

Bistro la Cocotte



Bistro La Cocotte (wcześniej "Bez ogródek") to jedno z kulinarnych odkryć "[żółtego przewodnika](#)", słynnej corocznej publikacji francuskiego wydawnictwa "Gault & Millau", zawierającej kulinarne rekomendacje.

"Bez ogródek", bo tak się nazywała restauracja w momencie gdy wizytowali ją inspektorzy przewodnika, to restauracja serwująca domową kuchnię francuską. Paszty, ślimaki, mule i fantastyczne desery oczarowały recenzentów, którzy w Poznaniu wyróżnili około dwudziestu lokali.

Data pojawienia się przewodnika w księgarniach zbiegła się z decyzją o zmianie nazwy na "Bistro la Cocotte". Chodziło przede wszystkim o to, by goście kojarzyli ze sobą siostrzane lokale: poznański i warszawski. Podejmując decyzje o zmianach, restauracja nie wiedziała o przyznaniu jej prestiżowego wyróżnienia.



Smakosze już wiedzą, a pozostałych zapewniamy, że to ten sam sympatyczny lokal, ten sam szef kuchni i ta sama filozofia kulinarna.

Lokal sprawia wrażenie niewielkiego i przytulnego. Jak się okazuje jest jednak w stanie pomieścić ponad 50 osób. Nastrój budują krakiaste obrusy, drewniane meble i francuska muzyka w tle. Uśmiechnięta obsługa w swobodny, wręcz rodzinny sposób, opowiada o restauracji, serwowanych w niej daniach i rekomendacjach szefa kuchni.



W menu znajdziemy rozchwytywaną zupę cebulową, foie gras czy mule. Ogromną popularnością cieszy się także kaczka konfitowana i wołowina po burgundzku. Mimo niewielkiej karty, jest z czego wybierać, a smak podawanych potraw zabierze nas w autentyczną podróż do odległej Francji.

W tygodniu warto wybrać się do La Cocotte na lunch w specjalnej cenie. Natomiast w weekendy, podczas rodzinnego obiadu napotkamy tu spory gwar i dzieci biegające po restauracji. Jest głośno, radośnie i rodzinie.



Niezdecydowanym polecamy zacząć od deserów. Kolorowe słodkości domowej roboty skradną Wasze serca i na pewno zachęcą do dalszych eksperymentów.



[Bistro La Cocotte](#)

ul. Murna 3, Poznań

www.bistolacocotte.pl | tel. +48 600 441 769 | poznan@bistolacocotte.pl

Zobacz także poprzednie wpisy publikowane w dziale:

AKTUALNOŚCI GASTRONOMICZNE

Tekst: www.poznan.travel | **Foto:** www.poznan.travel