



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 oubliés 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

VOLAILLE 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

SUPRÈME 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 BUGEY 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

CHARTREUSE JAUNE 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, CAPPUCCINO	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
SUPRÈME DE VOLAILLE EN BALLOTTINS, JUS À LA SAUGE, RISOTTO CROUSTILLANT

Entrées Au Choix

TERRINE DE CAMPAGNE DE MON APPRENTISSAGE
VELOUTÉ DE POTIMARRON, ABONDANCE ET BRISURES DE CHÂTAIGNES
CRÉMEUX DE PANAISS À LA FÈVE DE TONKA, CROMESQUIS DE CHAMPIGNONS ET PIED DE VEAU

Desserts Au Choix

MILLEFEUILLE, MOUSSELLINE À LA VANILLE ET CARAMEL BEURRE DEMI-SEL
ILE FLOTTANTE AU CARAMEL BEURRE SALÉ
ANANAS RÔTI, ROCHER COCO, SORBET ANANAS ET ESTRAGON

Vallée Du Rhône (75Cl)

ARDÈCHE CHARDONNAY « TERRE D'AMANDIER » LES VIGNERONS ARDÉCHOIS	34 €
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
«MARETEL» DOMAINE RAYMOND
BARLET FILS 35 €

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

Boissons Non Alcoolisées

SCHWEPPES 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 AND LEMON 16 €

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 WITH TRUFFLE 12 €

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 SAUCE 26 €

ROASTED ARCTIC CHAR, TETRAGON SALAD, RAVIGOTE SAUCE 29 €

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 COQUILLETTES, 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» 11 €
DOMAINE DE LA BONGRAN

MACON FICHET «LA CRÉPILLONNE» 9 €

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

FAUGÈRES « LES JARDINS » 37 €
DOMAINE SAINT ANTONIN

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

SAINT CHINIAN « LE BANEL » 38 €
DOMAINE DES PAISSELS

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» 37 €
DOMAINE LAURENT GAUTHIER

PINOT NOIR DOMAINE TOLLOT 68 €

MARSANNAY « LE FINAGE » 70 €
DOMAINE RENÉ BOUVIER

VOLNAY «LES BROUILLARDS» 85 €
DOMAINE PARIGOT

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 Christian 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](#)

