

Le **Cocina**
RESTAURANT



Entrées / Starters

- ☰ **Entrée du moment** 5.80 €
Starter of the day
- ☰ **Croustade d'Andouille de Vire au camembert** 6.90 €
Smoked sausage with Camembert cheese in a crisp
- ☰ **Velouté aux légumes d'hiver et ses pétales de poisson blanc** 7.70 €
Winter vegetables and white fish bits
- Buffet d'entrées** 6.20 €
Salades diverses, charcuteries, quiche
Buffet (salads, charcuteries, quiche)
- ☰ **Salade aux poires, jambon cru, noix et roquefort** 7.20 €
Pears, raw ham and nuts salad with Roquefort (blue cheese) sauce
- Assiette de saumon fumé et ses toasts** 9.40 €
Plate of smoked salmon and toasts

Salades / Salads

- ☰ **Salade Périgourdine** 13.60 €
Salade, tomates, haricots verts, pépites de foie gras poêlées, magret de canard fumé
Salad, tomatoes, green bean, piece of foie gras roasted, duck magret
- ☰ **Salade de la Mer** 13.90 €
Salade, asperges, crevettes poêlées, agrumes, toasts de saumon
Salad, asparagus, shrimps roasted, citrus, salmon toasts

Pâtes / Pastas

- ☰ **Tagliatelles à la carbonara (avec ou sans champignons)** 12.10 €
Pastas with cream, diced bacon and egg (with or without mushrooms)
- ☰ **Tagliatelles au saumon fumé et tomates séchées** 13.90 €
Pastas with smoked salmon and dried tomatoes

Omelettes/ Omelets

- ☰ **Nature** 8.90 € / **Jambon ou fromage** 9.50 € / **Jambon et fromage** 10.90 €
Plain *Ham or cheese* *Ham and cheese*

Menu enfant / Kids menu 9.90€

- Soda ou diabolo ou sirop à l'eau**
+ nuggets ou steak haché ou filet de poisson ou jambon
+ glace ou salade de fruits ou fromage blanc
Syrup with water or syrup with limonade or soda + nugget or minced beef or filet of fish or ham
+ ice cream or salad of fresh fruits or cream of white cheese

Viandes / Meats

- ☞ **Plat du jour** 9.10 €
Dish of the day
- ☞ **Steack haché ou Steack à cheval** 9.40 € / 11.50 €
Minced beef or Minced beef with fried egg
- ☞ **Tartare de bœuf (préparé ou non préparé)** 14.90 €
Steack tartar
- ☞ **Ardoise de Fromage/ Cheese slate** 19.90 €
Cocotte de livarot façon fondue, charcuterie, pommes grenailles persillées, salade
Melted Livarot cheese, assorted pork meats, new potatoes, salade
- ☞ **Ardoise autour du boeuf / Beef slate** 19.90 €
Côte de bœuf environ 380g avec ses 3 sauces (poivre, béarnaise, roquefort), os à moelle rôtie, frites
Beef rib with 3 sauces, roasted marrowbone, French fries
- ☞ **Entrecôte (220g environ)** 17.90 €
Butcher meat
- ☞ **Bavette** 9.90 €
Flank steack
- ☞ **Daube de bœuf aux légumes d'antan** 13.90 €
Braised beef with ancient varieties of vegetables
- ☞ **Filet mignon de porc** 10.80 €
Filet mignon of pork
- ☞ **Burger Normand au Camembert** 14.70 €
Norman hamburger with Camembert
- ☞ **Médailon de dinde aux asperges vertes, sauce au Poiré** 14.20 €
Turkey Medallion with green asparagus, pear alcohol sauce

Accompagnements au choix :

- ☞ - Frites fraîches *Fresh chips*
- ☞ - Riz *Rice*
- ☞ - Salade *Salad*
- ☞ - Pommes grenailles en persillade *New potatoes*
- ☞ - Accompagnement du jour *Vegetables of the day*
- ☞ - Tagliatelles *Pasta*
- ☞ - Pommes vapeurs *Steamed potatoes*
- ☞ - Haricots verts *Green bean*

Sauces au choix :

- ☞ - Poiré *pear alcohol sauce*
- ☞ - Roquefort *Roquefort cheese*
- ☞ - Poivre *Pepper*
- ☞ - Béarnaise *Tarragon and shallot*

Poissons / Fish

- ☞ **Ardoise de la Mer/ Sea Slate** 19.90 €
Gratin de poireaux aux pétoncles, pavé de cabillaud, soupe de poissons
(rouille, croutons, emmental) et riz
Scalops with leeks in a gratin, Cod steak and fish soup
- ☞ **Matelote de poissons, sauce normande et tagliatelles de légumes** 14.20 €
Fish matelote, cream sauce and vegetables tagliatelles
- ☞ **Poisson du jour** 10.20 €
Fish of the day

Desserts

- 
- ☺ **Délice noix de coco, chocolat au lait et crème de coco** 6.80 €
Coconut and milk chocolate mousses and coconut custard cream
- ☺ **Trilogie de fromages Normands** 5.90 €
Trilogy of Norman cheese
- ☺ **Salade de fruits frais** 5.50 €
Salad of fresh fruits
- Café gourmand** 7.50 €
Gourmet coffee
- Thé gourmand** 7.70 €
Gourmet tea
- Moelleux au chocolat cœur caramel 1/2 sel
et glace caramel beurre salé (10mn d'attente)** 7.10 €
Chocolate fondant with a caramel heart and speculoos ice cream
- ☺ **Tarte aux pommes, pain d'épice et amandes,
glace à la crème d'Isigny** 7.40 €
Apple pie, gingerbread and almonds, Isigny cream ice cream
- ☺ **Dessert du jour** 4.50 €
Dessert of the day
- Fromage blanc au coulis de fruits rouges** 4.00 €
Cottage cheese with red berries syrup
- ☺ **Crème brûlée saveur du moment** 5.10 €
Crème brûlée flavor of the day
- ☺ **Verrine de crème brûlée et ses fruits exotiques** 7.20 €
Kiwi and pineapple purées and crème brûlée
- Carte des glaces**
Ice cream

Menu Cocina

Entrée + plat **OU** plat + dessert 17.90€

Starter + main or main + dessert 17.90€

Entrée + plat + dessert 24€

Starter + main + dessert 24€

☰ **Croustade d'Andouille de Vire au camembert**

Smoked sausage with Camembert cheese in a crisp

Ou

☰ **Velouté aux légumes d'hiver, pétales de poisson blanc**

Winter vegetables and white fish bits

Ou

☰ **Salade aux poires, jambon cru, noix et Roquefort**

Pears, raw ham and nuts salad with Roquefort cheese

☰ **Médailon de dinde aux asperges vertes, sauce au Poiré**

Turkey Medallion with green asparagus, pear alcohol sauce

Ou

☰ **Daube de bœuf aux légumes d'antan**

Braised beef with ancient varieties of vegetables

Ou

☰ **Matelote de poissons, sauce normande avec ses tagliatelles de légumes**

Fish matelote, cream sauce and vegetables tagliatelle

Trilogie de fromages (sup 2.50€)

Trilogy of cheese (extra 2.50€)

☰ **Tarte aux Pommes et pain d'épices aux amandes,
glace à la crème d'Isigny**

Apple pie and almond gingerbread, Isigny cream ice cream

Ou

☰ **Délice noix de coco, chocolat au lait et crème de coco**

Coconut and milk chocolate mousses with coconut custard cream

Ou

☰ **Verrine de crème brûlée et ses fruits exotiques**

Kiwi and pineapple purées and crème brûlée

Menu Bistrot

Menu Express

Entrée + plat

Starter + main

Ou

Plat + dessert

Main + dessert

— 11,90 € —

Menu Complet

Entrée

Starter

+

Plat

Main

+

Dessert

Dessert

— 15,70 € —

☰ **Entrée du moment**

Starter of the day

Ou

Buffet d'entrées

(salades diverses, charcuteries, quiche, crudités)

Buffet

(salads, charcuterie, quiche, vegetables)

Filet mignon de porc suggestion sauce au roquefort

☰ Filet mignon of pork (suggestion with roquefort sauce)

Ou

☰ **Plat du jour**

Dish of the day

Ou

☰ **Poisson du jour**

Fish of the day

Ou

☰ **Bavette**

Flank steack

Trilogie de fromages (sup 2.50€)

Trilogy of cheese (extra 2.50€)

Dessert du jour

Dessert of the day

Ou

☰ **Crème brûlée saveur du moment**

Crème brulée flavor of the day

Ou

☰ **Salade de fruits frais**

Salad of fresh fruits

Nos accompagnements

- **Frites** (chips)
- **Riz** (rice)
- **Tagliatelles** (pasta)
- **Haricots verts** (green bean)
- **Pommes grenailles en persillade** (new potatoes)
- **Pommes vapeurs** (steamed potatoes)
- **Salade** (salad)
- **Accompagnement du jour** (vegetable of the day)

Nos sauces

- **Poiré** (pear alcohol sauce)
- **Poivre** (pepper)
- **Roquefort** (Roquefort cheese)
- **Béarnaise** (tarragon and shallot)

Ardoise

Ardoise seule 19.90€

Slate 19.90€

Ardoise + dessert au choix 25.00€

Slate + dessert in the menu 25.00€

☞ **Ardoise autour du fromage / Cheese slate**

Cocotte de livarot façon fondue, charcuterie, pommes grenailles persillées et salade

Melted Livarot cheese, assorted pork meats, new potatoes and salade

☞ **Ardoise autour du boeuf/ Beef slate**

Côte de bœuf environ 380g avec ses trois sauces (poivre, béarnaise et roquefort), os à moelle rôti, frites

Beef rib with three sauces (pepper, tarragon and roquefort cheese), roasted marrowbone and French fries

☞ **Ardoise de la Mer/ Sea Slate**

Gratin de poireaux aux pétoncles, pavé de cabillaud, soupe de poissons (rouille, croutons, emmental) et riz

Scalops with leeks in a gratin, Cod steak, fish soup and rice

Nos apéritifs (10cl)

Kir au vin blanc (with white wine)	3.00€
Kir royal (with champagne)	7.50€
Kir Normand (with cider)	4.00€

Nos alcools (4cl)

Ricard	3.00€
Martini, Muscat, Suze	4.00€
Porto, Gin, Vodka	4.00€
Tequila, Rhum	5.00€
Supplément : soda, jus de fruit	1.60€

Nos Whisky (4cl)

Jack Daniels	6.00€
Ballantines	5.60€
Clan Campbell	5.00€
Supplément : soda ou jus de fruit	1.60€

Nos bières pressions / Draft Beer

	25cl	33cl	50cl
Coq Hardi	3.00€	4.00€	5.20€
Tongerlo	4.50€	6.00€	8.50€
Lefte Ruby	4.50€	6.00€	8.50€
Hoegaarden	4.00€	5.60€	7.60€
Panaché	3.00€	4.00€	5.20€

Nos bières bouteilles

	33cl	
Desperados	4.50€	
		5.00€

Nos digestifs (2cl)

Get 27, Get 31, Benedictine, Pommeau
Calvados, Cognac, Armagnac, Baileys

Nos jus de fruits (25cl)

	3.10€
Pomme, Orange, Ananas, Tomate, Abricot, Pamplemousse, Mangue	
Apple, Orange, Pineapple, Tomato, Apricot, Grapefruit, Mango	

Nos sodas

Limonade, Perrier	33 cl	3.60€
Coca cola, Coca Cola zéro	33 cl	3.60€
Ice Tea, Schweppes, Orangina	25 cl	3.60€

Nos Sirops/ Syrup 25cl

Diabolo Lemonade with syrup	2.60€
Sirop à l'eau Syrup with water	2.10€
Menthe, Grenadine, Citron, Pêche, Fraise, Cerise, Kiwi, Banane	
Mint, Grenadian, Lemon, Peach, Strawberry, Cerise, Kiwi, Banana	

Nos boissons chaudes / Hot drinks

Expresso, Décaféiné	1.60€
Grand café	3.00€
Chocolat	3.00€
Thé ou infusion	3.00€
Cappuccino	3.60€

Nos eaux / Water

	50cl	1L
Evian	2.30€	3.20€
San Pellegrino	3.00€	4.00€

Nos Cocktails

Avec Alcools / with alcohol

7.50€

• **Mojito** : Rhum, Perrier, menthe fraiche et citron vert / Rum, Perrier, mint and green lemon

• **Américano** : Martini rouge, Campari, orange et citron frais, limonade / Red Martini, Campari, orange and fresh lemon, lemonade

• **Pina Colada** : Rhum blanc et ambré, jus ananas et lait de coco / White Rum et Amber Rum, pineapple juice and coconut milk

• **Bleu Hawaïien** : Rhum blanc, ananas, curaçao, lait de coco / rum, pineapple, curaçao, coconut milk

• **Cuba Libre** : Rhum, citron vert, Coca Cola / Rhum, green lemon, Coca Cola

• **Tequila Sunrise** : Tequila, orange, grenadine / Tequila, orange juice and grenadian

• **Le Normand** : Calvados, Pommeau, pomme et grenadine / Calvados, Pommeau, apple juice and grenadian

Sans Alcools / without alcohol

6.80€

• **Bella luna** : orange, ananas, jus de citron vert / Pineapple, orange, green lemon juice

• **Fleur d'amour** : ananas, mangue, sirop de banane / Pineapple, mango, banana syrup

• **Bora Bora** : ananas, fruits de la passion, grenadine, jus de citron vert / Pineapple, passion, fruit, grenadian, green lemon juice

• **Abricot frappé** : abricot, ananas, cerise, jus de citron vert / apricot, pineapple, cherry, green lemon juice

• **Florida** : orange, grenadine, jus de citron / orange, grenadian, lemon juice

• **L'exotique** : fruits de la passion, abricot, sirop de pêche / passion fruit, apricot, peach syrup

• **ABK** : ananas, sirop kiwi, sirop banane / pineapple, kiwi syrup, banana syrup