

LES

ACOLYTES

Bistrot de quartier

SE METTRE EN APPETIT...

Gaspacho de tomates 8,00

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

Burrata au pesto 9,50

Toast de pain grillé à l'ail ...

Ceviche de daurade 9,50

Crème acidulée, pickles d'oignons rouges ...

Croustillant de St Marcellin 8,50

Oignons confits, mesclun ...

Croquetas de chorizo 8,00

Huile de truffe, sauce aioli ...

Gravlax de boeuf 9,00

Sauce aigre douce ...

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 13,00
Croque Monsieur / Madame 13,00/14,00

Menu sur ardoise

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 16,00

Entrée / Plat / Dessert 19,00

Uniquement le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés

LES CHOSES SERIEUSES...

Filet de cœur de rumsteck 18,50

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

Burger des acolytes 18,00

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

Salade capri 16,50

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

Tartare de boeuf / italien 16,50

Frites & salade ... / 17,50

Filet de daurade 18,50

Tapenade de tomates séchées & tian de légumes ...

Salade fraîcheur 17,00

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

Tomates & burrata 17,00

Ses tomates à l'ancienne & pesto ...

Salade césar 17,50

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

Cochon de lait 20,00

Purée maison & son jus de cuisson ...

Tentacule de poulpe 21,00

*Sauce vierge, riz aux légumes ...**Uniquement le soir*
Uniquement le soir

Cuisine « faite maison »

COCOTTE LES ACOLYTES



Changement de recette tous les mois

OUVERT 7 JOURS SUR 7

CAFÉ

Le matin 7h00

DEJEUNER

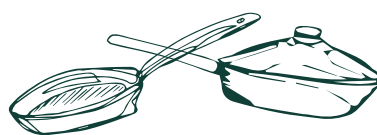
À partir de 12h00

DINER

À partir de 18h30

BRUNCH 11h-15h

Samedi, dimanche et jours fériés



Prix nets en Euros - Taxes et services compris

Option Vegan
Uniquement le soir
Uniquement le soir