La carte

Les Cocottes
by Le Cloître Saint Louis
AVIGNON

Pour commencer

Tapas à partager 18.00
Tataki de bœuf, pissaladière, tapenades, foccacia

Tatin de tomates 12.00
Caramel balsamique, crème stracciatella

Œuf bio mollet croustillant 12.00
Carpaccio de céleri rave, crémeux feta

Crevettes papillon panées 13.00
Guacamole avocat banane, pomelos, salsa lima

Cevichede daurade 15.00
Crème de maïs, émulsion thym, pop corn

Foie gras mi-cuit 20.00
Figues pochées, jus corsé au cacao

A suivre

Carré de porc du Mont Ventoux 18.00
Butternut rôtie, sauce bagna cauda

Volaille des Alpilles rôtie au foin 22.00
Embeurré de choux, citron brûlé

Agneau de Sisteron rosé 25.00
Frites de polenta, tzatziki persan

Burgerdes Cocottes 22.00
Bœuf, Ketchup de betteraves, pommes paille

Cabillaud snacké, beurre blanc 22.00
Céleri iodé, écrasé de pommes de terres

Saumon gravlax 24.00
Rattes rôties, condiment citron & verveine

Mac & cheese des Cocottes 20.00
Dittalini, truffe du Vaucluse & noix

Risottod'épautre 20.00
Artichauts, comté, écume bergamote

Chariot de fromages 14.00

Végérarien *Végétalien* *Sans gluten* *Sans lactose*

Desserts

Tarte gourmande aux figues 10.00
Crème d'amandes

Mousse au chocolat 10.00
Fleur de sel, huile d'olive, tuile sésame

Crémeux vanille 10.00
Feuilleté en mouillettes

Cru / Cuit de pêches au romarin 10.00
Financier & mousse de yahourt hibiscus

Panacotta au lait d'amande 10.00
Citron & fenouil confit

Maxi cookie au chocolat 10.00
A partager (ou pas...)

Les Menus

Le Menu du Jour * 25.00
Plat du jour,dessert,thé ou café

Le Menu des Cocottes ** 33 .00
Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Le Menu Saint Louis ** 38.00
Entrée/Plat/Dessert

Menu Les Petites Cocottes (- de 12 ans)

Salade de tomates, burrata
-
Croque Cocottes, pommes paille
ou
Spaghettis, crème douce, gambas
-
Cookie moelleux
ou
Mousse au chocolat
ou
Crémeux vanille, feuilleté en mouillettes

15.00

** Servi uniquement le midi en semaine*
*** Hors tapas, foie gras, agneau*