AOG Rosette, Julien de Savignac - bouteille, 75 cl : 22.00 € - verre, 12 cl : 3.90 €

Doux avec une robe élégante jaune pâle, nez subtil, très fin expressif, notes de fruits à chair blanche

AOP Monbazillac, Château Ladesvignes - bouteille, 75 cl : 26.00 € - verre, 12 cl : 4.60 €

Robe dorée et nez de fruits exotiques. Une bouche ronde et ample avec une bonne longueur. Vin fin et équilibré.

Notre Crémant

Crémant de Bordeaux les Cordeliers Vintage - bouteille, 75 cl : 30.00 € - verre, 10 cl : 5.40 €

Doté d'une belle robe jaune pâle, ce vin aux fines bulles laisse apparaître une mousse à la fois légère et persistante.

A DÉCOUVRIR...

AOG Saussignac, Château des Eyssard « Cuvée Flavie » - verre, 12 cl : 7.20 €

Une Robe or brillant avec un nez prononcé sur le miel et quelques notes de fruits exotiques

CARTE DU RESTAURANT

Nos Entrées

Œufs mimosa – 5.20 € NEW 🌿

Poireaux vinaigrette façon Cocottes – 5.80 € NEW 🌿

Servi avec œuf dur écrasé

Assiette de charcuterie – 5.90 € NEW

Cake au bleu, noix et poulet – 5.80 € NEW

Servi avec une salade verte

Formule du jour 19.50 €

Entrée au choix

+

Plat du jour

+

Café gourmand

Servi uniquement le midi, hors Week-end et jours fériés

Plat du jour seul

11.80 €

Entrée + Plat du jour

ou

Plat du jour + Café

gourmand

16.80 €

Servi uniquement le midi, hors Week-end et jours fériés

Menu Enfant 9.60 €

Boisson + plat + dessert

Sirop à l'eau ou verre de coca, limonade,
orange, pomme ou ananas

&

Poulet pané maison, steak haché ou
jambon blanc

Accompagnement au choix

&

Une boule de glace ou fromage blanc
coulis au choix

Nos Plats

Salade Cocottes – 17.50 € **NEW**

Salade, copeaux de mimolette vieille, asperges vertes, croûtons, œuf dur, poulet pané maison, vinaigrette au bleu

Burger Popotes – 19.20 € **NEW**

Buns, steak haché VBF 150gr env., sauce cocottes, lard fumé, salade, mimolette vieille, tombée d'échalotte

Burger Cocottes – 18.20 € **NEW**

Buns, poulet pané maison 150gr env., sauce cocottes, lard fumé, salade, mimolette vieille, tombée d'échalotte

Tartare de Bœuf au couteau façon Cocottes 180gr env. – 16.40 € **NEW**

Viande limousine, chèvre frais aux noix et condiments (servi à part)

Risotto aux asperges vertes – 14.50 € **NEW**

Riz arborio, grana padano, crème, bouillon de légumes, asperges vertes

Camembert rôti au charbon de bois – 17.40 € **NEW**

Pain toasté à l'ail des ours, lardon, crème

Filet d'Esturgeon de Neuvic, 200gr env. – 16.70 € **NEW**

Servi avec risotto aux asperges vertes

Nos Viandes

« 100% Françaises & Grillées au charbon de bois »

Brochette de Bœuf, 180gr env. – 14.20 € **NEW**

Cœur de rumsteak limousin

Entrecôte de Bœuf, 300gr env. – 25.00 €

Bavette d'Aloyau, 180gr env. – 16.80 €

Demi-magret de Canard du Périgord, 250gr env. – 20.10 € **NEW**

Côte de Cochon de la « Maison Vaux » 320gr env. – 16.40 € **NEW**

Andouillette de Porc de la « Maison Vaux », 180gr env. – 14.20 €

Demi-poulet Fermier Jaune du Périgord, 600gr env. – 18.80 € **NEW**

NOS ACCOMPAGNEMENTS :

Frites Maison
Salade
Gratin de coquillettes **NEW**
Légumes au charbon
Pomme de terre au four **NEW**

NOS SAUCES :

Sauce au bleu **NEW**
Tombée d'échalotte **NEW**
Sauce champignons
Sauce au poivre
Sauce Cocottes **NEW**

Pour le respect de votre environnement, nous avons choisi de vous servir une eau de qualité, micro-filtrée AQUAchiara. Installée au sein de notre établissement, ce dispositif optimise l'eau du réseau tout en limitant la consommation d'hydrocarbures pour les transports et les emballages ainsi que les déchets.

- Eau plate, offerte
- Eau pétillante, offerte

Nos Desserts, faits « Maison »

Gâteau aux noix, crème anglaise, glace praliné – 5.90 €

Tarte pistache et framboise – 7.20 € **NEW**

Pavlova aux fruits rouges – 6.90 € **NEW**

Meringue, fruits rouges, crème fouettée

Choux garnis – 7.10 € **NEW**

Choux craquelin garnis d'une crème chocolat maison, crème fouettée

Flan pâtissier – 6.20 € **NEW**

Assiette de fromages – 8.10 €

Tomme aux noix, tomme de brebis, chèvre frais aux noix

Café, infusion ou thé gourmand – 6,90 €

Demandez sa composition...

Nos Glaces

Coupe Périgourdine – 7.90 € **NEW**

Glace praliné, vanille, caramel, coulis caramel, chantilly, brisures noix caramélisées.

Chocolat, Café ou caramel liégeois - 7,90 €

Glace vanille, chocolat, café ou caramel, coulis de chocolat ou café, chantilly

Dame Blanche - 7,90 €

Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly

Coupe Cocottes - 7,90 €

Glace cassis, citron, fraise, coulis fruits rouges, chantilly, framboise fraîche.

Coupe - 2 boules : 3.80 € / 3 boules : 5,70 €

Vanille, praliné, caramel, chocolat, café, cassis, citron, fraise

Supplément Chantilly, Coulis Chocolat, Café, Caramel, fruits rouges - 1,00 €



*Bon
Appetit.*