



## AÏCHA MONYANGO

Clodoaldienne depuis plus de vingt ans, cette maman de cinq enfants fait rimer cuisine avec passion.

Après l'obtention de son CAP pâtisserie en 2019, elle se lance dans l'aventure Cocotte praline pour le plus grand plaisir de nos papilles.

Elle propose d'abord ses qualités de traiteur aux particuliers et aux entreprises avant de s'installer à la Rotonde du musée des Avelines en 2021.

Un lieu chargé d'histoire où vous pouvez retrouver et déguster ses spécialités, plats salés et pâtisseries faits maison, dans une ambiance chaleureuse.

## LE BRUNCH

DE COCOTTE PRALINE

28 €

Boissons + pièces salées + pièces sucrées

### Boissons chaudes

Café, thé ou chocolat chaud maison

### Boisson froide

Jus d'orange

### Pièces salées

Oeufs brouillés, tartine gourmande au saumon fumé, brick chèvre miel, fromage, charcuterie

### Pièces sucrées

Brioche, fromage blanc au muesli accompagné de fruits de saison

## LES DESSERTS

DE COCOTTE PRALINE

### Les gâteaux de voyage

Cookie au choix - 3 €

Marbré glaçage rocher - 5,50 €

Moelleux au chocolat - 5 €

Cake du jour - 5 €

Tarte du jour à partir de 6 €

Carte évolutive en fonction des saisons



## LA ROTONDE COCOTTE PRALINE

Rendez-vous pour le déjeuner ou une pause gourmande du mercredi au samedi de 12h à 18h

Brunch le dimanche sur réservation de 12h à 14h, salon de thé jusqu'à 18h

07 78 06 73 69 ou 01 87 69 05 08

[www.larotondecocottepraline.com](http://www.larotondecocottepraline.com)

Musée des Avelines - 60, rue Gounod 92210 Saint-Cloud



## • NOS THÉS •

### THÉ NOIR EARL GREY ROYAL BIO

Thé noir Grand Jardin Darjeeling Biologique à l'arôme naturel de bergamote fine, parsemé de fleurs de bleuet. Délicatement parfumé.

### THÉ NOIR EARL GREY SUPÉRIEUR BIO

Subtil mélange de thés noirs d'Inde à la bergamote de Sicile parsemé de fleurs de bleuet. Finement parfumé.

### THÉ RUSSE BIO

Mélange spécial de thés noirs de Chine aux arômes naturels de bergamote, orange, citron, citron vert et pamplemousse. Agrémenté d'écorces de citron. Un thé tonique pour le matin ou l'après-midi.

### THÉ VERT GRAND JASMIN BIO

Thé vert du Yunnan délicatement parfumé au Jasmin, parsemé de pointes blanches. Pour les amateurs de thé au jasmin délicat.

### THÉ MENTHE DOUCE BIO

Ce thé vert de Chine biologique est très doux, il est accompagné de menthe douce biologique, contrairement à la menthe poivrée de notre thé du désert, la menthe douce est moins forte, il n'y a pas besoin de sucre !

### THÉ VERT EARL GREY BIO

Thé vert Sencha de Chine à la bergamote de Sicile parsemé de fleurs de bleuet. Il s'agit du fameux Earl Grey mais sur une base de thé vert. Il est donc plus doux que le classique thé noir Earl Grey.

### THÉ NOIR NATURE CEYLAN OP BIO

Thé de Ceylan OP Ahinsa biologique issu d'un grand jardin de l'île de Ceylan. Il donne une tasse à l'aspect cuivré et au goût vif et puissant. Il a très peu d'astringence et possède des notes boisées soutenues.

### THÉ ROOIBOS : GREEN DETOX BIO

Délicieuse infusion biologique de rooibos vert et de plantes dépuratives (ortie, citronnelle, feuilles de bouleau et de mûrier, mélisse, pissenlit, reine-des-prés, sureau), aux arômes naturels de cassis et de citron.

### INFUSION JARDIN DES SONGES BIO

Cette tisane bio à l'arôme naturel de citron est un délicieux mélange de plantes connues pour leurs vertus relaxantes et calmantes. Vous apprécierez son goût très fruité et délicieux.



## LA CAVE

DE COCOTTE PRALINE

Nos vins sont bio, élaborés par des vignerons récoltants.

Dégustés et sélectionnés par Cocotte praline.

### LE BLANC

#### CHÂTEAU LAVERGNE DULONG\* - 23,40 €

Un Bordeaux qui sort des sentiers battus, travaillé en biodynamie avec un sauvignon aromatique et dans la finesse.

Cépage : 100 % Sauvignon blanc

#### MÂCON PERONNE\* - 27 €

Domaine des Gandines

Un grand vin de Mâcon élégant, avec une très belle matière et une belle acidité.

Ce vin est issu de très vieilles vignes de 90 ans, vendanges manuelles et en biodynamie.

Cépage : 100 % Chardonnay

### LE ROUGE

#### LE TEMPS DES AUNIS\* - 25 €

Domaine Courtault-Tardieux

Coteau vendômois, un vin de Loire léger, fruité et surprenant, doté d'une trame tannique originale, robe claire et saveur très aromatique, un cépage très ancien qui a failli disparaître.

Vendanges manuelles

Cépage : 100 % Pineau D'Aunis (ou Chenin noir)

#### LES FRANGINS\* - 36 €

Domaine des Gandines

Vin élégant avec de beaux tanins souples et soyeux, belle expression aromatique et finesse pour un grand Pinot Noir du sud de la Bourgogne.

Vendanges manuelles et en biodynamie, élevage en fût de chêne.

Cépage : 100 % Pineau (ou Chenin noir)

Tous les plats et desserts sont faits maison

(\*) la bouteille de 75 cl



## • NOS BOISSONS •

### LES SOFTS

Orangina 25 cl - 4 €

Schweppes tonic, Schweppes agrumes 25cl - 4 €

Limonade artisanale 33cl - 5 €

Jus de fruits 33cl - 4 €

(pomme, ananas, nectar d'abricot)

Sirop à l'eau (grenadine, menthe) - 2 €

Diabolo sirop (grenadine, menthe) - 4 €

Coca Cola, Coca Cola zéro 33 cl - 4 €

### LES EAUX

Evian, Perrier 33 cl - 3 €

Perrier, San Pellegrino 50cl - 4 €

Evian 75 cl - 4,50 €

*Seggali*

### LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso - 2,50 €

Café expresso allongé - 2,60 €

Café expresso noisette - 2,60 €

Café expresso double - 5 €

Café crème - 4,50 €

Cappuccino - 4,80 €

Ristretto - 2,50 €

Latte macchiato - 5 €

Thé - 5 €

Chocolat chaud maison - 5 €

### LES BIÈRES ARTISANALES

La Gâtine blonde 33cl - 7 €

La Gâtine ambrée 33cl - 7 €