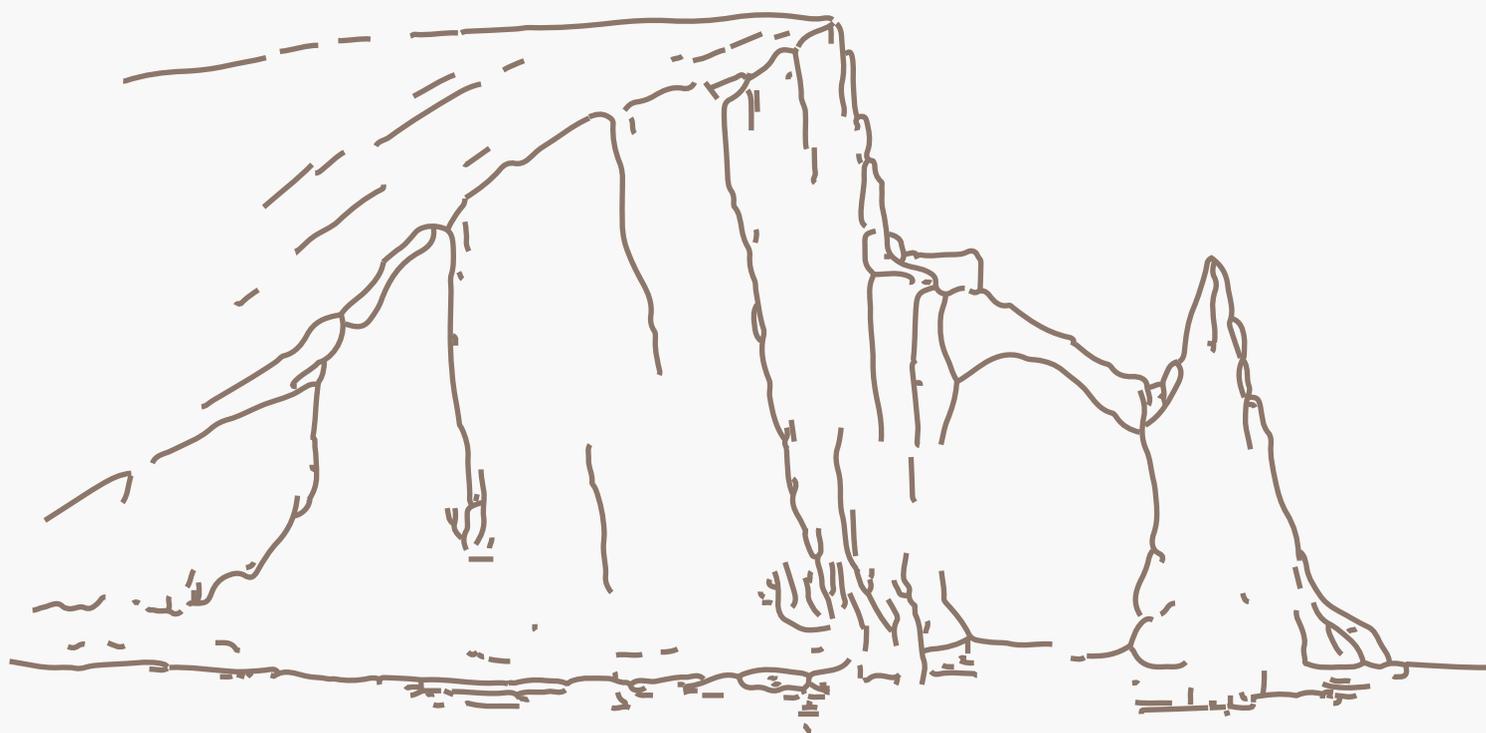


RESTAURANT  
**LE COCINA**

UNE  
**CUISINE**

MAISON DE SAISON

Nous nous efforçons de trouver les meilleurs produits afin de vous offrir une cuisine authentique et inventive, de saison, du terroir et d'ailleurs en privilégiant les producteurs locaux.



# MENUS

UN MENU AFFICHÉ SUR L'ARDOISE COMPOSÉ PAR LE CHEF!

## CLASSIQUE EN SEMAINE

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 18.00 €  
Entrée / Plat / Dessert 23.00 €

## RAFFINÉ LE WEEK-END

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 26.00 €  
Entrée / Plat / Dessert 32.00 €

## MENU DES BÉZOTS

**Au choix :** 13.00 €  
**Boisson au choix :** Jus de fruit, soda, diabolo ou sirop à l'eau  
**Plat au choix :** Nuggets, steak haché, filet de poisson ou jambon  
**Accompagnement au choix :** Frites ou légumes  
**Dessert au choix :** Glace, salade de fruits ou fromage blanc

**Nos fournisseurs locaux :**

**Pains et meringues :** Au Fournil Bolbécais et Aux Délices d'Iris

**Fromages :** Fromagerie Dumesnil à Cramenil et La ferme des Cinq frères à Bermonville

**Glaces :** La Ferme des Noisetiers à Bois-Himont



# NOS BOISSONS

## NOS APÉRITIFS (10CL)

Kir au vin blanc	4.50 €
Kir royal	9.50 €
Kir Normand	5.80 €

**Crèmes :** Cassis, Mûre, Cerise, Fraise des bois, Framboise, Pêche, Violette, Banane

## NOS ALCOOLS (4CL)

Ricard	3.60 €
Martini	4.80 €
Muscat	4.80 €
Suze	4.80 €
Porto	4.80 €
Gin Beefeater	4.80 €
Vodka	4.80 €
Tequila	6.00 €
Rhum Bacardi blanc	6.00 €
Rhum Bacardi ambré	6.50 €
Rhum Diplomatico	9.60 €
<b>Supplément :</b> soda, jus de fruit	2.10 €

## NOS BIÈRES PRESSIONS

	25cL	33cL	50cL
Coq Hardi	4.40 €	5.60 €	7.90 €
Tongerlo	4.90 €	6.80 €	9.90 €
Lefte Ruby	4.90 €	6.80 €	9.90 €
Hoegaarden	5.70 €	6.70 €	9.10 €
Panaché	3.60 €	4.80 €	6.20 €
Picon Bière	4.90 €	6.20 €	7.50 €

## NOS BIÈRES BOUTEILLES 33cL

Bières du moment	Sur demande
1664 sans alcool	4.20 €

## NOS DIGESTIFS (4CL) 9.50€

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## NOS JUS DE FRUITS (25CL)

Pomme, Orange, Ananas, Tomate, Abricot	4.20 €
--	--------

## NOS SODAS

Limonade	33 cL	4.20 €
Perrier	33 cL	4.20 €
Coca Cola	33 cL	4.20 €
Coca Cola zéro	33 cL	4.20 €
Fuze Tea	33 cL	4.20 €
Oasis	33 cL	4.20 €
Orangina	25 cL	4.20 €
Schweppes tonic	25 cL	4.20 €
Schweppes agrumes	25 cL	4.10 €

## NOS SIROPS

Diabolo	4.80 €
Sirup à l'eau	2.90 €

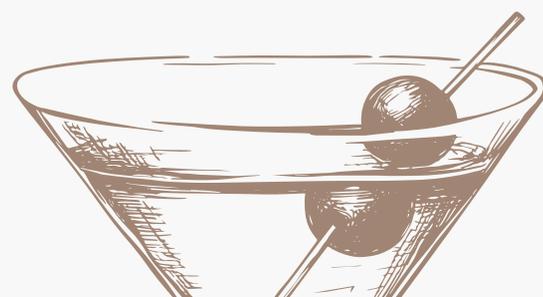
**Parfums :** Menthe, Grenadine, Citron, Pêche, Fraise, Cerise, Kiwi, Banane, Pastèque, Pomme, Framboise, Violette

## NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso	1.90 €
Décaféiné	1.90 €
Café allongé	2.20 €
Grand café	3.60 €
Chocolat	3.60 €
Thé ou infusion	3.60 €
Cappuccino	3.90 €

## NOS EAUX

	50cL	1L
Evian	4.90 €	6.50 €
San Pellegrino	4.90 €	6.50 €



# NOS BOISSONS

## NOS WHISKIES (4CL)

<b>Clan Campbell</b> - Ecosse <i>Arôme fumé délicat et vanille</i>	6.00 €
<b>Jack Daniels</b> - Etats-Unis <i>Légèrement boisé avec une trace de tabac</i>	7.20 €
<b>Supplément</b> : soda ou jus de fruit	1.90 €
<b>Aberlour</b> - 10 ans - Ecosse <i>Notes boisées et épicées, petit goût de miel</i>	7.80 €
<b>Jameson</b> - 10 ans - Irlande <i>Arômes fruités</i>	8.30 €
<b>Talisker</b> - 10 ans - Ecosse <i>Notes d'épices et de fruits</i>	9.50 €
<b>Four Roses</b> - 10 ans - Etats-Unis <i>Touches de caramel et d'épices</i>	10.70 €
<b>Chivas</b> - 18 ans - Ecosse <i>Goût de chocolat noir avec des notes florales</i>	12.90 €
<b>Glenlivet</b> - 18 ans - Ecosse <i>Saveur florale, fruitée et épicée, fin.</i>	13.00 €

## NOS COCKTAILS

AVEC ALCOOL 9.50 € SANS ALCOOL 8.20 €

### Cocktail du moment

#### Mojito

*Rhum, Perrier, menthe fraîche et citron vert*

#### Americano

*Martini rouge, Campari, orange et citron frais*

#### Pina Colada

*Rhum blanc et ambré, jus d'ananas et lait de coco*

#### Cuba Libre

*Rhum, citron vert, Coca Cola*

#### Le Normand

*Calvados, Pommeau, pomme et grenadine*

#### Aperol Spritz

*Aperol, prosecco, eau gazeuse et orange*

### Bella luna

*Orange, ananas, jus de citron vert*

### Fleur d'amour

*Ananas, mangue, sirop de banane*

### Bora Bora

*Ananas, fruits de la passion, grenadine, jus de citron vert*

### Abricot frappé

*Abricot, ananas, sirop de cerise, jus de citron vert*

### L'Exotique

*Fruits de la passion, abricot, sirop de pêche*

### Pomme d'Api

*Orange, abricot, sirop de pomme et jus de citron*

# ENTRÉES ET PLANCHES

## PLANCHES À PARTAGER

Pour 2 minimum

<b>Campagnarde</b>	16.00 €	<b>Italienne</b>	18.00 €
<i>Saucisson, jambon, terrine, rilette</i>		<i>Jambon, burrata, olives, tomates cerises, huile d'olive, focaccia</i>	
<b>Fromage</b>	18.00 €	<b>A la truffe d'été</b>	22.00 €
<i>Assortiment de fromages</i>		<i>Jambon sec à la truffe, saucisson à la truffe et burrata à la truffe</i>	
<b>Mixte campagnarde/fromage</b>	17.00 €	<b>Croque à partager (coupé en 6)</b>	9.00 €
<b>Méditerranée</b>	17.00 €	<b>Assiette de frites mayo</b>	8.00 €
<i>Houmous, tarama, tapenade, tomates séchées, olives, pita</i>		<b>Sucrée</b>	18.00 €
<b>Poisson</b>	19.00 €	<b>Assortiment de desserts</b>	
<i>Saumon fumé, rillettes de saumon et de thon, accras</i>			

## ENTRÉES

<b>Entrée du jour (en semaine)</b>	8.50 €
<b>Entrée du jour (le week-end)</b>	9.50 €
<b>Filet de hareng doux pommes à l'huile</b>	9.80 €
<b>Carpaccio classique</b>	11.00 €
<i>Parmesan, huile d'olive, vinaigre balsamique, roquette</i>	
<b>Carpaccio Italien</b>	11.00 €
<i>Parmesan, câpres, pesto, huile d'olive, vinaigre balsamique</i>	
<b>Carpaccio Thai</b>	11.00 €
<i>Gingembre, huile de sésame, citronnelle</i>	

## SALADES

<b>Salade César</b>	16.00 €
<i>Salade romaine, parmesan, poulet, œuf dur, croûtons, sauce César</i>	
<b>Salade façon Niçoise</b>	16.00 €
<i>Mesclun, tomates cerises, poivron, œuf dur, thon, radis, olives, assaisonnement</i>	
<b>Salade Nordique</b>	16.80 €
<i>Saumon ou truite Gravlax et sa crème moutarde aneth, toast, salade, tomates cerises</i>	



# PLATS

## LES POKE-BOWLS

<b>Végétarien</b>	14.50 €
<b>Poulet</b>	16.50 €
<b>Saumon</b>	18.50 €

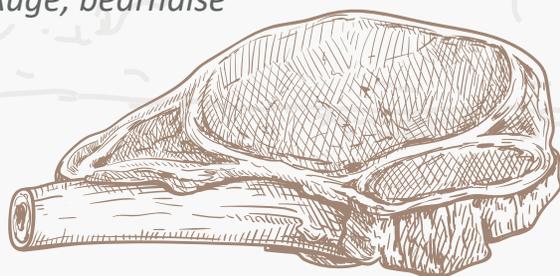
*Riz vinaigré, concombre, radis, avocat, julienne de carotte, coriandre, graines de sésame, sauce soja et huile de sésame.*

## LES VIANDES

<b>Plat du jour (en semaine)</b>	14.00 €
<b>Plat du jour (le week-end)</b>	19.00 €
<b>Bavette</b>	15.50 €
<b>Entrecôte</b>	23.50 €
<b>Cuisse de poulet rôti</b>	15.00 €
<b>Ardoise mix grill</b>	24.50 €

*Brochette de bœuf, travers de porc, tenders de poulet.*

**Sauces :** au poivre, camembert, vallée d'Auge, béarnaise



## POISSONS

<b>Poisson du jour (en semaine)</b>	16.00 €
<b>Poisson du jour (le week-end)</b>	21.00 €
<b>Saumon à l'unilatérale et son aioli</b>	17.50 €
<b>Brandade (salade)</b>	15.50 €
<i>Effeillé de morue, ail, huile d'olive, persil, purée de pomme de terre maison</i>	
<b>Ardoise de la mer</b>	25.50 €
<i>Cocotte de moules, poisson du marché, cassolette de la mer pétoncles et queues d'écrevisses, riz et sauce au beurre blanc.</i>	

**Accompagnement au choix :** poêlée de légumes, riz, frites, salade, tagliatelles, pommes grenailles.

## LES PÂTES

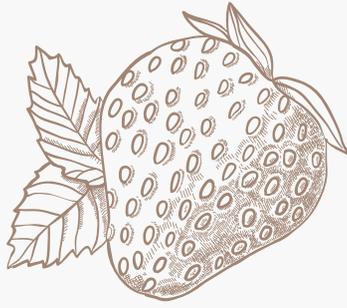
<b>Tagliatelles carbonara</b>	14.00 €
<i>Lardons fumés, crème fraîche, jaune d'œuf</i>	
<b>Tagliatelles saumon</b>	16.00 €
<i>Saumon et tomates séchées</i>	

## LES BURGERS

<b>Le relais d'E</b>	18.00 €
<i>Pain burger, steak haché façon bouchère, confit d'oignons, camembert, salade, tomates, sauce burger.</i>	
<b>Le classique</b>	17.00 €
<i>Pain burger, steak haché façon bouchère, confit d'oignons, cheddar, bacon, salade, tomate, cornichons, sauce burger.</i>	
<b>Le chicken</b>	16.50 €
<i>Pain burger, filet de poulet frit, oignon rouge, confit d'oignons, mayonnaise, ketchup, salade.</i>	
<b>Burger végétarien</b>	18.00 €
<i>Pain burger, steak végétalien, confit d'oignons, tomme, salade, sauce tomate confite.</i>	

## TARTARES & CARPACCIOS

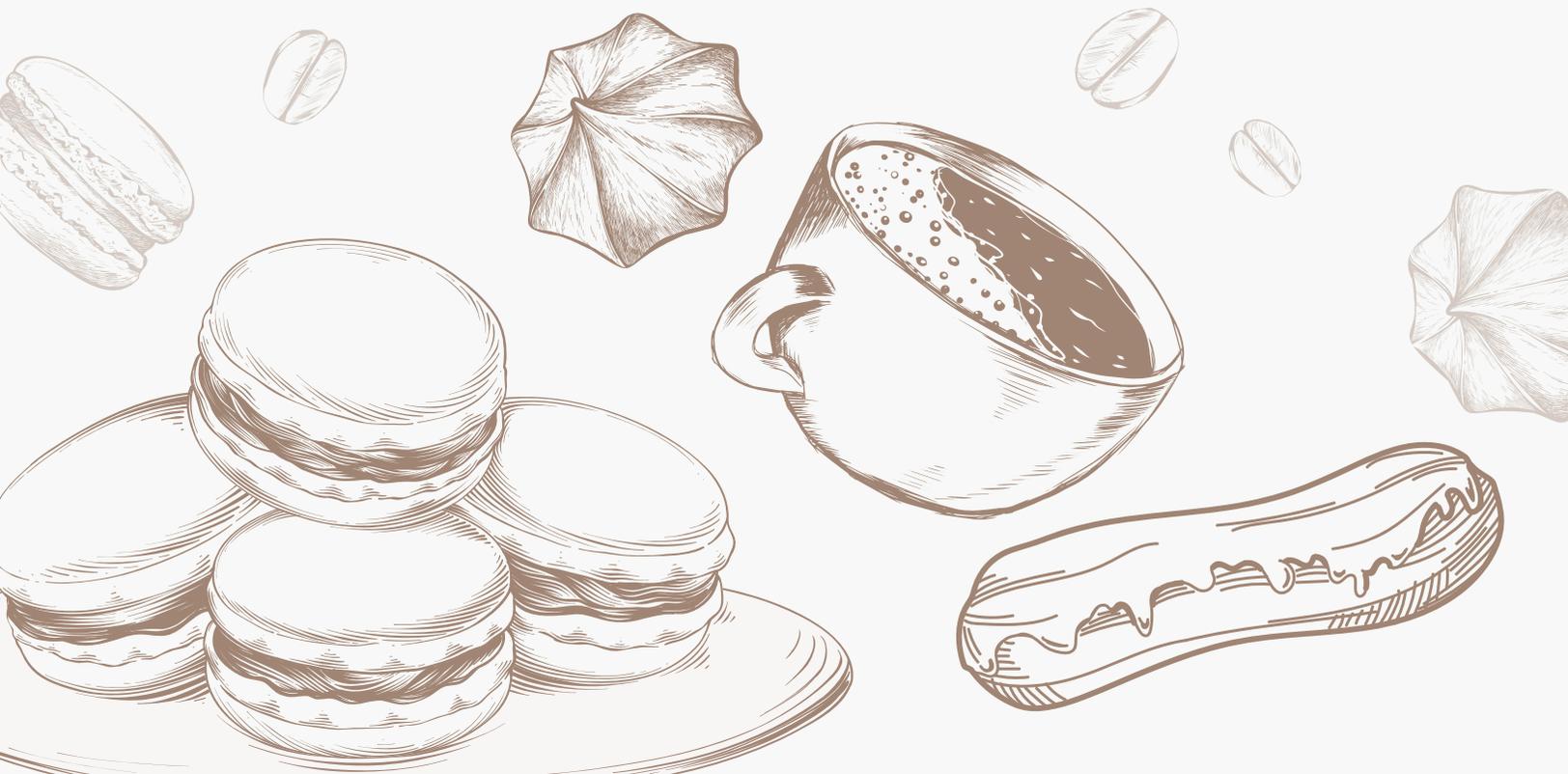
<b>Tartare (préparé ou non)</b>	19.50 €
<b>Tartare saumon</b>	19.50 €
<i>Huile d'olive, jus de citron, ciboulette</i>	
<b>Carpaccio classique</b>	18.50 €
<i>Parmesan, huile d'olive, vinaigre balsamique, roquette</i>	
<b>Carpaccio italien</b>	18.50 €
<i>Parmesan, câpres, pesto, huile d'olive, vinaigre balsamique</i>	
<b>Carpaccio thaï</b>	18.50 €
<i>Gingembre, huile de sésame, citronnelle</i>	
<b>Tous nos tartares et carpaccios sont servis avec frites et salade.</b>	



## LES DESSERTS



<b>Dessert du jour (en semaine)</b>	8.00 €
<b>Dessert du jour (le week-end)</b>	9.50 €
<b>Fraises (chantilly)</b>	8.00 €
<b>Tiramisu (parfum du moment)</b>	10.00 €
<b>Eclair (parfum du moment)</b>	8.50 €
<b>Meringue et sa boule de glace, chantilly</b>	8.50 €
<b>Riz au lait vanille bourbon</b>	9.00 €
<b>Crème brûlée</b>	9.50 €
<b>Brownie au chocolat</b>	9.00 €
<b>Café gourmand</b>	11.00 €
<b>Thé gourmand</b>	12.00 €



# LES GLACES

Glace 1 boule	2.80 €
Glace 2 boules	5.50 €
Glace 3 boules	7.50 €

**Parfums :** vanille, chocolat, caramel beurre salé, pistache, noisette, citron, framboise, passion, menthe chocolat, fraise

**Suppléments :** chantilly ou coulis

**Coulis :** chocolat, caramel beure salé, fruits rouges

**Coupe chocolat liégeois** 8.50 €  
Glace vanille et chocolat, coulis chocolat et chantilly

**Coupe caramel beurre salé liégeois** 8.50 €  
Glace vanille et caramel beurre salé, coulis caramel, chantilly

**Coupe piémont** 8.50 €  
Glace vanille et noisette, coulis noisette, chantilly

**Coupe fraîcheur d'été** 8.50 €  
Glace fraise, sorbet framboise, coulis fruits rouges et chantilly

**Coupe British** 8.50 €  
Glace menthe chocolat, coulis chocolat et chantilly

