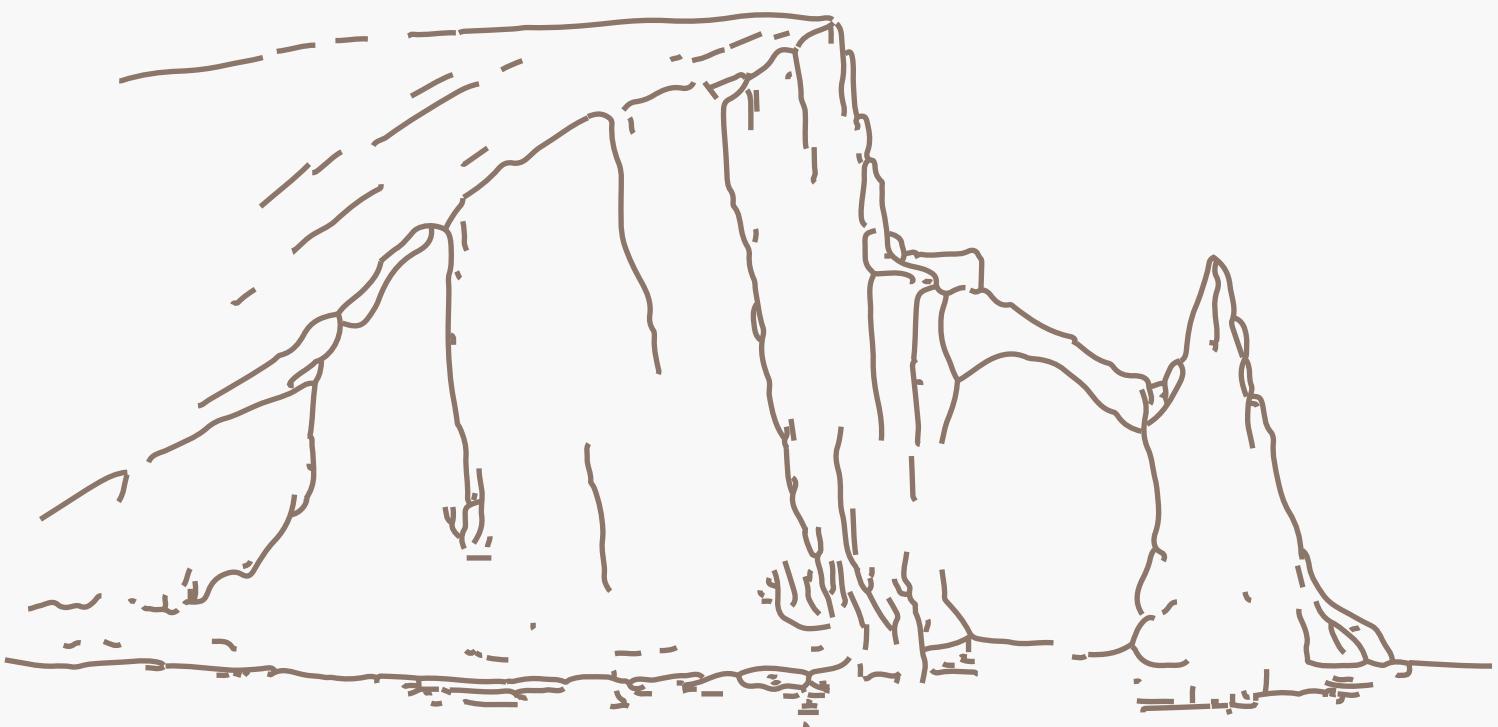


RESTAURANT
LE COCINA

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 <u>ou</u> Plat / Dessert	18.00 €
Entrée / Plat / Dessert	23.00 €

RAFFINÉ LE WEEK-END

Entrée / Plat <u>ou</u> Plat / Dessert	26.00 €
Entrée / Plat / Dessert	32.00 €
Entrée / Plat / Dessert + accompagnement vin (un verre de vin sélectionné pour l'entrée et un pour le plat)	38.00 €

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 2 boules, bâton de glace ou salade de fruits	

Nos fournisseurs locaux :

Pains : Au Fournil Bolbécrais et Aux Délices d'Iris

Fromages : Fromagerie Dumesnil à Cramesnil 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 €
<i>Supplément : soda, jus de fruit</i>	2.10 €

NOS BIÈRES PRESSIONS

	25cL	33cL	50cL
Coq Hardi	4.40 €	5.60 €	7.90 €
Tongerlo	4.90 €	6.80 €	9.90 €
Leffe 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	<i>Sur demande</i>
1664 sans alcool	4.20 €

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 €
Sirop à l'eau	2.90 €
<i>Parfums : Menthe, Grenadine, Citron, Pêche, Fraise, Cerise, Kiwi, Banane, Pastèque, Pomme, Framboise, Violette</i>	

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 €

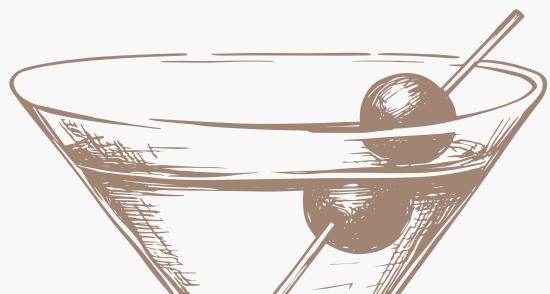
NOS EAUX

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

NOS DIGESTIFS (4CL) 9.50€

Get 27, Get 31, Bénédictine, Pommeau, Calvados, Cognac, Armagnac, Baileys, Rhums arrangés maison

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



NOS BOISSONS

NOS WHISKIES (4CL)

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

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

Abicot frappé

Abicot, 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
Campagnarde	16.00 €
<i>Saucisson, jambon, terrine, rillette</i>	
Fromage	18.00 €
<i>Camembert des 5 Frères, tomme de Normandie, Cœur de St Romain, chèvre</i>	
Mixte campagnarde/fromage	17.00 €
Italiennes	18.00 €
<i>Jambon, spianata, olive, tomates cerises, huile d'olive, mozzarella</i>	

ENTRÉES

Entrée du jour (<i>en semaine</i>)	8.50 €
Entrée du jour (<i>le week-end</i>)	9.50 €
Camembert frit <i>salade verte, lardons</i>	9.00 €
Filet de maquereau <i>brunoise de légumes</i>	9.80 €
Tartare de légume <i>chantilly raifort</i>	8.80 €
Escalope de foie gras poêlée maison, pomme caramélisée au calvados	12.50 €
Assiette de la mer	11.00 €
<i>Bulots, crevettes roses et rillette de thon</i>	
Assiette de charcuterie	8.50 €
Assiette de foie gras maison et ses toasts	11.00 €
Assiette de truite fumée	11.00 €

SALADES

Salade sarladaise	17.00 €
<i>Lardons, gésiers de canards, pommes de terre sautées, tomates cerises, croutons, salade</i>	
Salade César	16.00 €
<i>Salade romaine, Parmesan, Poulet, œuf dur, croutons, sauce césar</i>	
Salade Rollon à la truite fumée de Normandie	17.00 €
<i>Truite fumée, salade, pommes de terre, oignon rouge, radis, avocats</i>	



PLATS

LES POKE-BOWLS

Végétarien	14.50 €
Poulet	16.50 €
Saumon	18.50 €

Riz vinaigré, choux rouge, betterave Chioggia, julienne de carotte, coriandre, graine de sésame, sauce soja et huile de sésame.

LES ARDOISES CHAUDES

Ardoise de la mer	25.50 €
<i>Brochette de St Jacques poêlées, poisson du marché, cassolette de la mer, riz et sauce au beurre blanc.</i>	
Ardoise de Canard	25.50 €
<i>½ magret de canard, escalope de foie gras poêlée, parmentier de canard, garniture au choix.</i>	

LES VIANDES

Plat du jour (en semaine)	14.00 €
Plat du jour (le week-end)	19.00 €
Bavette d'aloyau	15.50 €
Entrecôte VBF	23.50 €
Magret de canard	21.00 €
<i>Sauce cassis et vinaigre balsamique</i>	
Filet de poulet à l'estragon	15.50 €
Rognons de veau	21.00 €
<i>au porto et à la crème</i>	
Andouillette AAAA	19.80 €
<i>moutarde à l'ancienne</i>	
Côte de porc à la normande	16.50 €
<i>sauce cidre et crème</i>	
Sauces : au poivre, camembert, vallée d'Auge, béarnaise	

TARTARES

Tartare de bœuf (préparé ou non)	19.50 €
Tartare saumon	19.50 €
<i>Huile d'olive, jus de citron, ciboulette</i>	

Accompagnement au choix : Poêlée de légumes, riz, frites, salade, tagliatelles, gratin dauphinois, purée de patate douce

POISSONS

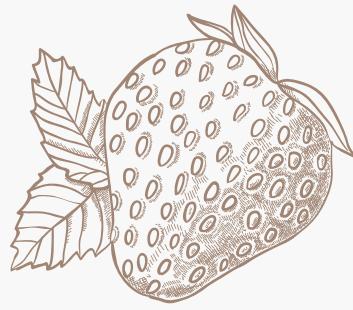
Poisson du jour (en semaine)	16.00 €
Poisson du jour (le week-end)	21.00 €
Pavé de saumon beurre blanc	18.50 €
Poêlé de saint Jacques	21.50 €
Purée de patate douce et sauce agrume	
Marmite dieppoise	19.50 €
Haddock, poisson du marché, fruits de mer, crevette rose	
FICH&CHIPS	15.50 €
<i>Poisson en beigné servi avec frites, salade et sauce tartare</i>	

LES PÂTES

Tagliatelles carbonara	14.00 €
Lardons fumés, crème fraîche, jaune d'œuf	
Tagliatelles saumon	16.00 €
Saumon et tomates séchées	
Lasagne bolognaise	15.00 €
<i>Haché de bœuf, sauce bolognaise maison, béchamel, mozzarella et salade verte</i>	
Lasagne ricotta épinards et salade verte	15.00 €

LES BURGERS

Le relais d'E	18.00 €
<i>Pains Burger, steak haché façon bouchère, confit d'oignons, camembert, salade, tomates, sauce burger.</i>	
Le classique	17.00 €
<i>Pains Burger, steak haché façon bouchère, confit d'oignons, cheddar, bacon, salade, tomate, cornichons, sauce burger.</i>	
Le montagnard	19.00 €
<i>Pains Burger, steak haché façon bouchère, oignons confits, lard, fromage à raclette, sauce moutarde à l'ancienne.</i>	



LES DESSERTS

Dessert du jour (<i>en semaine</i>)	8.00 €
Dessert du jour (<i>le week-end</i>)	9.50 €
Trilogie de fromages affinés localement	8.00 €
Salade de fruits frais	8.00 €
Tiramisu Minute (<i>parfum du moment</i>)	11.00 €
Gâteau chocolat aux noix et sa boule de glace caramel au beurre salé	9.00 €
Crumble poires & pommes et son sorbet à la poire William	8.50 €
Riz au lait vanille	9.00 €
Crème brûlée vanille	9.00 €
Tarte caramel au beurre salé boule de glace à la vanille	8.50 €
Café gourmand	11.00 €
Thé gourmand	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 beurre 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

