



Cocoon

l'Atmosphère

NOTRE CARTE





CUISINE TRADITIONNEL FRANÇAISE



À PARTAGER

-PLANCHE DE CHARCUTERIE	14,90 €
<i>Sélection de charcuteries fines, gourmandes (Maison Choblet)</i>	
-PLANCHE MIXTE	16,90 €
<i>Charcuteries & fromages</i>	
-ASSIETTE VÉGÉTALE	12,90 €
<i>Houmous & falafel</i>	
-CAMEMBERT RÔTI, FONDANT AU MIEL	13,90 €

ENTRÉES

-GASPACHO RAFRAÎCHISSANT, BURRATA CRÉMEUSE & BASILIC	13,20 €	
-CRÉMEUX DE PETITS POIDS ONCTUEUX, OEUF PARFAIT & FETA FRAÎCHE	9,90 €	
<i>Mariné au Badiane, crème aigrette, pickles</i>		
-OEUFS MIMOSA REVISITÉS, TEXTURE CRÉMEUSE	8,90 €	
-ROLL DE GAMBAS CROUSTILLANT, MAYONNAISE ACIDULÉE	10,20 €	
-SAUMON GRAVELAX, GINGEMBRE ET CRUMBLE SALÉ	9,90 €	
-TERRINE VENDÉENE ARTISANALE	8,50 €	
<i>(Maison Choblet - Pont Saint Martin)</i>		

HORS D'OEUVRES

	Petite	Grande
-CÉSAR CROUSTILLANTE AU POULET DORÉ, PARMESAN AFFINÉ	13,90 €	18,90 €
<i>Sauce gourmande aux anchois</i>		
-CARPACCIO DE BOEUF FONDANT, COPEAUX PARMESANT, PESTO DEROQUETTE	11,90 €	16,90 €
-TARTARE DE BOEUF AU COTEAU & FRITES MAISONS	14,90 €	19,90 €



VIANDES

- PIÈCE DE BOEUF GRILLÉE, FRITES MAISONS & SAUCE 3 POIVRES
(env 180g) 20,90 €
- FILET DE CANNETTE FONDANTE, MOUSSELINE DE PANNAIS, JUS
AU ROMARIN & POIREAUX BRULÉ 18,50 €
- JARRET DE PORC CONFIT & POLENTA À LA SAUGE
(20 min) 18,40 €
- PAVÉ D'ANDOUILLE GRILLÉE & LÉGUMES DE SAISON
(Maison Guery - La Chevrolière) 18,50 €



POISSONS

- FILET DE SANDRE DE LOIRE, BEURRE NANTAIS & LÉGUMES DE
SAISON 19,90 €
- POULPE SNACKÉ, SAUCE CHIMICHURRY ROUGE & RISOTTO
CRÉMEUX À L'OS À MOELLE 19,50 €
- ANGUILLE EN PERSILLADE, & POMMES GRENAILLES DORÉES
(Pêche Lac de Grand Lieu - Selon arrivage - 10 minutes de cuisson) 19,90 €



BURGERS

- BURGER DE POISSON, ANANAS RÔTI & GUACAMOLE 19,90 €
- BURGER BOEUF BLACK ANGUS
(Déclinaison de fromage Saint Nectaire ou Cheddar) 18,90 €
- BURGER VÉGÉTARIEN, STEAK VÉGÉ AVEC SA CRÈME AU
ÉPICES PARFUMÉE GUACAMOLE & CAROTTES RÂPÉES 🌿 18,90 €

Pour tout supplément de garniture 3,00€ , sauces 0,50€

DESSERTS

-PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES & SORBET FRAISE	9,50 €
-ÎLE FLOTTANTE, CRÈME ANGLAISE ONCTEUSE	7,00 €
-MOELLEUX AU CHOCOLAT	8,90 €
-SÉLECTION DE TROIS FROMAGES AFFINÉS & CONFITURE DE CERISE NOIR	9,90 €
-CAFÉ GOURMAND, ASSORTIMENT DE DOUCEURS MAISON	10,00 €
-THÉ GOURMAND, ASSORTIMENT DE DOUCEURS MAISON	11,00 €
-DIGESTIF GOURMAND, ASSORTIMENT DE DOUCEURS MAISON	17,00 €

GLACES & FRAICHEUR 9,90 €

- SORBET CITRON RAFRAICHISSANT & POINT DE LIMONCELLO
- FRAÎCHEUR DE COCOMBRE, MENTHE & CITRON
- AFFOGATO GOURMAND, GLACE VANILLE & ESPRESSO CHAUD
- COUPE VANILLE, BISCUIT CROUSTILLANT & ECLATS CHOCOLATÉS



2,50€



4,90€



6,90€

Parfums :

Vanille, Fraise, Chocolat, Caramel, Menthe-chocolat, Citron



MENU DU MIDI

(du mardi au vendredi hors weekend)

ENTRÉE + PLAT

17,90€

PLAT + DESSERT

17,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

20,90€

Voir ardoise



MENU COCOON

36,00€

ENTRÉES

Gaspacho rafraîchissant, Burrata crémeuse & Basilic

ou

Roll de gambas croustillant, mayonnaise acidulée

ou

Carpaccio de boeuf fondant, copeaux parmesant, pesto deroquette

PLATS

Filet de cannette fondante, mousseline de pannais, jus au romarin & poireaux brûlé

ou

Filet de sandre de Loire, beurre nantais & légumes de saison

ou

Pièce de boeuf grillée, frites Maisons & sauce 3 poivres

DESSERTS

île flottante, crème anglaise onctueuse

ou

Coeur fondant au Chocolat & glace vanille

ou

Sélection de trois fromages affinés & confiture de cerise noir

(suppl. 2.00€)

MENU ENFANT (-12 ANS)

10,90€

boisson + plat + dessert

BOISSONS

Coca *ou* Jus de fruit *ou* Sirop à l'eau

PLATS

Petit burger *ou* Steak haché *ou* Filet de sandre

ACCOMPAGNEMENTS

Frites *ou* Légumes du moment

DESSERTS

île Flottante *ou* Pavlova *ou* fondant chocolat

Cocoon
l'Atmosphère



BOISSONS & COCKTAILS



BIÈRES PRESSION

		25CL	50CL
AFFLIGEN	(5.5°)	4,30€	7,30€
GALLIA IPA	(5.8°)	4,60€	7,80€
PICON / BIÈRE		5,80€	9,50€

APERITIFS

KIR PÉTILLANT (Pêche / Cassis / Mûre)	8,90€
KIR (Pêche / Cassis / Mûre)	4,90€
RICARD / PASTIS (2cl)	4,10€
PERROQUET / MORESQUE	4,50€
MARTINI ROSSO / BLANC	4,90€
PORTO BLANC / ROUGE	4,95€

SODAS & SOFTS

COCA-COLA/COCA ZERO (33cl)	3,90€
FUSETEA MENTHE CITRON VERT	3,80€
FUSETEA PECHE (25cl)	3,80€
SCHWEPES TONIC (25cl)	3,80€
PERRIER (33cl)	3,50€
GINGER BEER	3,50€

JUS DE FRUITS

	4,20€
ORANGE / POMME / ANANAS / TOMATE	

SIROP A L'EAU

	1,50€
CITRON / FRAISE / MENTHE / GRENADINE / PÊCHE / ORGEAT / ST GERMAIN	

EAUX

PLANCOËT PLATE OU FINE BULLES (0.5L)	3,50€
PLANCOËT PLATE OU FINE BULLES (1L)	4,90€

BIÈRES BOUTEILLE



DESPERADOS VIRGIN (0°)	5,50€
CORONA ZERO (0°)	5,50€
DESPERADOS (5.9°)	5,50€

DIGESTIFS & SPIRITUEUX

4cl sauf mention

WHISKY CHIVAS	9,40€
WHISKY NIKKA	11,40€
WHISKY WILLIAM PEEL	6,90€
WHISKY GEORGES	10,90€
JACK DANIEL'S	8,40€
GEORGETTE- CREME WHISKY	7,90€
GIN DES JARDINS	7,50€
VODKA POLIAKOV	7,50€
GET27	5,50€
COGNAC & AMANDE	7,90€
RHUM AMBRÉ VENDÉEN	10,00€
RHUM DON PAPA	10,50€
RHUM ST JAMES	7,90€
WILLIAM - POIRE	8,00€
LÉON - CITRON	5,50€
CHARLOTTE - FRAISE	5,50€
MOUSTACHE - MENTHE	5,50€

CAFÉS & THÉS

EXPRESSO	1,90€
DÉCAFÉINE	2,00€
ALLONGÉ	2,00€
NOISETTE	2,00€
THE / INFUSION (Boîte à thé & infusion)	3,80€
CAFE GOURMAND	9,50€
THE GOURMAND	10,90€
IRISH COFFEE	10,00€
BAILEYS COFFEE	10,00€
CARAÏBES COFFEE	10,00€

Tous nos prix sont TTC - Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé -
À consommer avec modération.

LES SPRITZ



Apérol Spritz	10,80 €
Apérol - Prosecco - Eau gazeuse	
Camparis Spritz	10,90 €
Camparis - Prosecco - Eau gazeuse	
Saint Germain Spritz	12,90 €
Saint Germain - Prosecco - Eau gazeuse	
Bellini Spritz	10,00 €
Liqueur Pêche - Prosecco - Eau gazeuse	
Apple Spritz	10,00 €
Liqueur Pomme - Prosecco - Eau gazeuse	
Léon Spritz	11,50 €
Limoncello Léon - Prosecco - Eau gazeuse	
Charlotte Spritz	11,00 €
Liqueur Fraise - Prosecco - Eau gazeuse	
Moustache Spritz	11,00 €
Liqueur Menthe - Prosecco - Eau gazeuse	
Christie Spritz	14,00 €
Gin des Jardins - Prosecco - Eau gazeuse	

COCKTAILS DIGESTIFS 10,00 €



Irish Coffee	(Whisky)
Caraïbes Coffee	(Rhum)
French Coffee	(Cognac)
Mexican Coffee	(Tequila)
Georgette Coffee	(Crème de Whisky)



LES COCKTAILS



Americano	10,90 €
Campari - Martini Rosso - Eau gazeuse	
Mosco Mule	11,00 €
Vodka - Citron - Ginger beer	
London Mule	12,00 €
Gin - Citron - Ginger Beer	
Midleton Mule	12,00 €
Whisky - Citron - Ginger Beer	
Jamaïcain Mule	11,00 €
Rhum Ambré - Citron - Ginger Beer	
Gin Tonic	11,50 €
Gin - Tonic	
Gin Fez	11,00 €
Gin - Citron - Tonic	
Mojito	12,00 €
Rhum - Menthe - Citron - Sucre - Eau gazeuse	
Cocooning	9,90 €
Gin - Jus de Pomme - Ginger Beer	

Love Cooning	9,90 €
Gin - Jus de Framboise & Pomme - Prosecco - Eau Gazeuse	

MOCKTAILS 8,90 €



Virgin Cocooning	Jus de Pomme - Ginger Beer
Virgin Love Cooning	Jus de Framboise & Pomme - Prosecco - Eau Gazeuse
Le Cocon	Jus d'orange & d'ananas - Zest Grenadine
Virgin Mojito	10,00 € Jus d'orange & d'ananas - Zest Grenadine



CARTE DES VINS





CARTE DES VINS



LES CHAMPAGNES & PETILLANTS



Spumante Italien, cuvée Diamas

Fruits blancs, léger 



6,90 €

35 €

Champagne EPC Blanc de Blancs (AOP)

Bulles fines, agrumes, élégant

12 €

69 €

Champagne Nicolas Feuillatte – Réserve exclusive Brut (AOP)

Fruits blancs – Poire – abricot

–

50 €

LES VINS BLANCS



BOURGOGNE

Petit Chablis – Domaine Tremblay (AOP)

Vin rond, aux arômes beurrés

7,00 €

31,50 €

LOIRE

Sancerre – Les Ormeaux – Joseph Mellot (AOP)

Gourmand & fruité

6,95 €

34,50 €

Quincy – Domaine Jacques Rouzé (AOP)

Fruité & vif

6,25 €

27,00 €

SUD-OUEST

Côtes de Gascogne Moelleux – Le Joyau de Joy – Famille Gessler (IGP)

Doux, fruits jaunes

4,20 €

18,00 €

LES VINS BLANCS



LANGUEDOC

Viognier Les Jamelles – Catherine Delaunay (IGP)

Aromatique, rond

4,90 €

20,30 €

Klara Blanc – Domaine Clarence Dillon (IGP)

Frais, agrumes aux fruits blanc 



6,00 €

31,50 €

ATLANTIQUE

Muscadet – Générations – Famille Lieubeau (AOP)

Vif, iodé

4,40 €

18,50 €

VAL DE LOIRE

Chardonnay – Cuvée Neptune– Domaine Cherreau carré (IGP)

Elégant & frais



4,60 €

19,00 €

COTES DU RHONE

Cotes des Morogues, Domaine Fournier (AOP)

Légèrement gras & aromatique

4,60 €

19,00 €

VALLEE DU RHONE

Rive Droite – Domaine du clos des centenaires (AOP)

Rond & gras



4,80 €

18,55 €

Menetou salon – cuvée Côtes des Morogues – Domaine Fournier (AOP)

Vin frais, rond avec une belle tension

6,50 €

19,80 €

LES VINS ROSÉS



LANGUEDOC

Cuvé du soleil – Maison Sieur D'Arques (IGP)

Frais, & sec



4,50 €

18,00 €

CORSE

IGP Île de Beauté – Costa Serena (IGP)

Frais & très aromatique

4,60 €

16,20 €

LES VINS ROSÉS



PROVENCE

COTE DE PROVENCE (IGP)

Frais, fruits rouges, élégant

5,80 €

24,50 €

LES VINS ROUGES



BORDEAUX

Clarendelle Saint-Émilion - Domaine Clarence Dillon (ASEC)

Fruits noirs, élégant & rond

—

45,00 €

MMXXI Saint-Émilion - Domaine Clarence Dillon - (ASEC)

Structuré, fruit, vanille

—

45,00 €

Margaux - Château Cazauviel (AMC)

Raffiné & structuré

—

48,90 €

VALLEE DU RHÔNE

Saint Joseph - Domaine les alexandrins (AOP)

Belle structure & puissant

—

59,00 €

Plan de Dieu (AOP)

Puissant

4,90 €

21,50 €

Gigondas - Domaine des Fonds Nobles (AOP)

Fruits noir & structuré

6,95 €

28,50 €

LANGUEDOC

Faugères - Grézan - Domaine Famille Cros-Pujol (AOP)

Gourmand, fruité & rond



5,00 €

26,00 €

Pic Saint-Loup - Mas du Greffier (AOP)

Terroir d'altitude avec une belle palette aromatique



5,50 €

31,60 €

Klara Rouge - Domaine Clarence Dillon (IGP)

Fruité, élégant & soyeux



6,00 €

29,00 €

La Clape - Cuvée la côte - Château la Negly (AOP)

Velouté - léger & équilibré

6,50 €

38,00 €

LES VINS ROUGES

PAYS D'OC

Pure Velvet Marselan (IGP)

Velouté, léger & équilibré



5,00 €

25,00 €

Cuvée luxe – calme & volupté – Domaine du clos des centenaires (IGP)

Quand le Bordeaux rencontre le sud, une pépite à découvrir,
le fruit & l'élégance

6,50 €

38,00 €

VAL DE LOIRE

Pinot Noir - Domaine Fournier (IGP)

Léger sur le fruit

4,50 €

23,60 €

Saumur Champigny – La Rouge et Noire (AOC)

Frais 

5,90 €

25,20 €

Saint Nicolas de bourgueil – Cherreau Carré (AOC)

Frais & fruité

6,90 €

28,00 €

Pinot Noir Lieubeau (IGP)

Fin & fruité 

–

59,00 €

 Coup de Coeur de l'équipe Cocoon

