Le Cocina
RESTAURANT

ENTRÉES

ENDIVES GRATINÉES SAUCE MORNAY,
CHAMPIGNONS ET LARD GRILLÉ 9

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

TRILOGIE DE SAINT JACQUES 16
une noix entourée de lard, une noix avec de l'algues Nori et une noix sur un tartare de mangue

TEMPURA DE LANGOUSTINES SUR
VELOUTÉ DE CÉLERI RAVE 14

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
POMMES GRENAILLES EN PERSILLADE
TAGLIATELLES
POELEE DE LEGUMES

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

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

FILET DE TURBOT, BISQUE CORSÉ DE LANGOUSTINES 21
Mousseline de panais, pois gourmand

VIANDES

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

ENTRECÔTE RACE NORMANDE 22
env. 220g

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

JARRETON DE PORC BRAISÉ AU CIDRE 17

QUASI DE VEAU AU JUS CORSÉ DE KUMQUAT 20
Pressé de pomme de terre et patate douce

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

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

CROUSTILLANT AUX FRUITS EXOTIQUES 10

TATIN DE POIRE ET SA GLACE POIRE AU POIVRE DE TIMUT 13

ARDOISE NORMANDE 12
Pomme rôtie façon tatin, teurgoule en verrine et glace caramel beurre salée

CROQUANT D'ANANAS RÔTI, ÉMULSION DE PINA COLADA
ET SA GLACE DULCE DE LÈCHE 14

ARDOISE DECOUVERTE 13
Tatin de poire, croustillant fruits exotiques et mousse au chocolat
avec tartare de poires caramélisées

SALADE DE FRUITS FRAIS 7

CREME BRÛLÉE 8
Saveur du moment

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

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 COCINA

ENTREE + PLAT + DESSERT 29

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
Supplément de 3.50€

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

ou

CROUSTILLANT AUX FRUITS EXOTIQUES

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
Supplément de 3.50€

ARDOISE DECOUVERTE
Tatin de poire,
Croustillant aux fruits exotiques,
Mousse au chocolat avec tartare
de poires caramélisées

ou

ARDOISE NORMANDE
Pomme rôtie façon tatin
Teurgoule en verrine
Glace caramel au beurre salée

GARNITURES

FRITES FRAICHES
RIZ
SALADE
POMMES GRENAILLES EN PERSILLADE
TAGLIATELLES
POELEE DE LEGUMES

MENU TERRE ET MER

ENTREE + PLAT + DESSERT 37

TRILOGIE DE SAINT JACQUES
une noix entourée de lard, une noix avec de l'algues Nori
et une noix sur un tartare de mangue

ou

TEMPURA DE LANGOUSTINES SUR
VELOUTÉ DE CÉLERI RAVE

FILET DE TURBOT, BISQUE CORSÉ DE LANGOUSTINES
Mousseline de panais, pois gourmand

ou

QUASI DE VEAU AU JUS CORSÉ DE KUMQUAT
Pressé de pomme de terre et patate douce

TRILOGIE DE FROMAGES NORMANDS
Supplément de 3.50€

CROQUANT D'ANANAS RÔTI, ÉMULSION DE PINA COLADA
ET SA GLACE DULCE DE LÈCHE

ou

TATIN DE POIRE ET SA GLACE POIRE AU POIVRE DE TIMUT