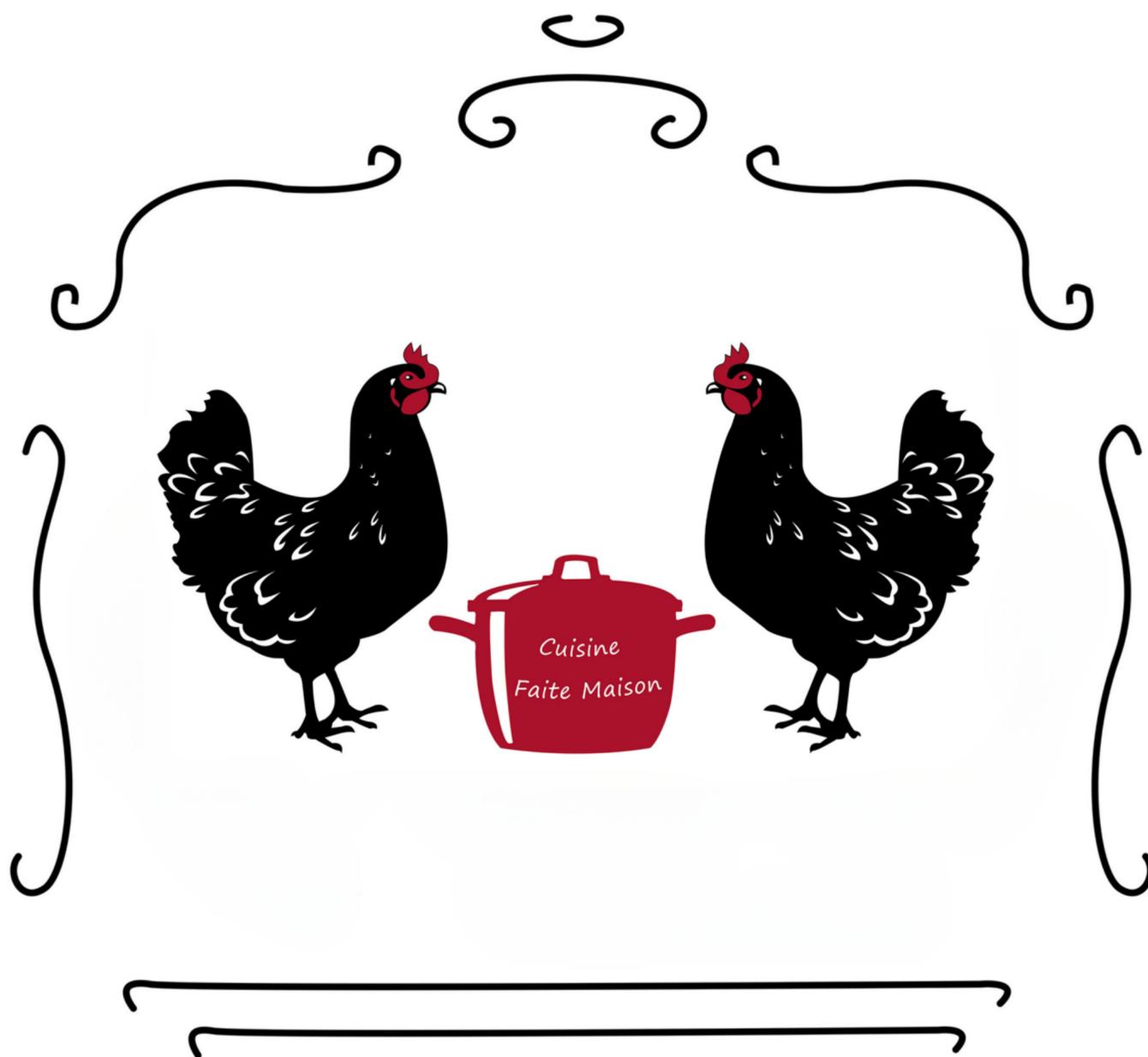


Soyez les Bienvenus
au Restaurant
Les 3 Cocottes



Cuisine Française et Européenne

Nos Boissons

Apéritifs

Ricard 2cl	3.50
Martini Blanc 6 cl	4.80
Martini Royal 20 cl	7.00
Kir 12 cl	3.50
Vodka 6 cl	6.00
Rhum Vieux 6 cl	8.00
Whisky 4 cl	6.00
Kiki Vendéen 7cl	4.50
Les mentholés 4 cl	4.00
Lillet Blanc 8 cl	5.00
Baileys 6 cl	6.00
Amaretto	6.00
Marsala Finedoc	6.00
Limocello	6.00

Cocktails

avec alcool 7.00

Pina Colada (rhum, lait, coco, ananas,)
Spritz (Apérol et Prosecco)
Coco'hot (rhum, coco, banane verte, ananas)
L'orange Bleu (tequila, rhum, vodka, curacao bleu, perrier)
Cin Tonic
Mojito (menthe, rhum, citron, sucre canne, perrier)

Cocktails

sans alcool 5.50

Peace and Love (orange, jasmin, violette, hibiscus)
Caribbean Sun (orange, mangue, fruits de la passion, papaye et kiwi)

Bières

Pression blonde 25 cl	3.50
Pression blonde 50 cl	6.00
La Blonde Parfaite 1 Litre	10.00
Picon Bière 25 cl	5.50
Spéciale 33 cl	5.50
Spéciale 50 cl	9.50
Panaché 25 cl	4.00
Panaché 50 cl	7.00
Supplément rondelle ou sirop	0.30

Softs

Orangina	3.80
Coca-Cola	3.80
Schweppes	3.80
Schweppes agrumes	3.80
Diabolo	3.80
Perrier	3.80
Thé glacé	3.50
Jus de fruits	3.50
(ananas, orange, pomme, abricot, tomate)	
Supplément rondelle ou sirop	0.30

Eaux

Eau gazeuse ou plate 50 cl	3.50
Eau gazeuse ou plate 100 cl	5.50

Boissons Chaudes

Expresso	1.50
Café allongé	2.00
Thé Noir, Menthe ou Jasmin	3.00
Infusion Camomille ou Verveine	3.00

Prix en euros, service compris

A PARTAGER



Planche de charcuteries et fromages
Vendéens et Italiens
Spianata piccante , Jambon de Vendée,
Tomme de Vendée, Pecorino au poivre,
olives, tomates cerises à l'huile de basilic et velours de balsamique

8€ /pers.

Risques Allergènes

Carpaccio de bœuf Charolais à l'huile au basilic, roquette, pickles d'oignons rouges et parmesan

Allergènes : Lait ou Fromage, soja, graines de sésame

Burratina au pesto au basilic, tomates anciennes, roquette et velours de balsamique

Allergènes : Lait ou Fromage, soja, graines de sésame

Salade aux saveurs du Sud

salade, tomates cerises, billes de mozzarella, basilic, huile d'olives pickles, et jambon de Vendée

Allergènes : Lait ou Fromage, soja, graines de sésame

Rillettes de poisson du moment et biscuit au parmesan

Allergènes : Lait ou Fromage, soja, graines de sésame, crustacés, céréales, oeufs, poissons

Risotto al spianata piccante

Allergènes : Lait ou Fromage, soja, graines de sésame, céréales

Cacciucco de poisson (soupe de poisson, de légumes, sauce aux crevettes tomatée, parmesan)

Allergènes : Lait ou Fromage, soja, graines de sésame, crustacés, poissons, crustacés, mollusques

Risotto al spianata piccante (charcuterie italienne au piment, plat assez relevé)

Allergènes : Lait ou Fromage, soja, graines de sésame

Lasagnes de bœuf à la calabraise (sans sauce béchamel)

Allergènes : Lait ou Fromage, soja, graines de sésame, céréales, oeufs

Fromage rôti au four (camembert ou chèvre selon arrivage), jambon de Vendée, pommes de terre sautées

Allergènes : Lait ou Fromage, soja, graines de sésame, céréales

Tagliatelles aux oeufs

4 sauces au choix

al arrabiata – bolognaise – aux crevettes et estragon – à l'huile d'olive, basilic et ail

Allergènes : Lait ou Fromage, soja, graines de sésame, céréales, crustacés, poisson, mollusques, œufs

Tiramisu

Allergènes : Lait ou Fromage, céréales, œufs, soja, fruits à coques

Profiteroles à la vanille, sauce chocolat à la fève Tonka, chantilly, pralinés

Allergènes : Lait ou Fromage, soja, céréales, œuf, fruits à coques

La douceur de Sam

Allergènes : Lait ou Fromage, céréales, œufs, soja, fruits à coques

Fondant au chocolat, glace vanille et chantilly

Allergènes : Lait ou Fromage, soja, céréales, fruits à coques

Assiette de fromages (taleggio, pecorino pepato, et Tomme de Vendée)

Allergènes : Lait ou Fromage, soja, fruits à coques

Notre carte de la belle saison

Menu petit gastronome
(-10 ans) au choix parmi 
10 € un plat
16.50 € deux plats
19.50 € trois plats

entrée - plat ou plat - dessert ou entrée - dessert 33 €
entrée - plat - dessert 39 €
entrée - plat - fromage - dessert 44 €

Entrées

Carpaccio de bœuf Charolais à l'huile au basilic, roquette, pickles d'oignons rouges et parmesan

Burratina au pesto au basilic, tomates anciennes, roquette et velours de balsamique 

Salade aux saveurs du Sud

salade, tomates cerises, billes de mozzarella, basilic, huile d'olives, pickles oignons rouge, et jambon de Vendée

Terrine de poisson du moment et biscuit au parmesan 

Plats

La cocotte : Cacciucco de poisson (soupe de poisson, de légumes, sauce aux crevettes tomate, parmesan) 

Risotto al spianata piccante (charcuterie italienne au piment, plat assez relevé)

Lasagnes de bœuf à la calabraise (12 minutes de cuisson au minimum)

Camembert rôti au four, jambon de Vendée, pommes de terre sautées

Tagliatelles aux oeufs

4 sauces au choix 

al arrabiata - bolognaise - aux crevettes et estragon - à l'huile d'olive, basilic et ail

Desserts

Tiramisu

Profiteroles à la vanille, sauce chocolat à la fève Tonka, chantilly, pralinés 

La douceur de Sam

Fondant au chocolat, glace vanille et chantilly 

Assiette de fromages Italiens et Vendéens

Bon Appétit !

Prix en euros, service compris - Origine des viande, France et Europe

Pour les toutes petites faims, l'entrée seule 18 € le plat seul 22 € le dessert seul 15 €

Nos Vins à la bouteille

Blanc

Chevergnny	Loire	Vin Sec	28.00
Prosecco	Italien	Vin	28.00
Lambrusco Bianco	Italien	Fruité Pétillant	21.00
Oh Vol!	Vendée	Vin doux fruité	32.00
Lys Mercier Blanc	Vendée	Brut	32.00



Rosé

Gris Blanc	Sud	Vin sec	28.00
Lambrusco Rosato	Italien	Fruité Pétillant	21.00
Bardolino	Italien	Vin sec	28.00



Rouge

Chianti	Italien	Arome intense	32.00
Lambrusco Rosso	Italien	Fruité Pétillant	21.00
Bardolino	Italien	Vin tanique	28.00
Argile	Vendée	100 % Pinot noir	32.00
L'Air du Temps	Roussillon	Fruité	32.00



Nos Vins au verre

Rouge 14 cl

Cabernet Sauvignon

Rosé 14cl

Cinsault

Blanc 14cl

Chardonnay ou Prosecco