

LES

ACOLYTES

Bistrot de quartier

Cuisine
«faite maison»

24,50€

BRUNCH

Boisson chaude

Café, Chocolat chaud, Thé

Matcha suppl 2,00 €

Panière

Croissant, tartine, beurre, confiture et muffin

Jus de fruits

Orange pressée, Pomme ou Pamplemousse

Assiette au choix

avec pommes de terre sarladaises et salade

Bénédictine

Muffin salé, oeuf poché, bacon, sauce hollandaise

Norvégien

Muffin salé, oeuf poché, saumon, sauce hollandaise

Végétarien

Toast, oeuf poché, ratatouille froide

Brouillé au choix

nature, bacon ou saumon

+ Fromage blanc et son coulis de fruits rouges



BRUNCH
Bulles à volonté
32€

SE METTRE EN APPETIT...

Gaspacho de tomates

Crumble de féta, paprika fumé, brunoise de citron ...

8,00

Burrata au pesto

Toast de pain grillé à l'ail ...

9,50

Tartare de saumon

Avocat, citron, aneth ...

9,50

Croustillant de St Marcellin

Oignons confits, mesclun ...

9,00

Croquetas de chorizo

Huile de truffe, sauce aioli ...

8,50

LES CHOSES SÉRIEUSES...

Filet de cœur de rumsteck

Pommes de terre du fainéant, sauce aux poivres ...

19,50

Burger des Acolytes

Steak haché, fromage, oignons, sauce tartare, salade ...

18,50

Tartare de boeuf

Pommes de terre du fainéant & salade ...

17,50

Filet de bar

Coulis de poivrons & tian de légumes ...

19,00

Salade capri

Aubergines, poivrons, courgettes, tomates séchées, artichaut, melon, mesclun ...

17,50

Salade fraîcheur

Halloumis grillés, miel, féta, tomates séchées, pêche rôtie, mesclun ...

17,50

Salade césar

Romaine, blanc de poulet, oeuf, parmesan, croûtons de pain, olives noires, sauce césar ...

17,50

Pleurotes rôties

Riz pilaf aux légumes ...

16,50

OUVERT 7 JOURS SUR 7

CAFÉ

Le matin 7h00

CUISINE OUVERTE EN CONTINU

Service toute la journée

11h30 - 23h00

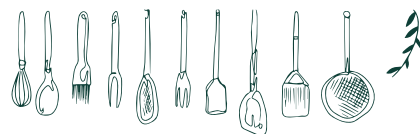
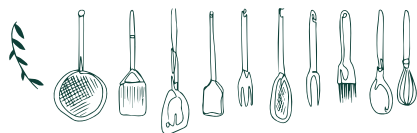
BRUNCH 11h30-16h00

Samedi, dimanche et jours fériés

COCOTTE LES ACOLYTES



Changement de recette tous les mois



LES

ACOLYTES

Bistrot de quartier

SE METTRE EN APPETIT...

Gaspacho de tomates 8,00

Crumble de fêta, paprika fumé, brunoise de citron ...

Burrata au pesto 9,50

Toast de pain grillé à l'ail ...

Tartare de saumon 9,50

Avocat, citron, aneth ...

Croustillant de St Marcelin 9,00

Oignons confits, mesclun ...

Croquetas de chorizo 8,50

Huile de truffe, sauce aioli ...

Piments de Padron 8,50

Pickles de graines de moutarde ...

Oeuf croustillant 9,50

Crème de petits pois ...

Uniquement le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés

SUR LE POUCE...

Steak haché de bœuf 14,00
Croque Monsieur / Madame 14,50/ 15,50

Menu sur ardoise

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 18,00

Entrée / Plat / Dessert 21,00

LES

CHOSSES SÉRIEUSES...

Filet de cœur de rumsteck 19,50

Pommes de terre du fainéant, sauce aux poivres ...

Burger des Acolytes 18,50

Steak haché, fromage, oignons, sauce tartare, salade ...

Tartare de bœuf 17,50

Pommes de terre du fainéant & salade ...

Filet de bar 19,00

Coulis de poivrons & tian de légumes ...

Salade capri 17,50

Aubergines, poivrons, courgettes, tomates séchées, artichaut, melon, mesclun ...

Salade fraîcheur 17,50

Halloumis grillés, miel, fêta, tomates séchées, pêche rôtie, mesclun ...

Salade césar 17,50

Romaine, blanc de poulet, oeuf, parmesan, croûtons de pain, olives noires, sauce césar ...

Pleurotes rôties 16,50

Riz pilaf aux légumes ...

Cochon de lait 21,00

Purée de pomme de terre maison & son jus de cuisson ...

Tentacule de poulpe 22,50

Sauce vierge & riz aux légumes ...

Cuisine «faite maison»

COCOTTE LES ACOLYTES

18€
Changement de recette tous les mois

OUVERT 7 JOURS SUR 7

CAFÉ

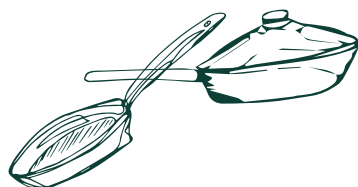
Le matin 7h00

CUISINE OUVERTE EN CONTINU

Service toute la journée
11h30 - 23h00

BRUNCH 11h30-16h00

Samedi, dimanche et jours fériés

Uniquement le soir
Uniquement le soir

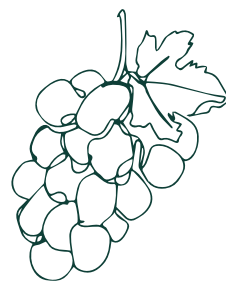
Prix nets en Euros - Taxes et services compris



LES

ACOLYTES

Bistrot de quartier



ROUGES

Verre Pichet Bouteille

12 cl 50 cl 75 cl

⑥ Fruit Défendu Bruno Lafon 13% vol - Juteux, Épicé, Structuré - 50% Grenache, 30% Syrah, 20% Cinsault	5,50	16,00	25,00
Syrah Grande Reserve Maison Castel 13% vol - Riche, Epices, Fruits rouges - 100% Syrah	6,00		28,50
Pinot Noir Maison Castel 13% vol - Souple, Fin, Élégant - 100% Pinot noir	6,50		29,00
Corbières Hameau des Ollieux Cuvée Alice 12% vol - Intense, Fruité, Puissant - 70% Carignan 30% grenache noir			29,00
④ Cahors Château Combel La Serre 12,5% vol - Bombe de Fruits, Gouleyant, Intense - 100% Malbec			31,00
⑥ Saint-Chinian Domaine Canet-Valette 13,5% vol - Gourmand, Charnu, Frais - 50% Mourvèdre, 50% Cinsault			32,00
⑥ Beaujolais Village Rouge Christophe Pacalet 13,5% vol - Fruité, Épicé, Gouleyant - 100% Gamay			33,00
Côtes de Rhône - Stéphane Ogier 14,5% vol - Riche, Opulent, Intense - 60% Grenache, 40% Syrah			36,00
Hautes Côtes de Nuits Domaine Bonnardot 12,5% vol - Opulent, Structuré, Fin - 100% Pinot Noir			46,00
Crozes-Hermitage L'orientale Ogier 14,5% vol - Gourmand, Suave, Rond - 100% Syrah			69,00

BLANCS

Verre Pichet Bouteille

12 cl 50 cl 75 cl

Fruit Défendu Bruno Lafon 12,5% - Frais, Fruité, Intense - 50% Grenache blanc, 25% Colombard, 25% Muscat Blanc	5,50	16,00	25,00
Montbazillac Château Le Fagé 12,5% vol - Riche, Moelleux, Fruité - 80% Sémillon, 19% Muscadelle, 1% Sauvignon	6,00		---
④ ⑥ Prima Nature Gérard Bertrand 12,0% vol - Intense, Fruité, Généreux - 100% Chardonnay sans sulfites	6,90		33,50
Chardonnay Pays d'Oc Maison Castel 11,5% vol - Arômes de fruits rouges, Ample, Fraicheur - 100% Chardonnay	6,00		28,50
Viognier Grande Reserve Maison Castel Minéral, Tendu, Frais 100% Viognier -	6,50		29,00
Bourgogne Aligoté Domaine Bonnardot 12,5% vol - Minéral, Fruité, Frais - 100% Aligoté			30,00
★ Muscadet Classic Domaines De L'Ecu 12% vol - Minéral, Floral, Iodé - 100% Melon de Bourgogne			32,00
⑥ Touraine Oisly Sauvignon Domaine Delobel 14% vol - Nez délicat et complexe - 100% Sauvignon			33,00
⑥ Saumur Blanc Brézé Clos du Midi Domaine Arnaud Lambert 13,5 % vol - Floral, Tendu, Éclatant - Chenin 100%			37,00
Chablis Le Finage Domaine La Chablisienne 12,5 % vol - Minéral, Agrumes, Léger - Chardonnay 100%			50,00

ROSÉS

Verre Pichet Bouteille

12 cl 50 cl 75 cl

Fruit Défendu Bruno Lafon 12,5% - Frais, Fruité, Souple - 50% Cinsault, 50% Grenache noir	5,50	16,00	25,00
Gris de Gris Pinot Gris Maison Castel 12% vol - Fruité, Floral, Intense Pinot	6,00		28,50
⑥ Ctx Varois En Prov Domaine Des Terres Promises 13,5% - Fruité, Floral, Intense - 45% Cinsault, 25% Grenache, 30% Carignan			34,00

CHAMPAGNES

Verre Pichet Bouteille

12 cl 50 cl 75 cl

Pierre Arnould Verzenay Extra Brut Composé de 3/4 de pinot noir. Une bouche onctueuse et s'oriente sur les fruits mûrs, sur des notes de confiture	10,50		59,00
Ruinard 12% - Champagne Brut - Reims France			95,00



⑥ Agriculture Biologique - ★ Biodynamie - ④ Nature

Prix nets en Euros - Taxes et services compris