

VINS	75CL	150CL
VINS ROUGES		
2022 Cru du Beaujolais, Brouilly	35€	
2020 Côtes du Rhône Domaine Armand Dartois	35€	
2021 Calibre 12, Aveyron	50€	
2019 Pessegueiro Aluzé Duro DOC, Portugal	55€	
2018 Languedoc-Roussillon Domaine Estoublon, les Baux de Provenances	67€	
2022 Bourgogne Haute Côte de Beaune, Clos de la Perrière	74€	
2021 Shiraz Tabor, Israël	78€	
2020 Odem Montain Volcanic Merlot, Israël	84€	
2016 Clos Puy Arnaud Thierry valette Bordeaux	99€	
2019 Bourgogne Rully Domaine du Reuil Genthian	104€	
2016 Château de la Tour du Pain Figeac, Bordeaux	119€	
2009 Château Massereau, Maison K, Bordeaux	129€	
2016 Château Clarke, Domaine Rothschild, Bordeaux	139€	
VINS BLANCS		
2022 Bourgogne Macon Villages	35€	
2021 Touraine Sauvignon Domaine Michel Laurent	45€	
2020 Languedoc Roussillon Les Alpilles Domaine Estoublon	65€	125 €
2020 Maison Dujardin Saint-Romain	76€	
2019 Chardonnay-Arbois patchwork Domaine Stéphane Tissot	77€	
2019 Château neuf du pape famille Perrin	90€	
2019 Clos du breuil Mon louis sur Loire Domaine François Chidaine	100€	
2020 Christophe et fils chablis grand cru	130€	
2021 Sémaphore Cote de Provence château La Gordon	135€	
2019 Château Beaucastel Blanc Château Neuf du pape	140€	
VINS ROSÉS		
2023 Côte de Provence Minuty	50€	
CHAMPAGNE		
Champagne Veuve Pelletier Brut	70€	
Champagne Pommery Brut	110€	
Champagne Perier Jouet Grand Brut	125€	
Champagne Bollinger Spécial Cuvée		287 €
Champagne Rosé Taittinger	125€	
Champagne Rosé Baron de Rothschild	137€	
Champagne Rosé Bollinger	146€	

ma cocotte

LES PUCES

106 Rue des Rosiers, 93400 Saint-Ouen-sur-Seine

ma cocotte

LES PUCES

ENTRÉES

Œufs Mayonnaise	4,5€
Velouté de Saison	5€
Céleri Rémoulade	4,5€
Poireaux Vinaigrette	4,8€
Terrine de Campagne	5,5€
Toast d'Anchois à la Catalane	6€

PLATS (avec une garniture au choix)

Poulet Fermier Rôti	20€
Blanquette de Veau	22€
Daurade Rôtie, Sauce Vierge	21€
Bavette À L'Échalotte	23€
Tartare De Bœuf Au Couteau	21€
Rigatoni Mozzarella Di Buffala	19€

GARNITURE (en supplément) 5€

Frites Maison/ Haricots Verts/ Purée De
Pommes De Terre/ Riz Pilaf/Salade Mesclun

À PARTAGER (De 15h30 - 18h30)

Planche Charcuterie / Fromage	19€
Planche Mixte	28€

FORMULE DÉJEUNER

Entrée – Plat ou Plat -Dessert	23€
Entrée – Plat – Dessert	28€

Entrée au choix :

Œuf Mayonnaise
Terrine De Campagne

Plat au choix :

Poulet Fermier Rôti
Rigatoni

Dessert :

Café / Thé Gourmand

DESSERTS

Riz Au Lait Maison	7€
Mousse Au Chocolat Maison	7€
Choux Chantilly, sauce Chocolat	7€
Café / Thé Gourmand	7€
Cheesecake Basque Coulis Fruits Rouges	7€

VINS

VINS ROUGES	15CL
Bordeaux	7€
Côtes-Du-Rhône	7€
Languedoc Roussillon	7€

VINS BLANCS	15CL
Chardonnay	7€
Sauvignon	7€
Blanc Moelleux	7€

VINS ROSÉS	15CL
Côte de Provence	7€

BULLES	15CL
Cidre	7€
Prosecco	8€
Champagne	14€

COCKTAILS	13€
Apérol Spritz	15CL
Saint Germain Spritz	15CL
Mojito	14CL
Moscow / London Mule	12CL
Espresso Martini	12CL
Pornstar Martini	12CL
Cocktail Classique	12CL

MOCKTAILS	9€
Virgin Mojito	12CL
Sunset	12CL
(Orange / Pêche / Cranberry)	

BIÈRES (bouteilles 33CL)

Heineken	8€
Corona	9€
Blanche	9€
IPA	9€
Supp Sirop	1€

HAPPY HOUR (de 15h30 à 18h30)	
Cocktails classiques	9€
Mocktails	7€
Bières Bouteilles	6€

ALCOOLS

4CL

WHISKIES	
Ardbeg	11€
Bourbon Bulleit	11€
Benjamin Kuentz	13€
Tuberline 228	15€

DIGESTIFS	
Rhum Savannah 5ans	11€
Calvados	10€
Armagnac	10€
Boukha/Arak	10€

LIQUEURS	
Amaretto / Cointreau	8€
Get 27 /Get 31	8€
Baileys / Limoncello	8€

BOISSONS

Eau Minérale Plate 70CL	4,5 €
Eau Minérale Pétillante 70CL	4,5 €

BOISSONS FRAICHES	25CL
Coca Cola / Coca Cola Zéro	4,5€
Schweppes Tonic	4,5€
Red Bull	5€
Limonade Maison	6€
Ginger Beer	4,5€
JUS DE FRUITS	
(Orange / Tomate / Pomme / Ananas)	4,5€

BOISSONS CHAUDES	
Café ou Décaféiné	2,5€
Café Allongé	2,5€
Café Noisette	3€
Café Latte	4€
Cappuccino	4€
Chocolat Chaud	5€
Café ou Chocolat Viennois	5,5€
Thé / Infusion	5€
(Earl Grey/Thé vert/Thé vert menthe/Infusion verveine Camomille/Infusion Détox)	

Supp lait végétal	0.5€
-------------------	------