

Brasserie COCOTTE

APERRO SNACKS

	€
BROTKORB FÜR 2 PERSONEN	5
baguette salzbutter quark dip	
MARINIERTE KALAMATA OLIVEN	7
zitronen orange thymian	
«FOUGASSE» GEGRILLTES FLADENBROT	7
anchovies röstknoblauch butter parmesan	
FRZ. LUFTGETROCKNETE SALAMI	10
pommery senf cornichons	
BURGUNDER WEINBERGSCHNECKEN	14
kräuterbutter lavendelblüten röstbrot	
JAHRGANGSSARDINEN «PERLE DES DIEUX»	16
zitronen knoblauch röstbrot	

VORSPEISEN



	€
«SALADE VERTE»	9
salat gurke avocadocreame miso vinaigrette	
FRANZÖSISCHE ARTISCHOCKE	14
dreierlei dips	
BUNTER SOMMERTOMATEN SALAT	12
wassermelone passionsfrucht minze feta	
ERFRISCHENDE GAZPACHO ANDALUZ	10
gurke tomate olivenöl mandel	
ENTENLEBER «PÂTÉ MAISON».....	16
kirschen alter balsamico röstbrot	
RINDERTATAR À LA PARISIENNE	21
eigelb schnittlauch meerrettich röstbrot	

FLEISCH & GEFLÜGEL

FREILAND MAISHUHNBRUST	26
jus réduit frische pfefferlinge kirschen cremig farro ebli risotto	
KALBSRÜCKEN «PAILLARD»	31
misolack karamellisierte schalotten lattich pommery senf mayo pommes frites	
«STEAK FRITES».....	34
rumpsteak vom weiderind sauce béarnaise grüne zupfsalate pommes frites	
ROSA LAMMHÜFTE À LA MAROCAINE	29
orientalische gewürze aprikosenchutney gurken joghurt feta mandel cous cous	
«LE BURGER» 100% RIND	21
brioche cocotte cocktail sauce schalotten tomate cheddar pommes frites [vegetarisch möglich]	



FISCH & VEGETARISCH

DORADENFILET À LA MEUNIÈRE	32
nussbutter feine kapern zitronen petersilie mandel provenzalische kartoffelpüree	
CREMIGES FARRO EBELI RISOTTO	20
mascarpone mais frische pfefferlinge tomme de savoie käse	
ZIEGENKÄSE RAVIOLI.....	21
zucchini minze geröstete mandel aufgeschlagener ricotta grana padano	

DESSERTS



CRÈME BRÛLÉE	10
mit echter madagascar vanille	
FONDANT AU CHOCOLAT.....	11
salzkaramell milcheis	
GLACES & SORBETS ARTISANAL	3.5
auswahl an hausgemachten eis & sorbets	

wir trennen keine rechnungen.
allergenkarte verfügbar. alle preise inkl. 19% mwst.