

Le **Cocina**
RESTAURANT



Entrées / Starters

- ☰ **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
- ☰ **Salade aux poires, jambon cru, noix et Roquefort** 7.20 €
Pears, raw ham and nuts salad with Roquefort (blue cheese)
- Assiette de saumon fumé et ses toasts** 9.40 €
Plate of smoked salmon and toasts
- ☰ **Œuf cocotte, coulis de champignons forestiers et pépites de foie gras** 9.20 €
Boiled eggs with mushrooms sauce and bits of foie gras
- ☰ **Emincé de rouget et sole tropicale sur nid de poireaux, et betteraves vinaigrette** 10.40 €
Bits of red mullet and sole and their beet and leeks on French dressing

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

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

- ☺ **Tartare de bœuf (préparé ou non préparé)** 14.90 €
Steack tartar
- ☺ **Ardoise de Fromage/ Cheese slate** 19.90 €
*Cocotte de Livarot façon fondue, charcuteries, pommes grenailles persillées et salade
Melted Livarot cheese, assorted pork meats, new potatoes and salade*
- ☺ **Ardoise autour du bœuf / Beef slate** 19.90 €
*Côte de bœuf environ 380g avec ses 3 sauces (béarnaise, poivre, roquefort),
os à moelle rôti, frites
Beef rib with 3 sauces, roasted marrowbone, French fries*
- ☺ **Entrecôte (220g environ)** 17.90 €
Butcher meat
- ☺ **Daube de bœuf aux légumes d'antan** 13.90 €
Braised beef with ancient varieties of vegetables
- ☺ **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
- ☺ **Quasi de veau, poêlée de champignons et marrons confits,
sauce au cidre Normand** 16.90 €
Tender veal steak and pan-fried mushrooms and chestnuts, Normand cider sauce

Poissons / Fish

- ☺ **Ardoise de la Mer/ Sea Slate** 19.90 €
*Gratin de poireaux aux pétoncles, pavé de cabillaud,
soupe de poissons (rouille, croutons et emmental) et riz
Scalops with leeks in a gratin, Cod steak, fish soup and rice*
- ☺ **Matelote de poissons, sauce Normande et tagliatelles de légumes** 14.20 €
Fish matelote, cream sauce and vegetables tagliatelles
- ☺ **Tagliatelles à l'encre de seiche et médaillons de lotte snackés
sauce beurre de curry** 16.90 €
Cuttlefish ink pasta and Buttercurry monkfish medallion

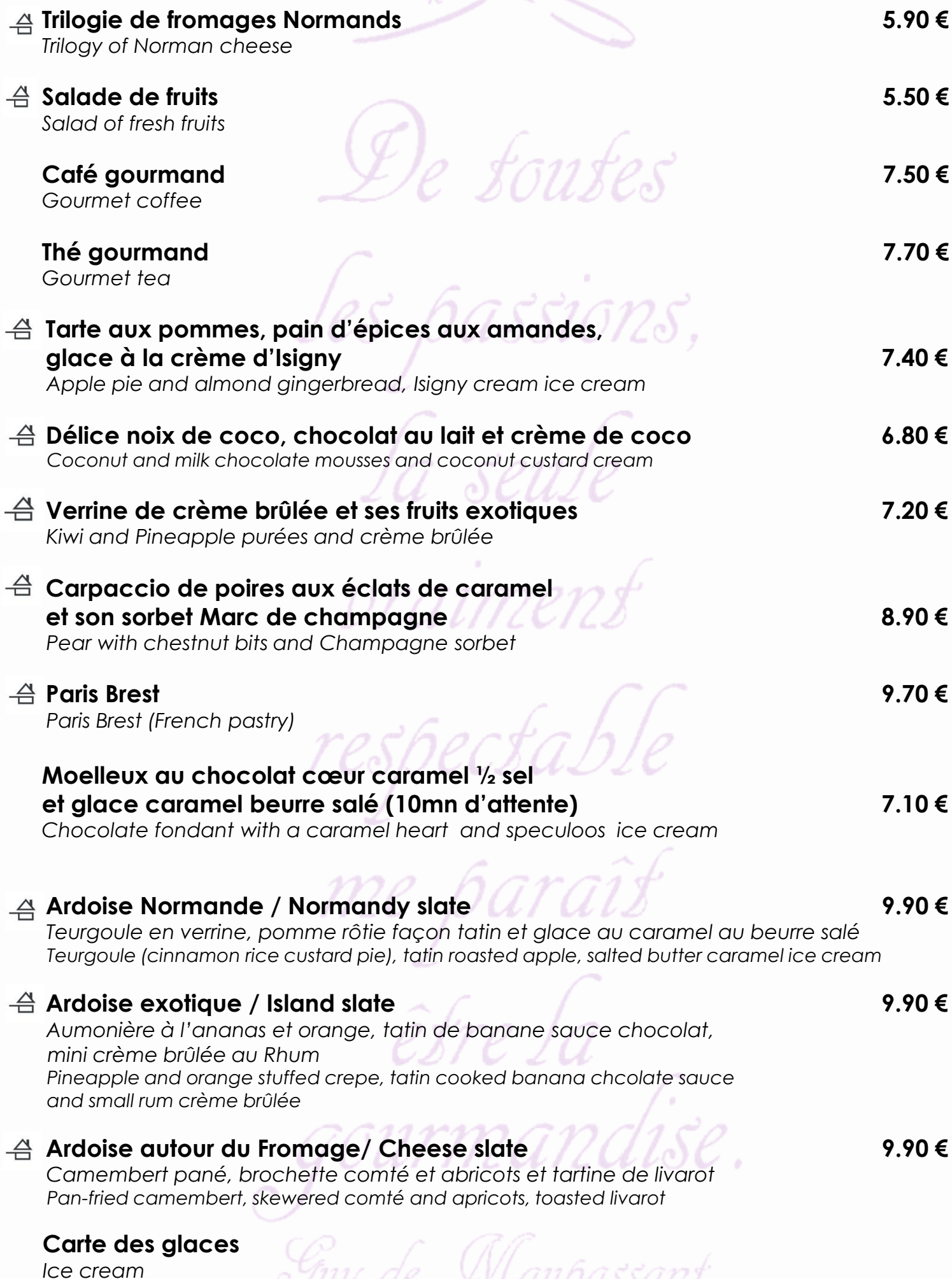
Accompagnements au choix :

- ☺ - Frites fraîches *Fresh chips*
- ☺ - Riz *Rice*
- ☺ - Salade *Salad*
- ☺ - Pommes grenailles en persillade *New potatoes*
- ☺ - Poêlée de légumes *Vegetables*
- ☺ - Tagliatelles *Pasta*
- ☺ - Pommes vapeurs *Steamed potatoes*

Sauces au choix :

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

Desserts

- 
- ☞ **Trilogie de fromages Normands** 5.90 €
Trilogy of Norman cheese
- ☞ **Salade de fruits** 5.50 €
Salad of fresh fruits
- Café gourmand** 7.50 €
Gourmet coffee
- Thé gourmand** 7.70 €
Gourmet tea
- ☞ **Tarte aux pommes, pain d'épices aux amandes, glace à la crème d'Isigny** 7.40 €
Apple pie and almond gingerbread, Isigny cream ice cream
- ☞ **Délice noix de coco, chocolat au lait et crème de coco** 6.80 €
Coconut and milk chocolate mousses and coconut custard cream
- ☞ **Verrine de crème brûlée et ses fruits exotiques** 7.20 €
Kiwi and Pineapple purées and crème brûlée
- ☞ **Carpaccio de poires aux éclats de caramel et son sorbet Marc de champagne** 8.90 €
Pear with chestnut bits and Champagne sorbet
- ☞ **Paris Brest** 9.70 €
Paris Brest (French pastry)
- 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
- ☞ **Ardoise Normande / Normandy slate** 9.90 €
Teurgoule en verrine, pomme rôtie façon tatin et glace au caramel au beurre salé
Teurgoule (cinnamon rice custard pie), tatin roasted apple, salted butter caramel ice cream
- ☞ **Ardoise exotique / Island slate** 9.90 €
Aumonière à l'ananas et orange, tatin de banane sauce chocolat, mini crème brûlée au Rhum
Pineapple and orange stuffed crepe, tatin cooked banana chocolate sauce and small rum crème brûlée
- ☞ **Ardoise autour du Fromage/ Cheese slate** 9.90 €
Camembert pané, brochette comté et abricots et tartine de livarot
Pan-fried camembert, skewered comté and apricots, toasted livarot
- Carte des glaces**
Ice cream

Menu Cocina

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 (blue 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 and coconut custard cream

Ou

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

Kiwi and pineapple purées and crème brûlée

Menu Ardoise / Slate menu

27.50€

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

Cocotte de Livarot façon fondue, charcuteries, pommes grenailles persillées et salade

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

Ou

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

Côte de bœuf environ 380g avec ses 3 sauces (poivre, béarnaise, Roquefort), os à moelle rôtie et frites

Beef rib with 3 sauces, roasted marrowbone, French fries

Ou

☰ **Ardoise de la Mer/ Sea Slate**

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

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

☰ **Ardoise Normande / Normandy slate**

Teurgoule en verrine, pomme rôtie façon tatin et glace au caramel au beurre salé

Teurgoule (cinnamon rice custard pie), tatin roasted apple, salted caramel ice cream

Ou

☰ **Ardoise exotique / Island slate**

Aumonière à l'ananas et orange, tatin de banane sauce chocolat et mini crème brûlée au Rhum

Pineapple and orange stuffed crepe, tatin cooked banana chocolate sauce, and small rum crème brûlée

Ou

☰ **Ardoise autour du Fromage/ Cheese slate**

Camembert pané, brochette Comté et abricot, tartine de Livarot

Pan-fried camembert, skewered Comté and apricots, toasted livarot

Menu entre Terre et Mer

Land and Sea menu

29.00€

☰ **Oeuf cocotte avec son coulis de champignons forestiers et pépites de foie gras**

Boiled eggs with mushrooms sauce and bits of foie gras

Ou

☰ **Emincé de rouget et sole tropicale sur nid de poireaux et betteraves vinaigrette**

Bits of red mullet and sole and their beet and leeks on French dressing

☰ **Tagliatelles à l'encre de seiche , médaillons de lotte snackés
sauce beurre de curry**

Cuttlefish ink pasta and Buttercurry monkfish medallion

Ou

☰ **Quasi de veau, poêlée de champignons et marrons confits,
sauce au cidre Normand**

Tender veal steak and pan-fried mushrooms and chestnuts, Normand cider sauce

Trilogie de fromages (sup 2.50€)

Trilogy of cheese (extra 2.50€)

☰ **Carpaccio de poires aux éclats de caramel
et son sorbet marc de champagne**

Pear with hazelnuts bits and Marc of Champagne sorbet

Ou

☰ **Paris-Brest**
French Pastry

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€
Leffe Rubby	4.50€	6.00€	8.50€
Hoegaarden	4.00€	5.60€	7.60€
Panaché	3.00€	4.00€	5.20€

Nos bières bouteilles

Desperados	33cl	4.50€
------------	------	-------

Nos digestifs (2cl)

Get 27, Get 31, Benedictine, Pommeau	5.00€
Calvados, Cognac, Armagnac, Baileys	

Nos jus de fruits (25cl)

Pomme, Orange, Ananas, Tomate, Abricot, Pamplemousse, Mangue	3.10€
--------------------------------------------------------------	-------

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, Fanta, Orangina	25 cl	3.60€
Schweppes tonic ou agrumes	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, Bubble gum, Violette
Mint, Grenadian, Lemon, Peach, Strawberry, Cerise, Kiwi, Banana, Bubble gum, Violet

Nos boissons chaudes / Hot drinks

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

Nos eaux / Water

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

Nos Cocktails

Avec Alcools / with alcohol 7.50€

• **Mojito** : Rhum, Perrier, menthe fraîche 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 Hawaïen** : 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, sirop de cerise, jus de citron vert / apricot, pineapple, cherry, syrup 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