



# *Les Petites Cocottes*



## *Carte des mets*



*Le chef et son équipe vous propose des plats 100% faits maison, dans le respect des saisons et avec un maximum de produits locaux.*

*Nous vous proposons les midis, du lundi au vendredi  
un plat du jour au prix de 12,50 €*

# Entrées



## L'Œuf Parfait

Poêlée de champignons, émulsion au lard et pickles d'oignons

**9 €**

## La Truite

En gravlax et betteraves en textures

**10 €**

## Le Pâté Lorrain

Porc mariné au Gris de Toul, mesclun de salade

**9 €**

# Plats



## L'Onglet Héritage\*

Frites de patates douces et jus réduit

**23 €**

## Les Gambas

En wok à l'asiatique aromatisé à la citronnelle

**22 €**

## Le Burger du moment

Steak haché de bœuf, röstis, morbier, ketchup maison, salade et pickles  
et frites de patates douces

**20 €**

## Les Cannelloni



Ricotta-épinards, sauce tomate maison

**20 €**

*\*« Héritage » est une sélection de viandes  
de producteurs meusiens, faite par la maison Polmard  
(viande maturée entre 4 et 6 semaines)*

# Desserts



## Le Moelleux

Au chocolat noir et boule de glace à la vanille  
(entre 10 et 15 min d'attente)

**9 €**

## Le Citron

Comme une tarte meringuée et déstructurée

**9 €**

## Le Cheesecake

Brunoise et coulis de poires

**9 €**

## L'Assiette de fromages

Sélection de fromages de la Fromagerie du Grand Cerf

**10 €**

## Le Gourmand

Café ou Thé accompagné des mignardises du moment

**6,5/7,5 €**

## Glace ou Sorbet

**2€/boule**