- ENTRÉES -

SOUPE À L'OIGNON — $10.00
Sopa de cebolla lentamente caramelizada, gratinada con pan artesanal y queso Gruyère fundido. Un clásico atemporal

MOULES FRITES — $13.75
Mejillones en salsa de vino blanco y mantequilla, acompañados de papas a la francesa

TARTE TATIN SALÉE — $11.00
Hojaldre salado con queso feta, cebollas caramelizadas y tomates confitados

LE POULPE — $12.50
Pulpo sellado, acompañado de papas baby en mantequilla, ajo, alioli de pimiento, aceite de oliva y cebollín fresco

CEVICHE — $15.00
Ceviche clásico en salsa roja

APÉRITIFS

ANTIPASTO
Selección de quesos, embutidos, aceitunas, frutos secos y pan ciabatta tostado
$26.50

FRITTO MISTO
Pulpo, camarón y pesca blanca en costra crocante , acompañados de papas a la francesa y salsa tártara
$26.50

- SANDWICHES -

BIG MEC — $15.00
Doble carne, queso cheddar, vegetales frescos, cebolla caramelizada y pickles de la casa, acompañado de papas a la francesa

LE CLUB — $15.00
Sándwich club clásico acompañado de papas a la francesa

- SALADES -

JARDINERA — $10.00
Mix de hojas verdes orgánicas, tomate cherry, uvillas, queso feta, nueces y aderezo de la casa

STRACCIATELLA — $11.00
Burrata cremosa con tomates confitados y aceite de oliva

- PLAT PRINCIPAUX -

PICANHA AU BEURRE — $44.50
Corte premium a la parrilla con mantequilla de finas hierbas, acompañado de papas a la francesa y ensalada fresca de rúcula y parmesano

MAGRET À L'ORANGE — $23.50
Pechuga de pato jugosa con delicada salsa de naranja, supremas cítricas, papas a la francesa y zanahorias baby glaseadas

CÔTES D'AGNEAU — $32.00
Costillas de cordero en salsa de vino tinto y demi-glace, sobre puré de papa avellanado, con crumble, menta y vegetales baby

STEAK AU POIVRE — $23.00
Lomo fino flambé al brandy con pimienta negra, acompañado de papas a la francesa crujientes

SALMÓN ALMONDINE — $23.50
Salmón sellado, almendras, servido sobre polenta cremosa, terminado con caviar de mostaza y hojas baby

POISSON BLANC — $21.00
Pesca blanca en salsa sedosa, tocino alcaparras y vino blanco, sobre puré de coliflor asada, con tocino crocante, ceniza de cebolla y aceite de perejil

POULET GRILLÉ — $20.75
Jugosa pechuga de pollo a la parrilla sobre una base aromática de yogurt, ajo y perejil, acompañado de ensalada fresca

TAGLIATELLE PARMESANO — $20.00
Pasta con jamón serrano y portobellos en una cremosa salsa de parmesano

COCOTTE
~MAISON FRANÇAISE~

CÔTÉ SUCRÉ

TARTE TATIN SUCRÉE — $8.00
Clásica tarta francesa de manzana caramelizada, con almendras tostadas, helado de vainilla y flores comestibles de temporada

PAVLOVA — $8.00
Merengue crujiente hecho en casa con crema montada y bayas rojas

MOUSSE AU CHOCOLAT FLIGHT — $10.00
Experiencia de cata vertical que rinde homenaje al mejor cacao del mundo, con tres mousses de la casa de diferentes concentraciones y porcentajes

CRÈME BRÛLÉE — $8.00
Clásica crema de vainilla con costra de azúcar caramelizada

BOISSONS CHAUDES

-Americano - Capuccino - Mocaccino -
-Espresso - Macchiato - Infusiones de la casa — $3.75

BOISSONS FRAÎCHEURS

Jugos Naturales	$4.00
Té Helado	$4.00
Limonada Clásica o Imperial	$4.00
Agua con o sin gas	$4.00
Gaseosas	$4.00

BIÉRES

Latitud Cero	$6.50
Club Verde	$5.50
Stella Artois	$6.50
Estrella Damn	$6.50
Paulaner	$6.50

VINS AU BERRE

Vino Caliente	$11.75
Sangría	$11.75
Vino Tinto	$8.00
Vino Blanco	$8.00
Vino Rosado	$8.00
Espumante de la Casa	$8.00

Precios Incluyen Impuestos y Servicio

– ENTRÉES –

SOUPE À L'OIGNON — $10.00
Slow-caramelized onion soup topped with melted Gruyère cheese and toasted artisan bread

MOULES FRITES — $13.75
Mussels in a white wine and butter sauce, served with French fries

TARTE TATIN SALÉE — $11.00
Savory puff pastry tart with feta cheese, caramelized onions, pesto, and confit tomatoes

LE POULPE — $12.50
Seared octopus served with buttered baby potatoes, garlic, red pepper aioli, olive oil, and fresh chives

CEVICHE — $15.00
Classic ceviche in a vibrant citrus marinade

APÉRITIFS

ANTIPASTO
Selection of cheeses, cured meats, olives, nuts, and toasted ciabatta
$26.50

FRITTO MISTO
Crispy fried octopus, shrimp, and white fish, served with French fries and tartar sauce
$26.50

– SANDWICHES –

BIG MEC — $15.00
Double beef patty with cheddar cheese, fresh vegetables, caramelized onions, and house-made pickles, served with French fries

LE CLUB — $15.00
Classic club sandwich served with French fries

– SALADES –

JARDINERA — $10.00
Mixed greens, cherry tomatoes, golden berries, feta cheese, walnuts, and house dressing

STRACCIATELLA — $11.00
Creamy burrata with confit tomatoes and olive oil

– PLAT PRINCIPAUX –

PICANHA AU BEURRE — $44.50
Premium grilled picanha steak with herb butter, served with French fries and arugula Parmesan salad

MAGRET À L'ORANGE — $23.50
Duck breast with delicate orange sauce, citrus segments, French fries, and glazed baby carrots

CÔTES D'AGNEAU — $32.00
Lamb chops with red wine demi-glace, served over brown butter potato purée with crumble, mint, and baby vegetables

STEAK AU POIVRE — $23.00
Beef tenderloin flambéed with brandy and black pepper sauce, served with crispy French fries

SAUMON ALMONDINE — $23.50
Seared salmon almondine, served over creamy polenta, finished with mustard caviar and baby greens

POISSON BLANC — $21.00
White fish in beurre blanc sauce, served over roasted cauliflower purée with crispy bacon, onion ash, and parsley oil

POULET GRILLÉ — $20.75
Grilled chicken over an aromatic yogurt, garlic, and parsley base, served with a fresh salad

TAGLIATELLE PARMESAN — $20.00
Fresh tagliatelle with Serrano ham and portobello mushrooms in a creamy Parmesan sauce

COCOTTE
~MAISON FRANÇAISE~

CÔTÉ SUCRÉ

TARTE TATIN SUCRÉE — $8.00
Classic caramelized apple tart with toasted almonds, vanilla ice cream, and seasonal edible flowers

PAVLOVA — $8.00
Crisp meringue with whipped cream and mixed berries

MOUSSE AU CHOCOLAT FLIGHT — $10.00
A tasting experience showcasing premium cacao through three signature mousses of varying intensities

CRÈME BRÛLÉE — $8.00
Traditional vanilla custard with a caramelized sugar crust

BOISSONS CHAUDES

-Americano - Cappuccino - Mochaccino -
-Espresso - Macchiato - House Infusions — $3.75

BOISSONS FRAÎCHES

Natural Juices	$4.00
Iced Tea	$4.00
Classic or Imperial Lemonade	$4.00
Still or Sparkling Water	$4.00
Soft Drinks	$4.00

BIÈRES

Latitud Cero	$6.50
Club Verde	$5.50
Stella Artois	$6.50
Estrella Damn	$6.50
Paulaner	$6.50

WINE BY THE GLASS

Mulled Wine	$11.75
Sangria	$11.75
Red Wine	$8.00
White Wine	$8.00
Rosé Wine	$8.00
House Sparkling Wine	$8.00

Prices include taxes and service charge