

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 €

SALADES

	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
Salade de petites seiches poêlées au paprika doux à l'espagnol ou Piqué de volaille à la mexicaine, guacamole et tomates séchées
PLAT
Brochettes de magret de canard et gambas aux pêches, gratin dauphinois ou Filet de dorade sébaste aux fèves et tomates fraîches, crème safranée
DESSERT
Mi-cuit au chocolat et griottes, glace fromage blanc ou Tartare de fraises et kiwi au gingembre, sorbet pinacolada
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

Nouvelles Recettes

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

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 poêlé aller-retour, escalope de foie gras	13,50 €

PLATS

Magret de canard grillé, sauce aux pêches, gratin dauphinois	13,90 €
Hamburger de boeuf 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 boeuf 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 boeuf 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 boeuf grillé, tartare,
carpaccio de boeuf Parmigiano

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

PARFUMS D'ETE - 17,00€

Tomates à la mozzarella
Panier vapeur au poulet à la fleur de sel
des Salines et poivre de Séchouan
à la crème de curry
ou
Filet de merlu aux moules
et pommes vapeur
Nougat glacé au coulis de framboises

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)