



BISTRO COCOTTE

cuisine française conviviale

Nos fournisseurs locaux

Les œufs plein air

proviennent de chez Romain Juge,
Notre basse-cour à Agonges (03).



Les légumes de saison

sont issus principalement
des Jardins d'Adrien à Trévol (03).

Les viandes de «Meuh en mieux»

sont fournies par des éleveurs régionaux
du collectif en circuit court - Aubiat (63).



La viande de porc

est issue de l'élevage de la ferme des Positots
sauf joue de porc à Paray-le-Frésil (03).



Les fromages de chèvre

proviennent du GAEC Les Tilleuls
à Saint-Léopardin d'Augy (03).



Les vins de Saint-Pourçain

proviennent du Domaine Gardien à Besson (03).



Vins de Saint-Pourçain & bières locales

proviennent du Domaine des Béroles à Cesset (03).



Les bières artisanales de notre brasseur local

proviennent de la brasserie CH'HOP'TI à Cressanges (03).



Mises en bouche à partager



FRITURES DE JOELS 150g	5€00
TERRINE DE CAMPAGNE MAISON	10€00
PLANCHE ITALIENNE	10€00
Charcuterie fine : speck, pastrami, coppa, spianata piccante (2 pers.)V	
TAPAS Beignets de crevettes, stick mozzarella et onion rings, sauce tartare (2 pers.)	10€00

COCKTAILS

Mojito (classique, fraise ou passion)

Planteur cocotte

(rhum blanc, jus de fruit pêche ananas)

Sex on the beach (vodka, jus de fruit pêche-ananas, grenadine, Badoit)

Cocktails bière du bistro

Le vert : bière, coulis passion, curaçao

Le rouge : bière, coulis fraise, pamplemousse

Pina Colada

Spritz (prosecco, apérol)

Spritz du Bistro (prosecco, limoncello, Badoit)

Américano maison (Martini rouge, Campari, Badoit)



Les boissons

Sans alcool



Virgin Mojito (classique, fraise ou passion)

Virgin Colada

Virgin spritz

Cendrillon (jus de fruits pêche-ananas, limonade, grenadine)

Bora bora (jus de fruits exotiques, grenadine, pulco citron)



LES APÉRITIFS

Kir vin blanc 12,5cl	3€70
Kir breton 12,5cl	3€90
Kir bourbonnais 12,5cl	5€50
Cidre 25cl	4€00
Coupe de Champagne ou kir royal 12,5cl ..	7€00
Ricard 2cl	3€70
Suze, Martini blanc/rouge, Porto blanc/rouge 4cl	3€90
Muscat 4cl	4€70
Gin ou Vodka 4cl	4€80
Baby coca 2cl	4€50

LES BIÈRES

25cl 33cl 50 cl

Pression Heineken blonde 3€90 4€90 6€90

Pression Affligem blonde 4€90 5€90 7€90

Pression Cressangeoise 4€90 5€90 7€90

Bière locale artisanale

Pression Lady Ale IPA Les Bérioles 4€90 5€90 7€90

Bière bio locale artisanale

Lady Ale Les Bérioles blanche - 6€90 -

Bière locale artisanale

Mort subite rouge - 6€90 -

Heineken 0.0 sans alcool 5€50 - -

Supplément Picon +1€00 +1€00 +1€50

Supplément Sirop/tranche +0€50 +0€50 +0€50

LES WHISKIES

Ballantines 4cl	5€50
Jack Daniels 4cl	7€00
Aberlour 4cl	8€50
Long drink	
Coca , jus orange ou ananas, limonade	1€00

LES SODAS et JUS

Coca cola ou sans sucre	33 cl	
Orangina	25 cl	
Jus de fruit granini (ananas, orange, pomme, fraise, tomate)	25 cl	3€90
Schweppes agrumes	25 cl	
Fuze tea	25 cl	
Oasis	25 cl	
Diabolo/sirop	20 cl	2€90

Buddy Bio
 25 cl | 3€90 |

Boisson énergisante, pétillante et peu sucrée
(mangue, fruits de la passion,
grenade hibiscus, citron gingembre)



25 cl 100 cl

Jus de raisin
 3€00 | 9€90 |

100% naturel et local
blanc ou rosé



25 cl 100 cl

Limonade bulles Gourmandes 4€90 -

Citron-citron vert / Violette
Framboise-hibiscus

LES EAUX

	33cl	50 cl	100 cl
Evian	-	3€60	4€60
Badoit	-	3€60	4€60
Badoit rouge	3€90	-	-
Supplément Sirop/tranche	+0€50		

Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés

SERVICE RAPIDE

Menu du jour

Nos suggestions
sont en quantité limitée

PLAT DU JOUR	11€50
PLAT + DESSERT	13€50
ENTRÉE + PLAT	14€90
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	16€90

Entrée	2 entrées au choix
Plat au choix	Suggestions du jour (<i>consultez nos écrans</i>)  Saucisse de campagne aromatisée ou Jambon grillé sauce madère ou Steak haché
Dessert au choix	Panna cotta fraise tagada ou Faisselle de campagne ou 2 boules de glace ou Dessert du jour

Menu du Bistro Cocotte



ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT



ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT

Entrée au choix	Petite salade cocotte ou Petite salade caesar croustillante ou Œufs mayonnaise ou Terrine maison 
Plat au choix	Cocotte de dinde à la provençale ou Cocotte quenelles de brochet à la florentine ou Cocotte saucisse façon bistro  ou Fish and chips ou Burger classique ou Steak de porc mariné romarin citron 
Dessert au choix	Brownie noix de pécan ou Île flottante ou Crème brûlée ou Duo de fromage ou Coupe 3 boules

Voir descriptif carte



Le Petit poussin

jusqu'à 8 ans

7€50

Boisson au choix	Coca, jus d'orange, limonade, sirop, Volvic 33 cl
Plat au choix	Aiguillettes poulet corn flakes ou Steak haché ou Œufs au plat ou Galette veggie ou Nuggets de poisson
Dessert au choix	Mousse chocolat ou 1 boule de glace ou Compote

Supplément double portion nuggets, poulet ou poisson + 3€

Nos entrées

 **Œufs durs et mayonnaise maison** 5€00

 **Brouillade minute du chef** 5€50
Aromatisée selon l'humeur du moment, salade, tomates.

Petite salade caesar croustillante 6€50

Filet de poulet pané, grana padano, oignons frits, tomates, salade iceberg, sauce caesar

Petite salade cocotte 6€50

Jeunes pousses, coppa, billes de mozzarella, pesto, fruits de saison, tomates, sauce aux agrumes

Petite salade estivale 7€00

Salade, poivrons grillés, olives, spianata piccante, feta, tomates

 **Petite salade chèvre** 7€00

Chèvre nature lardé, chèvre frais aromatisé, salade, tomates, oignons rouges

 **Terrine de campagne maison** .. 7€00

100g environ, parfumée selon l'humeur du chef

Nos grandes assiettes

Grande salade caesar croustillante 14€00

Filet de poulet pané, grana padano, oignons frits, tomates, salade iceberg, sauce caesar

Grande salade cocotte 14€00

Jeunes pousses, coppa, billes de mozzarella, pesto, fruits de saison, tomates, sauce aux agrumes

Grande salade estivale 15€00

Salade, poivrons grillés, olives, spianata piccante, feta, tomates

 **Grande salade de chèvre** 15€00

Chèvres nature lardés, chèvre frais aromatisé, salade, tomates, oignons rouges

 **Le bol cocotte** 17€00

Semoule parfumée, feta, poivrons grillés, jeunes pousses, olives, tomates, fruits de saison, œuf dur, galette haricot azuki quinoa et légumes, poke sauce

Salade autour du canard 20€50

Tranches de magret fumé, aiguillettes de canard marinées aux piments de trévol, jeunes pousses, tomates, vinaigrette moutarde à l'ancienne. Servie avec des frites



Nos burgers

Tous nos burgers sont confectionnés avec du steak haché frais (viande de bœuf français), du pain artisanal. Ils sont servis avec une garniture et une sauce.

 **Le Poulet /ou Veggie** 15€00

Pain burger, aiguillette de poulet pané aux graines, cheddar, sauce burger, tomate, oignons rouges, salade
Ou **Galette végétarienne** (haricots azuki, quinoa et légumes).

Le Classique bœuf 15€90

Pain burger, steak haché VBF façon bouchère, cheddar, sauce burger, tomate, oignons rouges, salade

+ Encore plus gourmands

Double steak +4€

suppléments : œuf au plat,

double cheddar+1€50 /suppl.

L'Auvergnat 16€90

Pain burger, steak haché VBF façon bouchère, tranche de saint nectaire, crème de Saint-Nectaire, poitrine fumée, tomate, oignons rouges, salade

 **Le Bourbonnais** 16€90

Pain burger hot dog, saucisse de campagne Les Positots, chèvre frais aromatisé, tomate, oignons rouges, salade

L'Italien 16€90

Pain burger, steak haché VBF façon bouchère, pesto, tomate, mozzarella, coppa

Le Bleu 17€50

Pain burger, steak haché VBF façon bouchère, Fourme d'Ambert AOP, sauce au bleu, poitrine fumée, tomate, oignons rouges, salade

Burger canard 17€50

Pain burger, aiguillettes de canard marinées aux piments de Trévol, compotée de pêche au miel et aux oignons rotis, salade

Nos cocottes

Nos cocottes sont élaborées par nos soins, un temps de préparation supplémentaire peut être nécessaire - Quantité limitée

Tagliatelle à la provençale

Tagliatelles, poivrons grillés, olives, mozzarella 14€00
Supplément spianata piccante +2€00

Cocotte quenelles de brochet à la florentine

Quenelles, épinard, bechamel, mozzarella rapée 15€50

Cocotte de dinde à la provençale

Sauté de dinde, poivrons, tomates, olives, herbes de Provence 15€50

Cocotte saucisse façon bistro

Saucisse, tomates, oignons, courgettes, piment de Trévol, 15€50

Lasagne de joue de porc confite

Joue de porc confite, lasagne, béchamel, échalottes, mozzarella, tomate 17€00

Cocotte boulette du bistro

Semoule parfumée, légumes façon tajine aux abricots, boulettes de bœuf 17€00

Gratin andouillette à la provençale

Andouillettes, poivrons, tomates, olives, herbes de Provence 17€00

Cuisse de grenouilles en persillade

..... 20€00

Nos fromages fondus

accompagnés de pastrami, speck et coppa, et frites

Fondue Saint-Nectairade 18€50

Camembert rôti au piment de Trévol 18€50

Nos Viandes

Serviés avec une sauce et une garniture au choix

Steack haché VBF façon bouchère ... 12€00
ou à cheval (œuf au plat) +1€50

Pièce du chef 180 g 17€00

Andouillette de Jargeau 17€00
aux oignons rôtis

Aiguillettes de canard
marinées au piment de Trévol 20€00
Comptée de pêche au miel et oignons rôtis

Ribs de porc marinés 21€00

Mix grill 25€00
Demi-pièce du chef, aiguillettes de canard au piment, saucisse de campagne

Nos Poissons *

Fish and chips 15€00
Filet de cabillaud pané avec frites et sauce tartare

Filet de bar rôti au pesto 19€00

* Nos poissons sont congelés.



VIANDE BOVINE

CIRCUIT COURT

Qualité, Éthique, Traçabilité

Race à viande selon arrivage

Pavé de rumsteack

200 g 21€00

Entrecôte découverte*

400 g 25€00

* Prise dans les basses côtes, plus ferme et persillée que l'entrecôte.

Nos tartares

Bœuf au couteau,
180g coupé minute servi avec frites et salade

Tartare classique 19€00

Tartare poêlé méditerranéen 20€00
Poivrons grillés, olives, feta

Tartare poêlé cocotte 20€00
Fourme d'Ambert AOP et oignons frits

NOS SAUCES MAISON AU CHOIX Suppl. +1€

Crème de saint-nectaire, sauce à la fourme d'Ambert AOP, échalotes, tartare, madère.

NOS GARNITURES Suppl. +1,50€ ou Garniture seule +3€

Frites, tagliatelles, semoule parfumée, haricots verts, légumes grillés, salade verte.

* Prise dans les basses côtes, plus ferme et plus persillée que l'entrecôte.

Nos fromages

Faisselle campagnarde 4€60
ail et fines herbes ou coulis de fraises
ou caramel beurre salé

Assiette de fromages

Au choix saint-nectaire, chèvre ou fourme d'Ambert

2 portions 5€00
3 portions 6€50

Nos glaces

1 boule 3€00
2 boules 4€00
3 boules 5€00

Parfums glaces artisanales : vanille, chocolat noir, caramel beurre salé, pistache, rhum raisin, brownies, café, cookies, paris brest, tagad'ice, fraise, fraise menthe douce, cerise, groseille framboise, citron vert, passion, bubble tea pêche citron

Supplément +1€00
chantilly, chocolat chaud, caramel

Nos coupes

La Banana cocotte 6€80
Banane, glace vanille, chocolat, fraise, chantilly, chocolat chaud

La Dame blanche 6€80
3 boules de glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Coupe des gourmands 6€80
Glace brownies, cookie, vanille, coulis caramel, chantilly, morceau de brownie

Coupe d'été 6€80
Glace groseille-framboise, bubble tea pêche citron, cerise, coulis fruits jaunes, chantilly

Le Colonel 6€80
2 boules de glace citron vert, vodka

Le Liégeois 6€80
Chocolat, café ou caramel, coulis et chantilly

Déclinaison de fraises 7€00
Sorbet fraise, fraise menthe douce et glace tagad'ice.
Morceaux de fraise, coulis fraise, chantilly

Comme un Paris Brest 7€00
Choux maison, glace Paris Brest, coulis caramel beurre salé, amandes effilées, chantilly

Les Profiteroles maison 6€60
2 choux, glace artisanale vanille, chocolat chaud, amandes effilées

La maxi avec 3 choux 7€60

Nos desserts maison

Mousse au chocolat 5€10

Panna cotta fraise tagada 5€10

Ile flottante aux fraises crème anglaise ... 6€10

Brownie au chocolat et noix de pecan
crème anglaise 6€10

Crème brûlée à la vanille 6€10

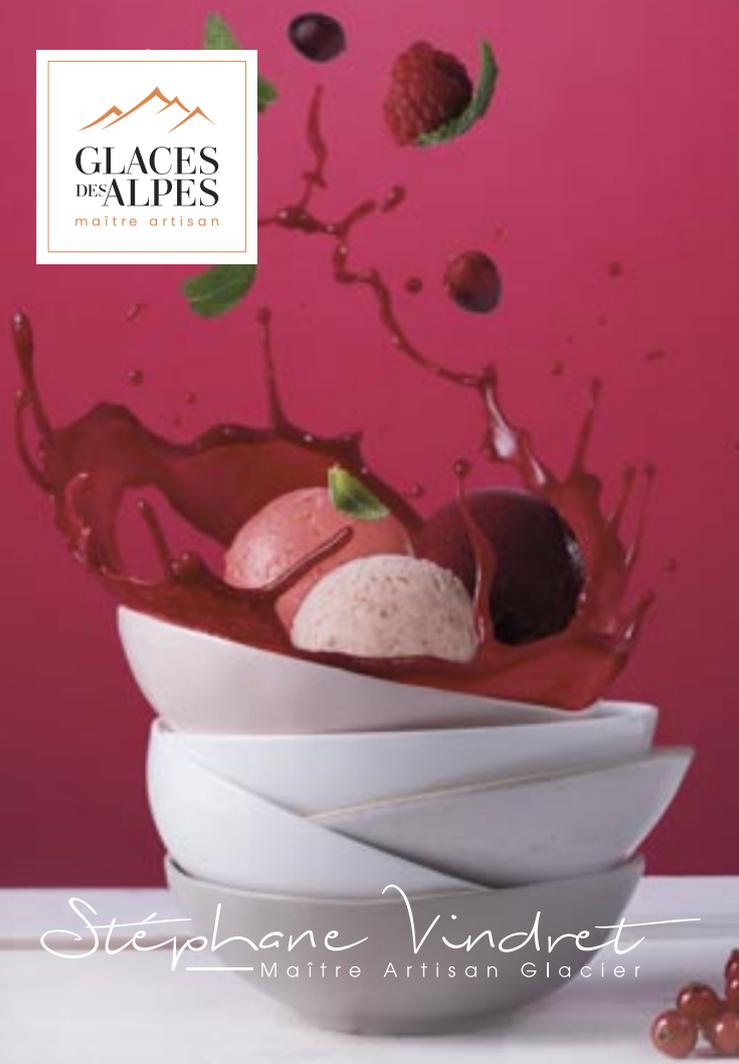
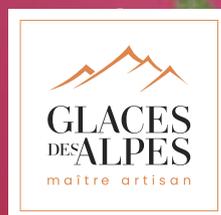
Tiramisu traditionnel 6€90

Café ou thé gourmand 6€90
Servi avec ses gourmandises du jour

Brioche pain perdu 7€50
Nutella ou caramel beurre salé, glace vanille, chantilly

Tarte citron revisitée 7€50
Palet breton, mousse et gelée
au zeste de citron vert, meringue

Comme une forêt noire 7€50
Genoise, cerise amarena kirsch, mousse chocolat, nappage chocolat craquant, chantilly, glace cerise



Stéphane Vindret
Maître Artisan Glacier

Les Vins

ROUGE

	Bouteille 75 cl	Pichets 50 cl	25 cl	Verre 12,5 cl
Merlot	-	8€00	5€00	3€00
Côtes-du-rhône	-	14€00	7€00	4€00
Saint Nicolas de Bourgueil AOP Les Javeaux	23€00	15€00	8€00	4€50
Brouilly AOP Chapelle de Venenge	27€00	18€00	9€00	5€50
Saint pourçain AOC Domaine Gardien - Secret de Jaligny	29€00	-	-	6€00
Côtes-du-rhône AOP Domaine André Aubert	24€00	-	-	-
Pic Saint-Loup Gérard Bertrand Cuvée Héritage	31€00	-	-	-
Bordeaux Lalande de Pomerol Croix Pomerus	33€00	-	-	-
Crozes l'Hermitage Delas frères - Les Launes	35€00	-	-	-

BLANC

	75 cl	50 cl	25 cl	12,5 cl
Sauvignon	-	8€00	5€00	3€00
Viognier IGP PAYS D'OC Les 3 chênes	19€00	15€00	7€50	3€80
Saint-pourçain AOC Domaine Gardien - Nectar des fées	19€00	15€00	7€50	3€80
Côtes de Gascogne IGP XVIII Saint-Luc	23€00	-	-	4€50
 Menetou salon Domaine de la fidélité	29€00	-	-	6€00
 IGP Val de Loire 100% Tressallier Domaine de Bérioles	29€00	-	-	-
Macon Verzé AOP Terres Secrètes Croix Jarrier	29€00	-	-	-
Chablis AOP 1 ^{er} cru La chablisienne 2019	39€00	-	-	-

ROSÉ

	75 cl	50 cl	25 cl	12,5 cl
Grenache	-	8€00	5€00	3€00
IGP Méditerranée Domaine de la forêt	15€00	10€00	6€50	3€50
Saint-pourçain Cuvée Isabelle Domaine Gardien	18€00	14€00	7€00	3€50
 Saint-pourçain 100% Gamay Domaine de Bérioles	21€00	-	-	-
Côte-de-Provence AOC Haedus Ferry Lacombe	23€00	18€00	9€00	5€00
Côte-de-Provence AOC Naos Ferry Lacombe	27€00	-	-	-

LES PÉTILLANTS

	75 cl	50 cl	25 cl	12,5 cl
Cidre doux	9€00	-	-	5€00
Vin pétillant La perle de Chassignolles Blanc pétillant domaine Gardien	19€90	-	-	5€00
Champagne Carte d'Or blanc Veuve Olivier et fils vigneron indépendant, récoltant/manipulant	40€00	-	-	7€00

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Boissons chaudes

Café	1€95
Double espresso	2€50
Noisette	2€10
Thé ou infusion	2€90
Grand crème ou Cappuccino	3€10
Viennois	3€20
Chocolat chaud	3€20
Irish coffee	7€00

Digestifs

Calvados, Armagnac, Menthe pastille
Poire Williams, Cognac, Limoncello
4cl

5€

Les rhums

Rhum Havana 3 ans
Rhum banane flambée
Saint James, Don Papa
Diplomatico
4cl

6€



*Bistro cocotte vous accueille pour vos anniversaires,
baptêmes, réunions de famille ...*

Nous contactez pour plus de renseignements

Nos plats du jour
sont fabriqués sur place tous les matins
par nos cuisiniers à base de produits bruts.
Les quantités sont limitées



bistro-cocotte.fr

Prix nets TTC - service compris - Les poids indiqués avant cuisson peuvent varier de plus ou moins 10%.



Suivez toutes nos actualités

  **Bistro Cocotte Avermes**

*Ouvert du lundi au jeudi et dimanche :
12h-14h - 19h-21h30*

*du vendredi au samedi soir :
12h-14h - 19h-22h*



*Moulins
Kdo*