

LE COTTON PUB

COTTON PUB BAR/GRILL OUVERT TOUS LES JOURS DE 12H À 4H
SERVICE BRASSERIE DE 12H À 14H ET DE 19H À 22H - BAR/PUB À PARTIR DE 23H - PRIX NETS

ARDOISE DU MOMENT

L'Ardoise	17,00€	15,00€
Entrée+plat ou Plat+dessert	14,20€	12,50€
Entrée ou dessert	4,40€	4,00€
Plat seul	12,90€	10,60€

Un menu élaboré
chaque semaine
avec des produits
de saison

ENTRÉES

Huitres Creuses N°2	par 6 : 8,40€	par 9 : 12,20 €	par 12 : 15,40 €
Saumon fumé au bois de hêtre, toasts et crème à la ciboulette			10,90 €
Filets de sardines marinées en gaspacho, rafraîchies au citron			4,90 €
Millefeuille d'aubergines confites, tomates à la mozzarella et pesto			8,40 €
Cuisses de grenouilles à l'ail et au persil			6,80 € 6,00 €
Terrine de foie gras de canard Maison au miel et gingembre chutney de fraises à la vanille			14,20 €
Salade frivole de gésiers, lardons et foie gras de canard			10,00 €
Blanc de seiche en escabèche, bisque de poissons en cappuccino			,70 €
Asperges vertes et escalope de foie gras chaud, émulsion de céleri			10,50 €
Salade de chèvre chaud aux herbes de provence			5,80 €
Perles de melon et pastèque au jambon de Serrano			6,60 €

TARTINES

	Format Entrée	Format Maxi
Salade crétoise, vinaigrette à la menthe <i>salade, féta, tomates, concombre, poivrons grillés, pain</i>	6,20 €	9,30 €
Salade des Caraïbes <i>salade, pomelos, avocat, pomme, surimi, poivron, ananas, filet de poulet, crevettes</i>	7,30 €	10,90 €

28€ 25€

MENU JOACASINO

ENTREE
Tatin de tomates à la moutarde
à l'ancienne et caramel balsamique
ou
Saumon salé en croûte d'aneth,
espouma wasabi

PLAT
Dos de loup de mer au fenouil confit
et grécoise de pommes de terre
ou
Saltimbocca de veau
à la mozzarella
sur une petite ratatouille niçoise

DESSERT
Profiteroles du soleil
ou
Clafoutis aux pêches

VINS
2 verres de JOA20 (12cl)
blanc, rosé ou rouge au choix

MENU JOACASINO

CARPACCIOS À L'HUILE D'OLIVE

servis au choix avec salade verte ou frites

Carpaccio de saumon	<i>aneth, citron vert</i>	10,90 €
Carpaccio de bœuf VBF servi au choix		
Le Parmigiano	<i>parmesan et basilic</i>	10,90 €
L'Espagnol	<i>basilic, oignons, poivrons confits, piment d'espelette</i>	11,40 €
Le M. Seguin	<i>St Maure, basilic, noix</i>	10,90 €
Le Niçois	<i>olives, anchois, oeufs, persil câpres</i>	10,90 €

Nos carpaccios et tartares peuvent être servis sans garniture

Nouvelles Recettes

TARTARES

servis au choix avec salade verte ou frites

Tartare de saumon à la crème de ciboulette	13,50 €
Tartare d'espadon au citron confit et fruits de la passion	13,80 €
Tartare de bœuf VBF	11,80 €
Traditionnel	
César poêlé aller-retour	
Marocain aux épices	
Italien pesto, pignons de pin, basilic, parmesan	
Aveyronnais roquefort, noix	
Tartare de bœuf VBF 3 façons <i>marocain, aveyronnais, italien</i>	12,00 €
Tartare de bœuf César façon Rossini <i>poêlé aller-retour, escalope de foie gras</i>	13,50 €

PLATS

Magret de canard grillé, sauce aux pêches, gratin dauphinois	13,90 €
Hamburger de bœuf VBF à l'emmental et tomates, frites	10,50 €
Plancha de seiches au beurre d'anis et légumes du soleil	12,50 €
Cuisse de canard confit, gratin dauphinois	10,40 €
Entrecôte UE (250 gr), sauce béarnaise, frites	15,90 € 14,00 €
Gambas flambées au rhum et à l'ananas, riz basmati	13,50 €
Grillade du moment	12,00 € 11,00 €
Pavé de bœuf UE (180 gr), sauce roquefort, frites	13,00 €
Filet de daurade royale en croûte d'olives, sauce pesto, croustillant de légumes niçois	15,50 €
Côte de bœuf UE (450gr), sauce béarnaise, frites et légumes grillés	19,80 €
Brochettes de noix de saint-jacques au chorizo à la plancha, aubergines à la mangue, éclats de noisettes	14,70 €
Tournedos de filet de bœuf (180 gr) VBF à la plancha, à la crème de foie gras et pommes fondantes	20,90 €
Pavé de cabillaud grillé au citron vert, légumes grillés	12,00 €
Plumas ibériques Pata Negra grillées aux herbes de Provence, légumes grillés	14,30 €

LES BEST OF

Grande Assiette
Autour du Poisson - 14,60 €
tartare d'espadon, marinade de saumon à l'aneth,
daurade royale en croûte d'olives

Grande Assiette
Autour du Canard - 15,50 €
terrinerie de foie gras de canard Maison,
magret de canard aux pêches,
parmentier de canard confit

Grande Assiette
Autour du Bœuf - 14,30 €
pavé de bœuf grillé, tartare,
carpaccio de bœuf Parmigiano

Grande Brochette Océane - 16,30 €
saumon, cabillaud, noix de saint-jacques, gambas,
riz créole, beurre blanc

SAVEURS ESTIVALES - 17,00€

Terrine de fromage de chèvre à la tomate,
sauce gaspacho

Panier vapeur au saumon à la fleur de sel
des Salines et poivre de Séchouan,
sauce vierge
ou
Noix d'entrecôte d'Argentine grillée,
beurre maître d'hôtel, pommes frites,
tomates provençales

Fondant glacé au chocolat et sauce craquelin

CAFÉ GOURMAND 4,40€

1 expresso
1 brownie
1 mini dessert au choix
crème brûlée ou tiramisu,
ou mousse au chocolat
ou cappuccino aux fraises

DESSERTS

Tiramisu à ma façon aux fruits rouges	6,60 €
Baba géant du Cotton au rhum, chantilly	7,40 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon flambée	5,10 €
Mi-cuit au chocolat coulant, glace caramel salé	7,20 €
Carpaccio d'ananas au gingembre, sorbet pinacolada	5,60 €
Trilogie de desserts	5,40 €
Cappuccino aux fraises et poivre de Séchouan	6,20 €
Feuille à feuille aux deux chocolats, sauce caramel	5,30 €
Tarte Tatin Maison aux pommes et son petit pot de crème fraîche	4,90 €
Croustillant de banane, sauce chocolat, sorbet noix de coco	6,60 € 5,80 €

Demandez également notre carte de glaces et sorbets Glaces artisanales 23 parfums

LES PANIERS VAPEUR

Noix de saint-jacques à la Fleur de Sel des Salines et poivre de Séchouan, sauce vierge	14,90 €
Saumon et daurade royale à la Fleur de Sel des Salines et poivre de Séchouan, sauce vierge	12,90 €
Filet de poulet mariné à l'indienne, sauce curry	10,90 €



VBF : Viande Bovine Française (bovins nés, élevés et abattus en France)
UE : Viande Bovine en provenance de l'Union Européenne (Allemagne, Espagne, France, Hollande, Italie)