

La carte



Les cocottes Saint-Louis

— cuisine classique française —

Pour commencer

Velouté Parmentier aux jeunes poireaux	11.00
Macédoine de légumes, mayonnaise à la truffe	14.00
Foie Gras de Canard infusé au Porto	21.00
Croûte que Croûte !	12.00
Pâté en Croûte à la Pistache	

A suivre

Risotto Végétarien de saison	14.00
Coquillettes à la Truffe	15.00
Pavé de truite d'Ardèche meunière	19.00
aux amandes	
Fish & Chips de Cabillaud,	19.00
Mayonnaise à l'ail noir	
Steak Tartare traditionnel (180g),	19.00
pommes Pont-Neuf	
Voilà du Boudin ! Pomme Pink Lady,	18.00

Suggestions d'accompagnement :

Riz pilaf, légume de saison, écrasé de pomme de terre,
salade verte, pommes frites

Les cocottes

Le Pot au Feu	17.00
Le Pot au Feu Sans Viandes	13.00
Blanquette de Porc du Mont Ventoux	21.00
La Daube Avignonnaise	21.00

Chariot de fromages 14.00

Desserts

La tarte aux fruits de saison	9.00
L'Île Flottante	9.00
Mousse au Chocolat, Langue de Chat	9.00
Le Saint Honoré	11.00
Faisselle de vache du mont-ventoux,	9.00
Coulis de Fruits ou miel	