

La Table du Cocoon

Le restaurant est ouvert tous les soirs sauf le dimanche soir de 19h30 à 21h et le midi les jours de beau temps sur la terrasse (2 plats 19€ - 3 plats 23€)

Le Chef Régis Michelas et son équipe vous souhaitent la bienvenue à la Table du Cocoon et vous invitent à savourer un moment de plaisir.

Tous les plats que vous dégusterez sont cuisinés et transformés sur place avec des produits frais, sélectionnés avec soin.



Eaux et Boissons Fraîches

Eau Minérale d'Aix-les-Bains (75 cl)	4 €
Eau Gazeuse San Pellegrino (50 cl / 100 cl)	5 € / 6 €
Coca-Cola (33 cl)	4 €
Perrier (33 cl)	4 €
Schweppes Tonic (25 cl)	4 €
Ice Tea / Limonade (25 cl)	4 €
Jus de Fruits Granini (25 cl)	4 €
<i>Orange, Pomme, Pamplemousse, Ananas, Tomate</i>	

Apéritifs

Flûte de Champagne (12 cl)	10 €
Piscine du Cocoon (15 cl)	9 €
<i>Prosecco Extra Dry DOC, Jus de Pamplemousse et Citron Acide</i>	
Spritz Apérol (15 cl)	9 €
Américano (8 cl)	9 €
Campari Orange (12cl)	8€
Gin Bombay Sapphire (5 cl)	8 €
<i>Tonic Water (25 cl) + 3 €</i>	
Martini Blanc/Rouge (5 cl)	5 €
Anisé (2 cl)	3 €

Bières Pression et Bouteilles

Stella Artois Pression (25 cl / 50 cl)	4 € / 7 €
Picon Bière (25 cl / 50 cl)	6 € / 9 €
Blonde ou Blanche Bouteille (33 cl) <i>Brasserie du Mont Blanc</i>	7 €

Vins au Verre (12 cl)

Crozes Hermitage Signature Blanc 2016 <i>Domaine Michelas Saint Jemms</i>	8 €
Crozes Hermitage Signature Rouge 2016 <i>Domaine Michelas Saint Jemms</i>	8 €
Pinot Noir de Savoie Vieilles Vignes Rouge 2016 <i>Maison Perret</i>	7 €
Côtes de Provence Rosé <i>Prestige de Peyrassol</i>	6 €

Entrées Froides : 8.50 €

*Tomates & Mozzarella

*Tomates & Féta

*Suggestion du Chef

*Hareng Mariné Pommes de Terre (9.50€)

Entrée Chaude : 8.50 €

*Ravioles de Royan à la Provençale

Plat Unique

*Salade Ceasar XL 14€

*Croque Monsieur, Salade verte 14€

Plat Principal

- * Côte de Bœuf Simmental (mini 1kg) 72 €
- * Pavé de Rumsteak au jus 19 €
- * Suprême de Volaille sauce Basquaise 18€
- * Risotto de Légumes 19€
- * Ravioles à la Provençale 18€
- * Suggestion du Chef

Spécialité Savoyarde

- * Fondue Savoyarde au Pétillant de Savoie,
Salade Verte et Charcuterie (mini 2 pers)
25€/pers

Nos plats sont servis avec la garniture du jour

Fromages et Desserts

*Assiette de Fromages de Savoie 12 €

*Faisselle au Coulis de fruits rouges 7 €

*Panacotta à la Lavande 8 €

*Suggestion du Chef

*Crèmes Glacées & Sorbets Artisanaux

(Vanille, After Eight, Noisette, Citron, Passion,
Framboise, Chocolat)

1boule: 3.50€ ; 2boules: 6€ ; 3 boules: 9€

Pour Terminer

Expresso, Ristretto, Allongé	2,50 €
Double Expresso	4 €
Thé Rare ou Infusion, <i>Collection Folliet</i>	3,50 €
Génépy Le Chamois (5 cl)	6 €
Diplomatico Reserva Exclusiva (5 cl)	9 €
Kraken Black Spiced Rum (5 cl)	9 €
Don Papa (5 cl)	9 €
Bacardi Gran Reserva 8 Años (5 cl)	7 €
Cognac VSOP Rémy Martin (5 cl)	9 €