


Brasserie

COCOTTE

ENTRÉES.....VORSPEISEN

GOURMANDISES

TART FLAMBÉE „LE GRAND“ 
schmand | trüffel | fontina | parmesan | eigelb
19,50€

SERRANO SCHINKEN GRAN RISERVA
eingelegte charentais melone | pinienkerne
18,90€

MARINIERTE OLIVEN 
orange, thymian & rosmarin | röstbrot
7,90€

SALADE VERTE 
kopsalat | frisée | kräuter | dijonsenf vinaigrette
7,90€

GANZE ARTISCHOCKE À LA FRANÇAISE 
warm serviert | dreierlei dips 
15,50€

WARMER ZIEGENFRISCHKÄSE ( möglich)
rote beete salat | himbeer sherry vinaigrette
serrano schinken | geröstete mandel
15,90€

SOUPE À L'OIGNONS 
gratinierte zwiebel suppe | crôton | comté käse
13,50€

SOUPE DE POISSONS PROVENÇALE
gebundene fischsuppe | sauce rouille | brioche
14,50€

„FAUX GRAS“ UNGESTOPFTE ENTENLEBER PÂTE
riesling gelée | trauben | pinienkerne | brioche
18,50€

BIOLAND RINDER TATAR À LA PARISIENNE
eigelb | schnittlauch | meerrettich | brioche
19,50€

WILD GESAMMELTE BURGUNDER SCHNECKEN
knoblauch kräuterbutter | lavendel | röstbrot
13,90€

GEGRILLTE RIESENGARNELEN
knoblauch | noilly prat | koriander | limone | chili
19,90€

JAHRGANGSSARDINEN „LA PERLE DES DIEUX“
eingelegte schalotten | zitrone | röstbrot
14,90€

MENU SURPRISE

5 gänge | 74€ p.p. | ab 2 pers. | 18-20 Uhr


PLATS PRINCIPAUX.....HAUPTGÄNGE

COQ AU VIN BISTRO STYLE
freiland maishühnchen in rotwein | champignons
perlwiebel | bacon | kartoffel mousseline
27,90€

ZARTROSA BARBARIE ENTENBRUST
confierte keule | purple curry jus | kirsche
rote beete | selleriepüree | brioche pain perdu
32,90€

STEAK FRITES
rinderrücken steak | braune butter béarnaise
kopfsalat & dijonsenf vinaigrette | pommes frites
29,90€

LE BURGER
bioland rind patty | brioche bun | mimolette
bacon | schalotten | kopfsalat | pommes frites
18,90€

GEBRATENES DORADE ROYAL FILET 
riesengarnele | pastis muschel sud
confierte artischocken | safran risotto
32,90€

AUBERGINEN FRISCHKÄSE RAVIOLI 
artischocken | balsamico | kichererbsencreme
zitronen panko | schafskäse
19,90€

HANDGEMACHTE GNOCCHI PARISIENNE 
steinpilz & pfifferlingrahm | confiertes eigelb
frischer parmesan
19,90€

DESSERTS.....NACHTISCH

MOUSSE AU COCOLAT 70%
malz karamell | kakao sorbet | milcheis
12,50€

MADAGASCAR VANILLE CRÈME BRÛLÉE 
kokos meringue | mango bananen sorbet
12,50€

SÉLECTION DE FROMAGES
COMTÉ, MIMOLETTE, CHEVRE FRAIS, BRIE DE MEAUX
früchtebrot | fruchtensenf | trauben
15,50€

wir trennen keine rechnungen, comme en france, merci.
extra brotkorb & butter +3€. extra teller 1.50€



BRASSERIE_COCOTTE