Le Cocina
RESTAURANT

ENTRÉES

ENTRÉE DU MOMENT 7

ENDIVES GRATINÉES SAUCE MORNAY,
CHAMPIGNONS ET LARD GRILLÉ 9

CRÉMEUX DE LENTILLES CORAIL ET PÉTONCLES,
GRAINES DE CÉRÉALES,
ÉCUME DE FUMÉ DE POISSONS 10

ASSIETTE DE CHARCUTERIES 7

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ 13
Servie avec salade, beurre et toasts

SALADES

SALADE DE LA MER 16
Salade, asperges, crevettes poêlées, agrumes, toasts de saumon, sauce citronnée

SALADE CAMPAGNARDE 14
Salade, tomates, croutons, lardons, œufs durs, toasts de camembert, vinaigrette de cidre

LA PLANCHE CHARCUTIÈRE 17

Jambon de pays,
rosette, chorizo,
dés d'emmental,
tomates cerises,
pain aux céréales,
beurre,
cornichons

LA PLANCHE OCÉANE 19

Rillettes de thon,
beignets de
calamars
à la romaine
sauce tartare,
saumon fumé,
tomates cerises,
pain aux céréales,
beurre

PÂTES

TAGLIATELLES À LA CARBONARA 13
Servies avec ou sans champignons , avec ou sans jaune d'œuf

TAGLIATELLES AU SAUMON 16
Et tomates séchées

CÔTÉ FROMAGE

ARDOISE AUTOUR DU FROMAGE 20
Fromage « Le grand havrais », charcuteries et pommes grenailles (jambon, jambon cru, rosette et coppa)

GARNITURES
FRITES FRAICHES
RIZ
SALADE
HARICOTS VERTS
POMMES GRENAILLES EN PERSILLADE
TAGLIATELLES
ACCOMPAGNEMENT DU MOMENT

SAUCES
CAMEMBERT
POIVRE
BEARNAISE
VALLÉE D'AUGE

CÔTÉ VÉGAN

STEAK VÉGÉTALIEN 14
env 110gr
À base de protéines de soja et protéines de blé, sauce au choix

CÔTÉ MER

POISSON DU JOUR 12

BROCHETTE DE SAUMON ET MERLU, TAGLIATELLES DE LÉGUMES 17
Sauce crémeux de poissons

ARDOISE DE LA MER 23
Brochette de Saint-Jacques, cocotte d'écrevisses sur fondue de légumes, brandade de morue, riz et sauce beurre nantais

VIANDES

STEAK TARTARE 19
Préparé ou non-préparé env. 180gr

STEAK HACHÉ 12
env. 180gr

BAVETTE D'ALOYAU 14
env. 180gr

ENTRECÔTE RACE NORMANDE 22
env. 220g

FILET DE POULET VALLÉE D'AUGE 14

ARDOISE AUTOUR DU BŒUF 23
Onglet de bœuf, poire de bœuf et brochette de bavette d'Aloyau, frites et sauce au choix

PLAT DU JOUR 11

JARRETON DE PORC BRAISÉ AU CIDRE 17

BURGERS

BURGER NORMAND 17
Pain burger, steak haché façon bouchère, confit d'oignons, camembert, salade, tomates, sauce burger

BURGER MONTAGNARD 18
Pain burger, steak haché façon bouchère, poitrine fumée, tomme « la bonne cauchoise », confit d'oignons, salade, sauce moutardée

BURGER VÉGÉTARIEN 18
Pain burger, steak végétalien, confit d'oignons, tomme « la bonne cauchoise », salade, sauce tomates confites

LES P'TITS LOUPS
11

Jus de fruits,
Soda,
Diabolo,
Sirop à l'eau

Nuggets,
Steak haché,
Filet de poisson,
Jambon

Glace,
Salade de fruits,
Fromage blanc

DESSERTS

DESSERT DU JOUR 7

SALADE DE FRUITS FRAIS 7

FROMAGE BLANC 6
Au coulis de fruits rouges ou sucre

MOUSSE AU CHOCOLAT, TARTARE DE POIRES CARAMELISEES,
TUILE DE NOISETTE 9

CROUSTILLANT AUX FRUITS EXOTIQUES 10

CREME BRÛLÉE 8
Saveur du moment

MOELLEUX AU CHOCOLAT CŒUR CARAMEL 10
Accompagné d'une boule de glace caramel beurre salé

CAFÉ GOURMAND 10

THÉ GOURMAND 11

CARTE DES GLACES

TRILOGIE DE FROMAGES NORMANDS 8
Camembert « Le 76 », Tomme « La Bonne Cauchoise » et « Cœur de Saint-Romain »

Tous nos fromages proviennent d'un fromager affineur
« La ferme Dumesnil » à Saint-Vincent-Cramesnil

MENU BISTROT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 20
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 15

ENTRÉES DU MOMENT
ou
ASSIETTE DE CHARCUTERIES

PLAT DU JOUR
ou
POISSON DU JOUR
ou
BAVETTE
Sauce au choix

TRILOGIE DE FROMAGES NORMANDS
sup. 3.50€

PÂTISSERIE DU JOUR
ou
GLACE DU JOUR
ou
SALADE DE FRUITS FRAIS

MENU ARDOISE

PLAT + DESSERT 30

ARDOISE DE LA MER
Brochette de Saint-Jacques, cocotte d'écrevisses sur fondue de légumes, brandade de morue, riz et sauce beurre nantais

ou

ARDOISE AUTOUR DU BŒUF
Onglet de bœuf, poire de bœuf et brochette de bavette d'Aloyau, frites et sauce au choix

TRILOGIE DE FROMAGES NORMANDS
sup. 3.50€

DESSERT AU CHOIX LA CARTE

GARNITURES

FRITES FRAICHES
RIZ
SALADE
HARICOTS VERTS
POMMES GRENAILLES EN PERSILLADE
TAGLIATELLES
ACCOMPAGNEMENT DU MOMENT

SAUCES

CAMEMBERT
POIVRE
BEARNAISE
VALLÉE D'AUGE

MENU COCINA

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 29
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 22

ENDIVES GRATINÉES SAUCE MORNAY, CHAMPIGNONS ET LARD GRILLÉ

ou

CRÉMEUX DE LENTILLES CORAIL ET PÉTONCLES,
GRAINES DE CÉRÉALES, ÉCUME DE FUMÉ DE POISSONS

JARRETON DE PORC BRAISÉ AU CIDRE

ou

BROCHETTE DE SAUMON ET MERLU, TAGLIATELLES DE LÉGUMES
SAUCE CRÉMEUX DE POISSONS

TRILOGIE DE FROMAGES NORMANDS
sup. 3.50€

MOUSSE AU CHOCOLAT, TARTARE DE POIRES CARAMELISEES,
TUILE DE NOISETTE

ou

CROUSTILLANT AUX FRUITS EXOTIQUES

GARNITURES

FRITES FRAICHES
RIZ
SALADE
HARICOTS VERTS
POMMES GRENAILLES EN PERSILLADE
TAGLIATELLES
ACCOMPAGNEMENT DU MOMENT