

MENU FORASTERO

Au choix : 1 Entrée / 1 Plat / 1 Dessert / 1 Eau

▶ **SOUPE / GASPACHO DU MOMENT** *soup or gaspacho of the moment*

15,90 €

▶ **PETITE SALADE / Small salad**

Mesclun, carottes, choux rouges, **croquets aux éclats de fèves de cacao**,
Mixed leaves, carrot, redcabbage, dried tomatoes, cocoa nib biscuits.

▶ **COCOTTE LÉGUMES – GRUÉ DE CACAO / Vegetable cassolette – Cocoa nibs**

Grué de Cacao, légumes du moment *Cocoa nibs, vegetables of the moment*

▶ **COCOTTE HACHIS PARMENTIER – BAHIBE 46% / beef cassolette – Bahibe 46%**

Chocolat lait Bahibe 46%, bœuf, tomates, carottes, oignons, purée de pommes de terre.
Bahibe milk chocolate 46%, beef, tomatoes, carrots, onions, mashed potatoes.

▶ **MOUSSE ALLÉGÉE CARAÏBE 66%, PERLES CRAQUANTES NOIRES**

Light Caraïbe 66% mousse, dark crunchy pearls

▶ **MOUSSE ALLÉGÉE DULCEY 32%, CARAMEL BEURRE SALÉ, PERLES CRAQUANTES DULCEY**

Light dulcely 32% mousse, salt butter caramel, Dulcely crunchy pearls

▶ **SALADE DE FRUITS FRAIS / Fresh fruit salad**

MENU CRIOLLO

Au choix : 1 Entrée / 1 Plat / 1 Dessert / 1 Eau

▶ **SALADE XOCOPILI / Xocopili salad**

Mesclun, tomates séchées, mozzarella de Bufala, Lomo Iberico, **chocolat Xocopili 72%**
Mixed leaves, dried tomatoes, Mozzarella di Bufala, spanish dried pork filet, Xocopili chocolate 72%

18,50 €

▶ **SALADE D'ICI / Terroir salad**

Mesclun, Dés de caillette, noix, **ravioles frites au chocolat Valrhona**.
Mixed leaves, diced caillette, fried ravioles with Valrhona chocolate, walnuts.

▶ **ENTRÉE CHOCOLATÉE DU MOMENT / Chocolate starter of the moment**

▶ **COCOTTE FRUITS DE MER – Dulcely 32% / Seafood cassolette – Dulcely 32%**

Chocolat Dulcely 32 %, crevettes, pétoncles, poisson blanc, courgettes, choux chinois, purée de pommes de terre.
Dulcely chocolate 32%, prawns, queen scallops, white fish, courgette, Chinese cabbage, mashed potatoes

▶ **COCOTTE PINTADE – PRALINÉ AMANDE 60% / Guinea fowl cassolette – 60% Almond praline**

Praliné Amande 60%, pintade, choux verts, champignons de Paris, Noilly Prat, purée de pommes de terre.
60% Almond Praliné, guinea fowl, green cabbage, button mushrooms, Noilly Prat vermouth, mashed potatoes

▶ **COCOTTE CANARD - XOCOPILI 72% / Duck cassolette – Xocopili 72%**

Chocolat noir Xocopili 72%, canard, choux chinois, vermicelles de soja, oignons, purée de pommes de terre.
Xocopili dark chocolate 72%, duck, Chinese cabbage, soya noodles, onion, mashed potatoes

▶ **COCOTTE CHOCOLATÉE DU MOMENT / Chocolate cassolette of the moment**

▶ **BROWNIE PECAN OPALYS 33% / Opalys 33% pecan brownie**

▶ **VERRINE PASSION MERINGUÉE OPALYS 33% / Passion fruit with Opalys 33%**

▶ **PANNA COTTA AZELIA 35%, NOISETTES CARAMÉLISÉES / Azelia 35% Panna Cotta, Caramelized Hazelnuts**

▶ **DESSERT CHOCOLATÉ DU MOMENT / chocolate dessert of the moment**

Nos entrées chocolatées

VELOUTÉ ou GASPACHO CHOCOLATÉE / Soup or chocolate Gazpacho	4,00 €
PETITE SALADE / Small salad	4,00 €
Mesclun, carottes, choux rouges, croquets aux éclats de fèves de cacao. <i>Mixed leaves, carrots, redcabbage, dried tomatoes, cocoa nib biscuits</i>	
SALADE XOCOPILI / Xocopili salad	5,20 €
Mesclun, tomates séchées, mozzarella de Bufala, Lomo Iberico, chocolat noir Xocopili 72% <i>Mixed leaves, dried tomatoes, Mozzarella di Bufala, spanish dried pork filet, Xocopili dark chocolate 72%</i>	
SALADE D'ICI / Terroir salad	5,20 €
Mesclun, Dés de caillette, ravioles frites au chocolat Valrhona , noix. <i>Mixed leaves, diced caillette, fried ravioles with Valrhona chocolate, walnuts.</i>	
ENTRÉE CHOCOLATÉE DU MOMENT / Chocolate starter of the moment	5,20 €

Sauce au choix / Sauce of your choice

Sauce XOCOPILI

Xocopili 72%, huile d'olive, vinaigre balsamique / *Xocopili 72%, olive oil, balsamic vinegar.*

Sauce PRALINÉ

Praliné noisette 50 % caramélisé, huile de noisette, tabasco, fleur de sel / *50% hazelnut praliné, hazelnut oil, tabasco, salt.*

Sauce MIEL

Miel d'acacia, huile d'olive
Acacia honey, olive oil.

Nos cocottes au chocolat

COCOTTE LÉGUMES – GRUÉ DE CACAO / Vegetables cassolette– Cocoa nibs	7 €
Grué de Cacao , Légumes du moment <i>Cocoa nibs, vegetables of the moment</i>	
COCOTTE HACHI PARMENTIER – BAHIBE 46% / beef cassolette – Bahibe 46%	7 €
Chocolat lait Bahibe 46% , bœuf, tomates, carottes, oignons, purée de pommes de terre. <i>Bahibe milk chocolate 46%, beef, tomato, carrots, onions, mashed potatoes</i>	
COCOTTE FRUITS DE MER – Dulcey 32% / Seafood cassolette – Dulcey 32%	7,40 €
Chocolat Dulcey 32 % , crevettes, pétoncles, poisson blanc, courgettes, choux chinois, purée de pommes de terre. <i>Dulcey chocolate 32%, prawns, queen scallops, white fish, courgette, Chinese cabbage, mashed potatoes.</i>	
COCOTTE PINTADE – PRALINÉ AMANDE 60% / Guinea fowl cassolette – 60% Almond praline	7,40 €
Praliné Amande 60% , pintade, choux verts, champignons de Paris, Noilly Prat, purée de pommes de terre. <i>60% Almond Praliné, guinea fowl, green cabbage, button mushrooms, Noilly Prat vermouth, mahed potatoes.</i>	
COCOTTE CANARD - XOCOPILI 72% / Duck cassolettes – Xocopili 72%	7,40 €
Chocolat noir Xocopili 72% , canard, choux chinois, vermicelles de soja, oignons, purée de pommes de terre. <i>Xocopili dark chocolate 72%, duck, Chinese cabbage, soya noodles, onion, mashed potatoes</i>	
COCOTTE CHOCOLATÉE DU MOMENT / Chocolate cassolettes of the moment	7,40 €

Nos desserts

MOUSSE ALLÉGÉE CARAÏBE 66%, PERLES CRAQUANTES NOIRES	4,00 €
<i>Light Caraïbe 66% mousse, dark crunchy pearls</i>	
MOUSSE ALLÉGÉE DULCEY 32%, CAMEL BEURRE SALÉ, PERLES CRAQUANTES DULCEY	4,00 €
<i>Light dulcey 32% mousse, salt butter caramel, Dulcey crunchy pearls</i>	
SALADE DE FRUITS FRAIS / Fresh fruits salad	4,00 €
BROWNIE PECAN OPALYS 33% / Opalys 33% pecan brownie	5,00 €
VERRINE PASSION MERINGUÉE OPALYS / passion fruit with Opalys 33%	5,00 €
PANNA COTTA AZELIA 35%, NOISETTES CARAMELISÉE	5,00 €
<i>Azelia 35% Panna Cotta, Caramelized Hazelnuts</i>	
DESSERT CHOCOLATÉ DU MOMENT / chocolate dessert of the moment	5,00 €

Nos boissons froides et chaudes

Eau d'Évian 50 cl / Evian mineral water (50 cl)	1,80 €
Eau de Vals 50 cl / Vals sparkling water (50 cl)	1,80 €
Col'ardèche 33 cl / Ardeche Cola (33cl)	2,30 €
Jus de fruits bio 25 cl / Organic Fruit Juice (25cl)	3,20 €
<i>Poire, pomme, pomme coing, pomme framboise, pomme fraise, pomme cassis</i> <i>Pear, apple, apple & quince, apple & raspberry, apple & strawberry, apple & blackcurrant</i>	
Thés glacés 25 cl / Iced Tea (25cl)	4,00 €
<i>Citron vert basilic, Pêche Abricotée, Fruits d'été, Bambou, Cacao, Groseille,</i> <i>Lime & basil tea, apricot peach black tea, summer fruit infusion, bamboo kwai mint, cacao, redcurrant</i>	
Bière Bourganel 33 cl / Beers of Bourganel (33 cl)	
<i>Bière blond'07 / blond beers</i>	4,00 €
<i>Bière marrons, bière myrtille / chestnut beer, blueberry beer</i>	4,30 €
Vin de la cave de tain 50 cl / Wine by Cave de Tain (50 cl)	
<i>Crozes-Hermitage blanc 2015 AOC / white Crozes-Hermitage AOC</i>	10,50 €
<i>Crozes-Hermitage rouge 2015 AOC / red Crozes-Hermitage AOC</i>	10,50 €
<i>Saint-joseph rouge 2015 AOC / red Saint-Joseph AOC</i>	13,50 €
Café / Coffee	1,70 €
Thés / Tea	
<i>Jardin à l'anglaise : Earl grey supérieur aux notes de bergamote</i> <i>English garden: superior Earl Grey with bergamot notes</i>	2,30 €
<i>Sencha groseille : thé vert Sencha aromatisé aux fruits rouges</i> <i>Sencha redcurrant: Sencha green tea flavoured with redfruits.</i>	2,30 €
<i>Le chant des grillons : infusion verveine dynamisée avec des fleurs d'oranger</i> <i>Song of the crickets: verbena infusion with vibrant orange blossom</i>	2,30 €
<i>A l'ombre des oasis : thé vert Gunpowder aromatisé à la menthe</i> <i>In the shade of the oasis: Gunpowder green tea flavoured with mint</i>	2,30 €
<i>Yunnan vert : thé vert de chine de la province du Yunnan</i> <i>Yunnan Green: Chinese green tea from Yunnan province</i>	2,30 €
Chocolat chaud Celaya - Celaya Hot Chocolate	2,50 €