



Le
petit COCON

FOOD, BEVERAGES AND LOVE

SERVICE AU BAR / *ORDER AT THE BAR*

DESSERTS



Cookies maison / *Home-made cookies*
3,50€

Cheesecake maison / *Homemade cheesecake*
4,00€

Carrot Cake
4,00€

Roulé à la cannelle / *Cinnamon roll*
4,00€

Brownie
5,00€



A partir de 15 h - *From 3 pm*

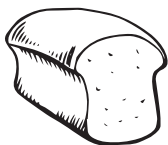
Pancake maison / *Homemade pancake*

Sucre / *With sugar*
3,00€

Chocolat maison / *With chocolate sauce*
4,00€

Confiture maison / *With homemade jam*
4,00€

Supplément chantilly / *Whipped cream supplement*
0,50€





Le
petit COCON

FOOD, BEVERAGES AND LOVE

SERVICE AU BAR / ORDER AT THE BAR



SANDWICHES (PAIN BAGUETTE)

Parisien	4,50€
Jambon blanc, beurre / Ham, butter	
Complet	6,00€
Mayonnaise maison, poulet, emmental, oeufs, crudités	
Home-made mayonnaise, chicken, emmental cheese, eggs, salad	
Seguin	6,00€
Fromage de chèvre, miel, grenade, roquette	
Goat's cheese, honey, pomegranate, roquette	
Cocon	6,00€
Houmous au pesto, légumes confits, roquette	
Pesto flavoured humus, roasted vegetables, roquette	

<u>SALADE BOWL DU JOUR</u>	10,00€
Salad Bowl of the day	

<u>SOUPE RAMEN MAISON</u>	11,00€
Home-made Ramen noodle soup	
Nouille de riz, bouillon de légumes, pois gourmand, oignons, ail, oeuf mollet, brocolis, bœuf, pousse de soja, coriandre, piment	
Rice noodles, vegetable broth, mangetout, onions, garlic, soft-boiled egg, broccoli, beef, soya bean sprouts, coriander, chilli	

<u>QUICHE DU JOUR MAISON</u>	7,50€
Quiche of the day	

<u>CROQUE MONSIEUR</u>	7,50€
Cheese and ham toastie	

<u>PLAT DU JOUR</u>	12,50€
<u>DAILY SPECIAL</u>	

BAGELS (CHAUD / HOT)

Arcadien	8,00€
«Cream cheese», jambon de Savoie, tomme, roquette	
Cream cheese, regional cured ham, tomme cheese, roquette	
Norvégien	8,00€
« Cream cheese », truite fumée, filet de citron, roquette	
Cream cheese, smoked trout, lemon juice, roquette	
Veggie	8,00€
Cream cheese, compotée de tomate, champignons grillés, fromage raclette, roquette	
Cream cheese, tomato coulis, fried mushrooms, raclette cheese, roquette	

Supplément supplement	1,50€
salade verte / Green salad	



PATES

Carbonara	7,50€
Lardons, crème, parmesan, huile d'olive	
Bacon bits, cream, parmesan, olive oil	
Bolo	7,50€
Sauce tomate, steak haché, emmental râpé	
Tomato sauce, ground beef, grated cheese	
Basilico	7,50€
Pesto, tomates confites, parmesan	
Pesto, sun-dried tomatoes, parmesan	
Nono	6,50€
Beurre, jambon blanc, emmental	
Butter, ham, emmental cheese	

Prix en € net, taxe et service compris / Net price in euros, tax and service included



Le
petit COCON

FOOD, BEVERAGES AND LOVE

SERVICE AU BAR ORDER AT THE BAR

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso	1,50€
Deca / Decaffeinated coffee	1,60€
Noisette / Espresso with a splash of milk	1,80€
Café allongé / Long	1,50€
Double expresso	3,00€
Américain / Long Black	3,50€
Grand crème / Large coffee with cream	3,50€
Cappuccino	4,00€
Chai Latté	4,00€
Chocolat chaud / Hot chocolate	3,50€
Chocolat viennois (Chantilly maison) Hot chocolate with whipped cream	4,00€
Vin chaud (maison) / Mulled wine	4,00€
Thés kusmi bio / Organic Kusmi tea	4,00€
Thés kusmi détox / Detox kusmi tea	4,00€
Infusion kusmi bio / Organic Kusmi herbal tea	4,00€

BOISSONS SANS ALCOOL

ALCOHOL FREE BEVERAGES

Coca (33cl)	3,50€
Coca Zéro (33cl)	3,50€
Orangina (33cl)	3,50€
Perrier (33cl)	3,50€
Fuze tea (33cl)	3,50€
Schweppes agrumes (33cl)	3,50€
Diabolo / Fruit cordial with lemonade	3,50€
Sirop à l'eau / Fruit cordial with water	2,50€
Menthe, Citron, Pêche, Grenadine, Orgeat, Vanille, Fraise Mint, Lemon, Peach, Red fruits, Almond, Vanilla, Strawberry	
Jus de fruit Bio (25cl) / Organic fruit juice (25cl)	5,00€
Orange, pêche, pomme, ananas, tomate, abricot Orange, peach, apple, pineapple, tomato, apricot	
Jus d'orange pressé / Freshly squeezed orange juice	4,00€
Eau Evian (50cl) Still bottled water	3,00€
Badoit (50cl) Sparkling water	3,00€
Fever-Tree (25cl) Tonic Water / Ginger Ale	4,00€
Supplément sirop / Cordial supplement	0,50€

BIERES PRESSIONS BEERS ON TAP

Bud	25cl : 3,50€ / 50cl : 7,00€
Goose (IPA)	25cl : 4,60€ / 50cl : 9,00€
Kwack (Rousse)	25cl : 4,60€ / 50cl : 9,00€

BIERES BOUTEILLES BOTTLED BEERS

Ginette Blonde Bio (33cl)	6,00€
Ginette Blanche Bio (33cl)	6,00€
Ginette Fruitée framboise, cassis, myrtille (33cl) Raspberry, blackcurrant, blueberry	6,00€
Delirum Tremes (33cl)	6,00€
Cubanisto Saveur Rhum (33cl) :	6,00€
IZU HARD SELTER (25cl) Houblon, kiwi, cidrat ou fraise	4,00€
Cidre brut (27,5cl) Cider	4,00€
Bière sans alcool Wasteiner Wasteiner Non alcoholic Beer	4,50€

APERITIF

Ricard	3,00€
Kir	3,50€
Martini blanc / rouge :	4,50€
Suze	4,50€
Porto	4,50€
Campari	4,50€
Apero Spritz	7,50€

PLANCHES "GOURMANDS" APRES SKI

A partir de 15h
From 3pm

AFTER SKI "GOURMANDS"
PLATTERS



Planche mixte (Charcuterie + Fromage)	
Mix platter (A selection of cold meats + cheese)	22,00€
Saucissons Dried sausage	6,00€
Terrine de Savoie Regional local terrine	6,50€
Pancake maison / Homemade pancake	
Sucre / With sugar	3,00€
Chocolat maison / with chocolate sauce	4,00€
Confiture maison / With homemade jam	4,00€
Supplément chantilly / Whipped cream supplement	0,50€





Le
petit COCON

FOOD, BEVERAGES AND LOVE

SERVICE AU BAR ORDER AT THE BAR

VIN BLANC / WHITE WINES

Savoie :

St Jeoire prieuré AOC (75cl)	18,00€
Arôme d'acacia et de pêche blanche <i>Hints of acacia and white peach</i>	
Pays d'Allobrogie Viognier IGP (75cl)	26,00€
Arôme pêche, abricot <i>Apricot, peach aroma</i>	

VIN ROUGE / RED WINES

Vallée du Rhône :

Domaine Servans BIO AOC (75cl)	20,00€
Fruits rouges, Arôme de fruits murs <i>Red fruits, mature fruit aroma</i>	
Crozes Hermitage « Immanence » AOC (75cl)	35,00€
Fruits mûrs, violette, réglisse et épices <i>Mature fruit, violet, liquorice and spices</i>	

Savoie :

Pinot cep noir Vieilles vignes AOP (75cl)	22,00€
Fruits rouges et noirs confiturés <i>Red and black fruit preserves</i>	

ROSÉ

Mademoiselle Clara IGP Var (75cl)	16,00€
Fruits jaunes dominants <i>Strong yellow fruit flavour</i>	

VIN AU VERRE / WINES BY THE GLASS

St Jeoire prieuré (blanc/white)	4,50€
Servans bio (rouge/red)	5,00€
Mademoiselle clara (rosé)	4,50€
Prosecco brut bio	4,50€

ALCOOLS FORTS / SPIRITS

Vodka (4cl)

Eristoof (37,5°)	7,00€
Absolute (40°)	8,00€

Whisky (4cl)

Jack Daniel's Gentleman (40°)	8,00€
Lagavullin 16ans (43°)	10,00€

Rhum (4cl)

Saint James blanc (40°)	7,00€
Havana Club 7ans (40°)	8,00€
Zacapa 23 (40°)	10,00€

Gin (4cl)

Gordon (37,5°)	7,00€
Bombay sapphire (40°)	8,00€
G'vine foraison (40°)	10,00€

Bailey's (4cl)

8,00€

Long Drink

9,00€

Alcool + Soda + Jus de fruits
Spirit + soda + fruit juice

Mojito

8,50€

Génépito

9,00€

DIGESTIFS

Genepi (4cl)	4,50€
Get 27 (4cl)	8,00€
Poire william's (4cl)	8,00€
Cognac menkow (4cl)	8,00€

CHAMPAGNE BRUT

Rémy Massin (75cl)	45,00€
Prosecco brut Blo « Tenute Arnaces » DOC (75cl)	26,00€
Fruits pomme verte, poire et melon <i>Green apple, pear and melon</i>	