



Menu Les Cocottes Porte De Geneve Christian Constant

<https://lacarte.menu>

Route D'Annecy, Saint-Julien-en-Genevois, France
(+33)0186995715



Le restaurant de Saint-Julien-en-Genevois propose **169** différents **menus et boissons sur la carte** à un prix moyen de 22 €. Dans l'ensemble, ce restaurant suscite des avis partagés. Tandis que certains clients louent la qualité des plats, notamment un excellent pâté en croûte, d'autres soulignent une préparation médiocre et des portions décevantes. L'ambiance du lieu, en travaux, laisse à désirer, et le service se révèle souvent inacceptable, avec des oublis fréquents et des temps d'attente excessifs. En outre, des problèmes de disponibilité sur le menu créent de la frustration. Malgré quelques expériences positives, nombreux sont ceux qui regrettent que la qualité des mets et du service ne soient pas à la hauteur des attentes, ce qui pourrait les dissuader d'y retourner.

Menu Les Cocottes Porte De Geneve Constant



Soupes

SOUPE À L'OIGNON

Pizza

MONACO 6 €

Boissons Gazeuses

ORANGINE 5 €

Spiritueux

MARTINI 8 €

Plat Principal

VOLAILE DES DOMBES RÔTIE AU BEURRE D'HERBES, PURÉE DE POMMES DE TERRE

Crêpes

FRAMBOISE 9 €

Pizza - Ø18Cm

DIABOLO 5 €

Digestifs

LIMONCELLO 9 €

Aperitivo - Apéritifs

KIR ROYAL 12 €

Whisky

COINTREAU 10 €

Apéritifs

SUZE 8 €

Liqueurs

WHISKY CHIVAS REGAL 12 €

Champagne

HENRIOT BRUT ROSE 12 €

Entrée

SUPRÊME DE PINTADE EN BALLOTINE ET MORILLES, PRESSÉ DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE

Sparkling & Champagne

HENRIOT BRUT SOUVERAIN 10 €

Featured Drinks

KRONENBOURG 1664 6 €

Loire Valley

SANCERRE REVERDY 9 €

Eau de Vie

MIRABELLE 9 €

aperitivi

VAPORISER 10 €

Charcuterie

APÉRITIF MAISON 9 €

DIGESTIF

RICARD 8 €

Les Boissons

PERRIER (33CL) 5 €

Menu Les Cocottes Porte De Geneve Constant



FRISDRANKEN

THÉ FUZE 5 €

Soft Drinks and Juices

SAN PELLEGRINO (50CL) 5 €

Water & Soda

BADOIT (75CL) 6 €

les bulles

CHAMPAGNE HENRIOT BRUT SOUVERAIN 10 €

MIGNARDISE

CAFÉ ET MIGNARDISES (GUIMAUVE, PÂTE DE FRUITS ET TRUFFE AU CHOCOLAT)

AMARI / DIGESTIVE/CORDIALS

BAILEY'S 9 €

Apero

PICON BIÈRE 6 €

Amuse-Bouche

CRÈME DE CRESSON, LANGOUSTINE EN TEMPURA

Fromage Et Desserts

POIRÉ 10 €

Boisson Et Vin

CROZES HERMITAGE CAVE DE TAIN

Alcool

COCKTAIL MAISON 7 €

Digestifs (4Cl)

PRENDS 27 9 €

Le bevande

PASTIS 51 9 €

Soft Drink, Mixers and Ice

EVIAN (75CL) 6 €

Cocktails Avec Alcool

RHUM JUS DE FRUITS 12 €

Champagnes & Apéritifs (4Cl - 33Cl)

WHISKY JACK DANIEL'S 11 €

Coffee, Tea and Beyond

THÉS ET INFUSIONS 3 €

Espresso Creations

CAFE LAIT 3 €

Les Boissons - Alcools (4Cl)

GIN GORDON'S 9 €

Digestivos- Internacionais

WHISKY J 9 €

Menu Les Cocottes Porte De Geneve Constant



Vins!

CHÂTEAU NEUF DU PÂPE 11 €

Catégorie De Restaurant

VÉGÉTARIEN

Ingrédients Utilisés

OIGNON

Les Vins Doux Naturels Au Verre Et En Bouteille (12.5Cl)

CÔTES DE GASCOGNE GROS PETIT
MANSENG DOMAINE UBY 8 €

Languedoc-Roussillon (75Cl)

LANGUEDOC «TÊTE DE BÉLIER»
CHÂTEAU PUECH HAUT 64 €

Les Vins Rouges En Bouteille- Loire (75Cl)

SANCERRE «REVERDY» 40 €

Bulles (La Coupe)

CERDON DU BUGÉY 8 €

Pizza Végétarienne - Normale

PORTO 8 €

Les Cocktails - Alcool

PANACHE 6 €

Non Classé

GÉNÉPI 9 €

Boissons

1664 PRESSION (25CL) 6 €

GRAND-MARNIER 9 €

Apéritif

MARBRÉ DE FOIE GRAS AUX
ARTICHAUTS ET CHAMPIGNONS DES
BOIS, PAIN GRILLÉ

KIR VIN BLANC 8 €

Sodas

COCA COLA, COCA ZÉRO 5 €

BITTER SAN PELLEGRINO 5 €

Les plats

CHAROLAIS BEEF TARTARE WITH
A KNIFE, FRESH HOMEMADE FRIES 23 €

COCOTTE OF YOUNG SEASONAL
VEGETABLES WITH OLIVE OIL AND
SOFT-BOILED EGG 19 €

Desserts

POACHED PEAR BELLE-HÉLÈNE
STYLE 10 €

TARTE DES DEMOISELLES TATIN,
VANILLA ICE CREAM 12 €

Liquor & Digestive

CHARTREUSEJAUNE 10 €

CHARTREUSE VERTE 9 €

Menu Les Cocottes Porte De Geneve Constant



Champagnes Et Effervescents (12,5Cl)

CHAMPAGNE HENRIOT BRUT ROSÉ 12 €

MÉTHODE ANCESTRALE BUGEY
CERDON « LE CLOS DE LA BIERLE » 8 €

Les Vins Blancs En Bouteille- Loire (75Cl)

POUILLY FUMÉ PABIOT 50 €

REUILLY «LES FOSSILES»
DOMAINE DENIS JAMAIN 34 €

Les Vins Rouges En Bouteille- Savoie / Suisse (75Cl)

MONDEUSE D'ARBIN « BELLE
ROMAINE» DOMAINE GENOUX 38 €

PINOT NOIR DU VALAIS
«CALVAIRE» DOMAINE GÉRALD
BESSE 63 €

Les Vins Rouges En Bouteille- Vallée Du Rhône (75Cl)

CROZES HERMITAGE SENS
FAYOLLE FILS FILLE 41 €

CÔTE RÔTIE BONNEFOND 89 €

Boissons Chaudes

CAFÉ

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ, RISTRETTO 3 €

DOUBLE EXPRESSO, CAPPUCINO 4 €

Bières

KRONENBOURG1664 SANS ALCOOL 5 €

BIÈRE DU MONT-BLANC BLANCHE 8 €

GRIMBERGEN PRESSION (25CL) 6 €

Plats Au Choix

DOS DE CABILLAUD CUIT VAPEUR, SEL
ET POIVRE, SAUCE MIEL ET CITRON

DAUBE DE JOUE DE BOEUF, POMMES
VAPEUR ET CAROTTES FONDANTES

SUPRÊME DE VOLAILLE EN BALLOTINS,
JUS À LA SAUGE, RISOTTO
CROUSTILLANT

Entrées Au Choix

TERRINE DE CAMPAGNE DE MON
APPRENTISSAGE

VELOUTÉ DE POTIMARRON,
ABONDANCE ET BRISÛRES DE
CHÂTAIGNES

CRÉMEUX DE PANAI À LA FÈVE DE
TONKA, CROMESQUIS DE
CHAMPIGNONS ET PIED DE VEAU

Desserts Au Choix

MILLEFEUILLE, MOUSSELINE À LA
VANILLE ET CARMEL BEURRE DEMI-
SEL

ILE FLOTTANTE AU CARMEL BEURRE
SALÉ

ANANAS RÔTI, ROCHER COCO, SORBET
ANANAS ET ESTRAGON

Vallée Du Rhône (75Cl)

ARDÈCHE CHARDONNAY « TERRE
D'AMANDIER » LES VIGNERONS 34 €
ARDÉCHOIS

SAINT-JOSEPH «DOMAINE DU
CHÊNE» 51 €

Menu Les Cocottes Porte De Geneve Constant

CONDRIEU « LA PETITE CÔTE »
DOMAINE YVES CUILLERON 70 €

Les Vins Blancs En Bouteille - Savoie / Suisse (75Cl)

CHIGNIN BERGERON «HARMONIE»
DOMAINE JEAN VULLIEN 43 €

ROUSSETTE DE SAVOIE
«MARESTEL» DOMAINE RAYMOND
BARLET FILS 35 €

FENDANT DU VALAIS «LES BANS»
DOMAINE GÉRALD BESSE 45 €

Boissons Non Alcoolisées

SCHWEPPE 5 €

LUTIN 5 €

LIMONADE 5 €

JUS DE FRUIT 5 €

Les Entrées

MIMOSA EGG FROM «MAMIE
CONSTANT» 11 €

COUNTRY TERRINE FROM MY
APPRENTICESHIP 13 €

SALMON TARTARE, OYSTERS AND
BASS SEASONED WITH GINGER 16 €
AND LEMON

CRISPY PRAWNS, CITRUS SAUCE 18 €

Alcools Divers

VODKA SMIRNOFF ROUGE 9 €

WHISKY J. WALKER RED 9 €

COGNAC AUGIER 11 €

DOORLY'S 11 €

Bourgogne (75Cl)

SAINT VÉRAN «TRADITION»
DOMAINE LUQUET 44 €

CHABLIS 1ER CRU «VAILLONS»
DOMAINE VOCORET 58 €

PULIGNY MONTRACHET DOMAINE
VINCENT BACHELET 76 €

VIRÉ CLESSÉ GUILLEMOT MICHEL
QUINTAINE 66 €

Ces Types De Plats Sont Servis



POULET

POISSON

STEAK DE THON

SOUPE

Entrées

OEUF MIMOSA DE MAMIE CONSTANT

CREAM OF MUSHROOM SOUP,
POULTRY CROMESQUIS FLAVORED 12 €
WITH TRUFFLE

THE REAL CAESAR SALAD FROM
THE RITZ 14 €

SALMON SMOKED BY US, SOUR
CREAM AND TOASTED BREAD 20 €

FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY DE
SAISON ET PAIN GRILLÉ 22 €

Plats

STEAMED COD FILLET, SALT AND
PEPPER, HONEY AND LEMON 26 €
SAUCE

ROASTED ARCTIC CHAR,
TETRAGON SALAD, RAVIGOTE 29 €
SAUCE

Menu Les Cocottes Porte De Geneve Constant



LANDES POULTRY ROASTED WITH
HERB BUTTER, MASHED
POTATOES 24 €

LAMB SHOULDER CONFIT WITH
SAVORY, FRICASSEE OF
SEASONAL VEGETABLES 25 €

QUITE SIMPLY A PLATE OF
COQUILLETES, HAM AND
ABONDANCE 18 €

Les Vins Blancs Au Verre, En Carafe Et En Bouteille (12,5Cl)

GARD CHARDONNAY CELLIER DES
CHARTREUX 6 €

SANCERRE LALOUE 11 €

SAUVIGNON MENADE (BIO) 8 €

VIRÉ CLESSÉ «CUVÉE THEVENET»
DOMAINE DE LA BONGRAN 11 €

MACON FICHET «LA CRÉPILLONNE» 9 €

Les Vins Rouges En Bouteille- Languedoc- Roussillon (75Cl)

FAUGÈRES « LES JARDINS »
DOMAINE SAINT ANTONIN 37 €

PIC SAINT LOUP « COSTE
D'ALEYRAC » CHÂTEAU DE
LANCYRE 39 €

SAINT CHINIAN « LE BANEL »
DOMAINE DES PAISSELS 38 €

CHEMIN DES RÊVES
«ABRACADABRA» 37 €

VIN DE PAYS DE L'HÉRAULT « LES
CREISSES » PHILIPPE
CHESNELONG 50 €

Les Vins Rouges En Bouteille- Beaujolais- Bourgogne (75Cl)

MORGON «GRAND CRAS»
DOMAINE LAURENT GAUTHIER 37 €

PINOT NOIR DOMAINE TOLLOT 68 €

MARSANNAY « LE FINAGE »
DOMAINE RENÉ BOUVIER 70 €

VOLNAY «LES BROUILLARDS»
DOMAINE PARIGOT 85 €

POMMARD 1ER CRU « LES
VIGNOTS » DOMAINE PARIGOT 90 €

NUITS SAINT-GEORGES «DOMAINE
LÉCHENEAUT» 95 €

Les Vins Rouges Au Verre, En Carafe Et En Bouteille (12,5Cl)

GARD MERLOT CELLIER DES
CHARTREUX 6 €

CÔTES DU RHÔNE DOMAINE LE
CLOS DES LUMIÈRES 6 €

BORDEAUX CÔTES DE CASTILLON
«CHÂTEAU CHAINCHON» 7 €

BOURGUEIL GAUTHIER «JOUR DE
SOIF» 8 €

MERCUREY HÉRITAGE RODET 11 €

GIVRY MOUTON 10 €

CHEVAL NOIR SAINT-EMILION 9 €

Les Vins Rouges En Bouteille- Bordeaux (75Cl)

GRAVES «CHÂTEAU MAGENCE» 50 €

LALANDE DE POMEROL «CHÂTEAU
LA ROSE TRÉMIÈRE» 51 €

Menu Les Cocottes Porte De Geneve C

Constant



SAINT-EMILION GRAND CRU
«CHÂTEAU FONRAZADE» 54 €

CHEVAL NOIR SAINT-EMILION
GRAND CRU 75 €

PAUILLAC «CHÂTEAU
DOMPIERRE» 95 €

ALTER EGO MARGAUX 120 €

POMEROL «CLOS RENÉ» 125 €

Boissons Alcoolisées



PROSECCO 8 €

CAMPARI 8 €

VODKA ABSOLUE 10 €

TEQUILA 9 €

CALVADOS 10 €

GRAPPA 9 €

AMARETTO 8 €

RHUM BACARDI 9 €

Dessert

DÉLICE DE LA SAINT-VALENTIN AUX
LITCHIS, FRAMBOISES ET HIBISCUS

CHEESES FROM OUR BEAUTIFUL
MOUNTAINS 12 €

MILLEFEUILLE, LIGHT VANILLA
CREAM AND SEMI-SALTED
CARAMEL 12 €

THE FABULOUS CHOCOLATE TART
FROM CHRISTIAN CONSTANT 12 €

FLOATING ISLAND WITH SALTED
BUTTER CARAMEL 10 €

ICE CREAM AND SORBETS OF THE
MOMENT (THE SCOOP) 4 €

POIRE POCHÉE FAÇON BELLE-HÉLÈNE

FROMAGES DE NOS BELLES
MONTAGNES

Les Cocottes Porte De Geneve Christian Constant

Route D'Annecy, Saint-Julien-en-
Genevois, France

Heures d'ouverture:

Lundi 12:00-14:00

Mardi 12:00-14:00

Mercredi 12:00-14:00

Jeudi 12:00-14:00

Vendredi 12:00-14:00

Samedi 12:00-14:00

Dimanche 12:00-14:00

Fait avec [Carte](#)

