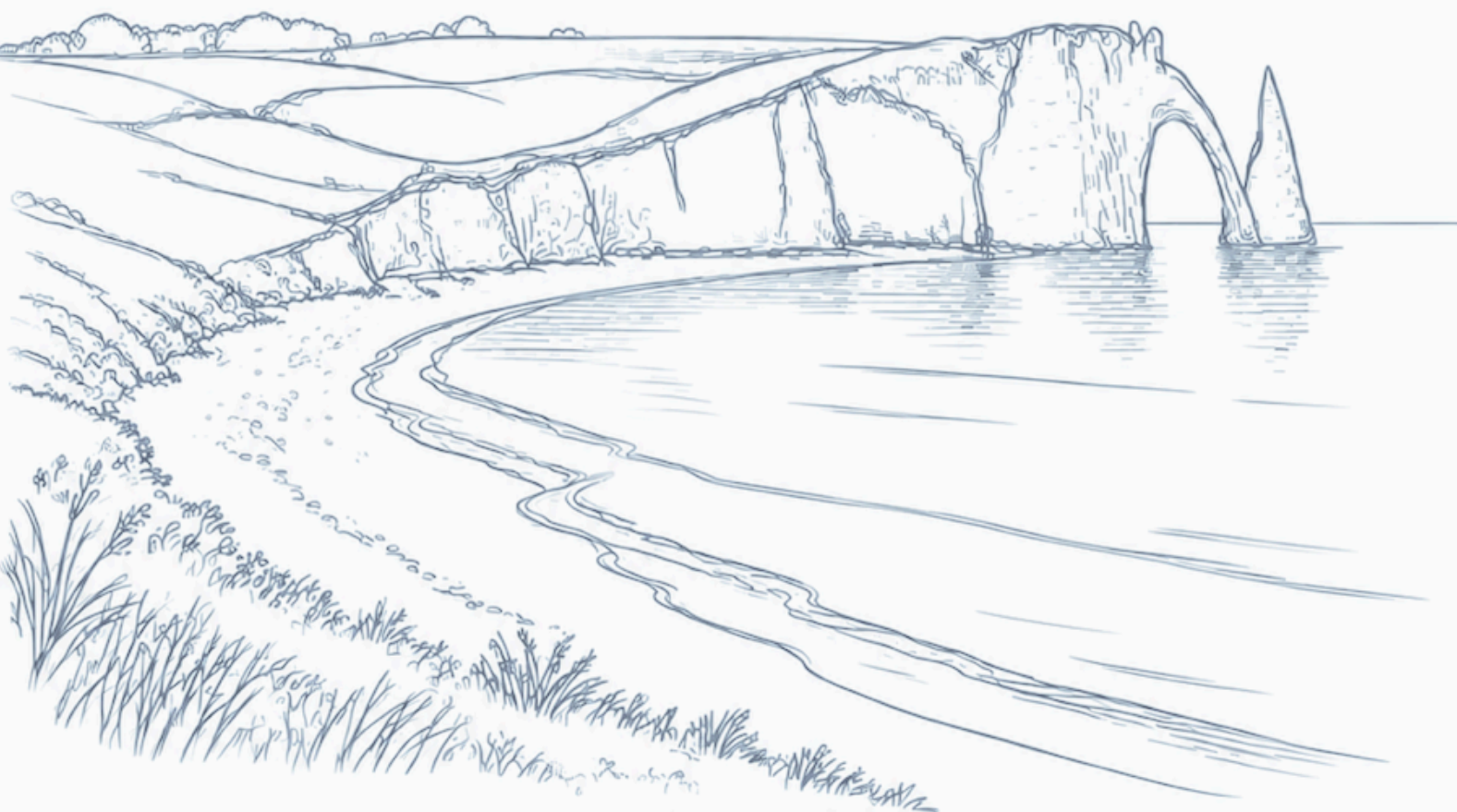


RESTAURANT LE COCINA

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

DEUX MENUS COMPOSÉS PAR LE CHEF ET SON EQUIPE !

MENU DU JOUR DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	19.00 €
Entrée / Plat / Dessert	23.00 €

MENU COCINA

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	27.00 €
Entrée / Plat / Dessert	36.00 €

MENU ENFANT 13.00 €

Au choix :

Boisson au choix : Jus de fruit, soda, diabolo ou sirop à l'eau

Plat au choix : Poulet pané, steak haché, poisson du jour ou jambon blanc

Accompagnement au choix : Frites, poêlée de légumes, tagliatelles, riz

Dessert au choix : Glace 2 boules parfum au choix ou salade de fruits

Nos fournisseurs locaux :

Truite : Au Vivier kot, éleveurs et transformateurs de truites à Vatierville depuis 1929

Pomme de Terre : Sarl Jean-Marc MALO depuis 1969 à Goderville

Fromages : Fromagerie Dumesnil à Saint Vincent de Cramesnil

Glaces : La Ferme des Noisetiers à Bois-Himont

Bière bouteille : Brasseries locales à moins de 20km



NOS BOISSONS

NOS WHISKIES (4CL)

Clan Campbell - Ecosse	6.00 €
Jack Daniels - Etats-Unis	7.50 €
Supplément : soda ou jus de fruit	2.80 €
Aberlour - 10 ans - Ecosse	8.90 €
Jameson Black Barrel - 10 ans - Irlande	9.50 €
Talisker - 10 ans - Ecosse	9.80 €
Whisky découverte - Demander à notre équipe	10.90 €



NOS COCKTAILS

AVEC ALCOOL - 9.50€

Mojito

Rhum, perrier, menthe fraîche, sucre de canne et citron vert

Americano

Martini rouge, Campari, orange et citron frais

Pina colada

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

Brume d'Etretat

Calvados, Pommeau, jus de pomme, jus de citron, sirop de Cannelle

Le Ti punch

Rhum antillais, citron vert, sucre de canne

Spritz

Aperol, Prosecco, eau gazeuse, orange

Mule des Falaises

Calvados, jus de citron vert, Ginger Beer, Angostura

Irish ou normand coffee

Whisky ou Calvados, espresso et crème fraîche



Agrémentez votre apéritif :

Planche campagnarde 17.50€

Planche fromage 19.50€

Planche Mixte 18.50€

Pour 2 personnes

SANS ALCOOL - 8.20 €

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

Fruit de la passion, abricot, sirop de pêche

NOS BOISSONS

NOS APÉRITIFS (10CL)

Kir au vin blanc	4.80 €
Kir royal	9.50 €
Kir Normand	5.90 €

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

NOS ALCOOLS (4CL)

Ricard	3.80 €
Martini	4.90 €
Muscat	4.90 €
Suze	4.90 €
Porto	4.90 €
Gin Beefeater	4.90 €
Vodka	4.90 €
Tequila	6.90 €
Rhum Bacardi blanc	6.80 €
Rhum Bacardi ambré	6.80 €
Rhum Diplomatico	9.60 €
Rhum arrangé maison	7.00 €
Supplément : soda, jus de fruit	2.80 €

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	25 cL	4.20 €
Oasis	25 cL	4.20 €
Orangina	25 cL	4.20 €
Schweppes tonic	25 cL	4.20 €
Schweppes agrumes	25 cL	4.20 €

NOS SIROPS

Diabolo	4.80 €
Sirop à l'eau	2.90 €

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

NOS BIÈRES PRESSIONS

	25cL	33cL	50cL
Coq Hardi	4.40 €	5.60 €	7.90 €
Tongerlo	4.90 €	6.80 €	9.90 €
Panaché	3.60 €	4.80 €	6.20 €
Picon Bière	4.90 €	6.20 €	8.40 €
Lefte Ruby	4.90 €	6.80 €	9.90 €

NOS BIÈRES BOUTEILLES - 33cL

Bières du moment - <i>Demander à notre équipe</i>	
1664 sans alcool	4.20 €

NOS DIGESTIFS (4CL) 9.50€

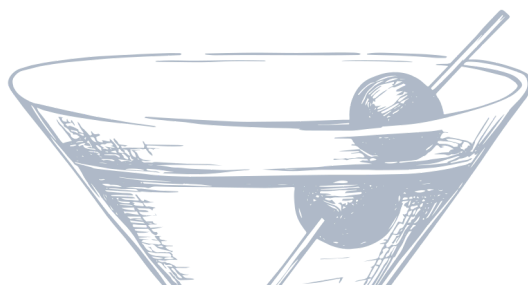
Get 27, Get 31, Bénédictine, Pommeau, Calvados, Cognac, Armagnac, Baileys

NOS BOISSONS CHAUDES

Espresso	1.90 €
Décaféiné	1.90 €
Café allongé	2.20 €
Grand café	3.80 €
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 €



MENU COCINA

Au fil des saisons, notre Chef et son équipe vous proposent un menu Cocina régulièrement renouvelé, élaboré à partir de produits frais, de saison et sélectionnés pour leur qualité.

Une cuisine soignée et généreuse, pour le plaisir de découvrir de nouvelles saveurs à chaque visite.

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	27.00 €
Entrée / Plat / Dessert	36.00€

ENTREES :

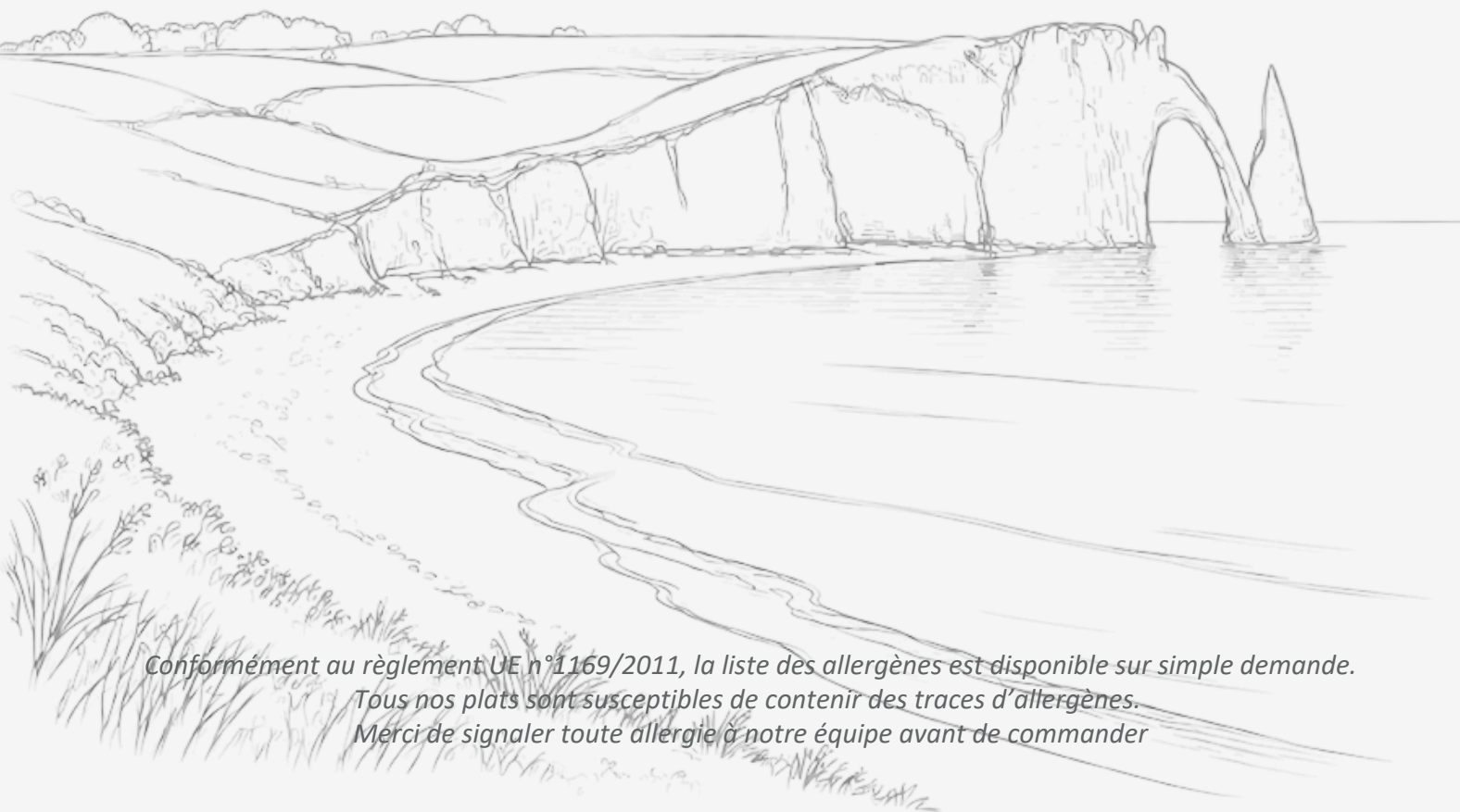
Croustillant de gambas aux petits légumes
ou
Crème Dubarry, croustillant au lin et chapelure à l'ail

PLATS :

Tournedos de saumon, coriandre fraîche, sauce safranée et gratin de légumes
ou
Cuisse de volaille confite au cidre et à l'estragon, jus de volaille,
purée de carottes et pommes grenailles rôties

DESSERTS :

Millefeuille chocolat praliné, croquant au spéculoos
ou
Financiers moelleux aux poires et lin, caramel au beurre salé



Conformément au règlement UE n°1169/2011, la liste des allergènes est disponible sur simple demande.
Tous nos plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes.
Merci de signaler toute allergie à notre équipe avant de commander

CARTE DES VINS

LE COCINA

DOMAINE / CUVÉE · APPELLATION · CÉPAGES

Verre 12 cl Pichet 25 cl Pichet 50 cl

VINS EN PICHET

Rouge · L'Arbousier - AOP Languedoc Syrah, grenache	4,10	5,70	9,90
Blanc · Maison Serina - IGP Vaucluse Rolle, chasan, viognier, grenache blanc	4,10	5,70	9,90
Rosé · L'Arbousier - AOP Languedoc Cinsault, grenache, syrah	4,10	5,70	9,90

VINS ROUGES

Bouteille 75 cl

Vignoble Dubard · Les Gouyats - Périgord Merlot, malbec	—	—	23,50
Lamothe Vincent - Bordeaux Supérieur Merlot, cabernet franc	4,10	—	24,00
Fulcrand Cabanon - Languedoc Cabrières Syrah, grenache	4,40	—	26,50
Moulin Favre - Brouilly Gamay	—	—	27,80
Château Pierrail - Bordeaux Merlot, cabernet sauvignon	—	—	28,90
Château Vieux Bonneau - Montagne Saint-Émilion Merlot, cabernet sauvignon	5,30	—	29,00
Maison Serina · Sainte-Cécile Jasoun - Côtes du Rhône Villages Syrah, grenache, mourvèdre	—	—	29,80
Cave Jumert · Rouge Tradition - Coteaux du Vendômois Pineau d'Aunis, cabernet franc, pinot noir	—	—	33,90

VINS BLANCS

Fulcrand Cabanon - Languedoc Cabrières moelleux Clairette	4,30	—	24,00
Grande Cuvée Comtesse - Languedoc Grenache blanc, clairette, rolle, bourboulenc	4,30	—	25,00
Château Pierrail - Bordeaux Sauvignon blanc, sauvignon gris	—	—	26,80
Domaine de Meussumont - Côtes de Meuse Auxerrois	4,80	—	28,80
Domaine Longère · Nos 2 Elles - Beaujolais blanc Chardonnay	—	—	29,80
Château Moulin Favre · Fleur de Lys - Bourgogne blanc Chardonnay	—	—	32,80

VINS ROSÉS

Grande Cuvée Comtesse - Languedoc Cinsault, grenache, syrah	4,10	—	19,80
Fulcrand Cabanon - Languedoc Cabrières Cinsault, grenache, syrah	4,50	—	25,00
Saint-Roch - Côtes de Provence Grenache, cinsault, syrah	4,90	—	34,00

CHAMPAGNE ET CIDRE

Clos des Citots - Cidre bio brut	4,10	—	14,80
Pierson-Cuvelier · Tradition - Champagne 1er cru Pinot noir, chardonnay	8,80	—	48,00

ENTREES, PLANCHES ET SALADES

PLANCHES À PARTAGER

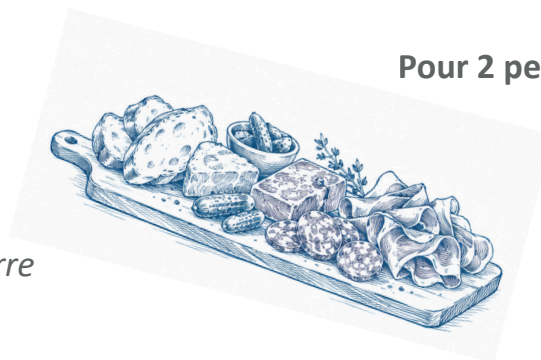
Campagnarde

Saucisson, jambon fumé, terrine, rilette, beurre

Fromages

Assortiment de 3 fromages affinés localement, beurre

Mixte campagnarde et fromages



Pour 2 personnes

17.50 €

19.50 €

18.50 €

ENTRÉES

Entrées du jour (*en semaine*)

8.90 €

Fleur d'endive crémeux de gorgonzola, poire et noix

9.50 €

Oeuf mollet, fricassée de girolles et crème légère

9.90 €

Entrées du menu Cocina

10.50 €

Soupe de poissons, écume de rouille et croûtons dorés

10.90 €

Truite fumée, blinis tiède et crème citronnée aux herbes

12.90 €

Foie gras de canard maison, chutney normand (pommes, moutarde à

14.90 €

l'ancienne, cidre), confit d'oignons au Pommeau et brioche toastée

SALADES

17.80 €

Salade César

Salade, tomate, lardon, parmesan, poulet pané, œuf dur, croutons, sauce césar

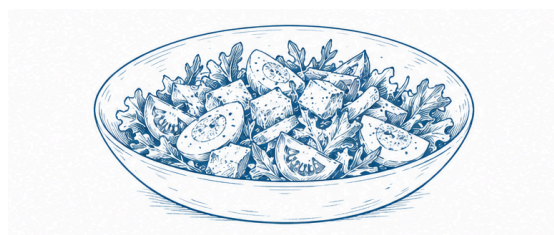
Salade Normande

Salade, camembert toasté, pommes caramélisées, lard fumé, noix et vinaigrette au cidre

Salade de chèvre chaud

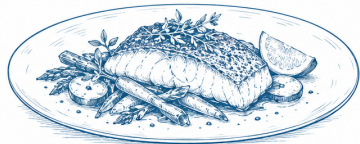
Salade, chèvre chaud sur toast, jambon de pays, poire, lard fumé, noix, miel et vinaigrette balsamique

Toutes nos salades sont disponibles en format végétariens,
N'hésitez pas à demander à notre équipe



Conformément au règlement UE n°1169/2011, la liste des allergènes est disponible sur simple demande. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes.

Merci de signaler toute allergie à notre équipe avant de commander



LES PLATS

LES POKE BOWLS

Végétarien 	16.00 €
Poulet pané	17.00 €
Truite fraîche	19.00 €

Riz vinaigré, avocat, concombre, carotte, chou rouge, radis couleurs, betterave chioggia, sauce soja et huile de sésame

LES POISSONS

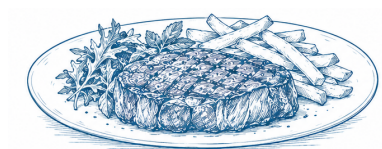
Poisson du jour (en semaine)	17.50 €
Tagliatelles à la truite fumée	17.00 €
Pavé de saumon en croûte d'herbes	18.50 €
Fish & Chips Frites, salade, sauce tartare	18.50 €
Parmentier de poisson façon normande , salade	19.50 €
Tartare de saumon frais 180g	21.00 €
Poisson du menu Cocina	23.00 €

LES ARDOISES CHAUDES

Ardoise canard	26.00 €	Ardoise fromagère	22.00 €
½ Canette sauce miel et porto, foie gras poêlé, parmentier de canard, pomme grenailles, salade		Petit Camembert Normand rôti 120g, assortiment de charcuterie, pommes grenailles, salade	

LES VIANDES

Tagliatelles à la carbonara	16.00 €
Lardons fumés, crème fraîche, jaune d'œuf	
Suprême de volaille rôti , sauce au choix	17.00 €
Plat du jour en semaine	17.00 €
Burger Classique : Boeuf ou Fried Chicken	18.00 €
Pain burger, steak haché 180g façon bouchère ou filet de poulet pané, confit d'oignons, cheddar, bacon, salade, pickles, sauce burger	
Burger Normand "Le Pommeau"	19.00 €
Pain burger, steak haché 180g façon bouchère, camembert, confit d'oignons au pommeau et chutney de pommes	
Confit de canard en parmentier , salade	19.50 €
Tartare de bœuf 180g, frites, salade (préparé ou non)	20.90 €
Côte de cochon fermière d'environ 280g , sauce moutarde à l'ancienne	21.00 €
Filet de canette rôti , sauce miel et porto rouge	22.00 €
Plat du menu Cocina	23.00 €
L'entrecôte VBF d'environ 230g	24.50 €



Sauces : Poivre, camembert, moutarde à l'ancienne, miel & porto rouge, béarnaise
Accompagnement au choix (jusqu'à 2 maximum) : Frites, riz, salade, tagliatelles, poêlée de légumes, purée de pomme de terre, pommes grenailles, risotto d'épeautre

LES DESSERTS & LES GLACES

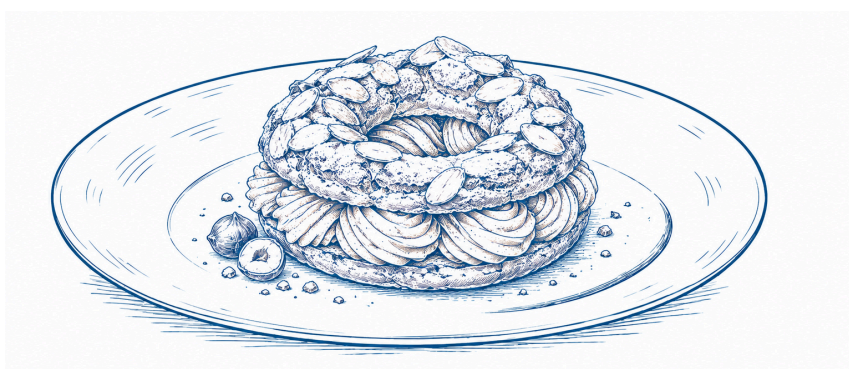
Dessert du menu du jour <i>en semaine</i>	8.50 €
Assortiment de fromages, affinés localement	8.90 €
Pressé de pommes caramélisées, sablé et glace vanille	9.00 €
Poire pochée au vin rouge, sablé breton et mousse mascarpone à la vanille de Madagascar	9.00 €
Pavlova aux agrumes, crème légère à la vanille avec sorbet orange sanguine et coulis d'agrumes	9.20 €
Paris-Brest revisité aux deux chocolats, crème pralinée et éclats de noisettes	9.50 €
Dessert du menu Cocina	10.90 €
Café, thé ou chocolat gourmand (<i>Assortiment de desserts variables</i>)	10.50 €
Champagne ou calva gourmand (<i>Assortiment de desserts variables</i>)	14.90 €
Glace 1 boule	2.80 €
Glace 2 boules	5.50 €
Glace 3 boules	7.50 €
Parfums : Vanille, chocolat, caramel beurre salé, pistache, noisette, café, citron, framboise, fruit de la passion, menthe chocolat, fraise, pomme	
Coulis : Chocolat, caramel, fruits rouges	
Coupe liégeois chocolat	8.50 €
Glace vanille et chocolat, coulis de chocolat et chantilly	
Coupe liégeois caramel beurre salé	8.50 €
Glace vanille et caramel beurre salé, coulis de caramel et chantilly	
Coupe fraîcheur	8.50 €
Glace fraise, sorbet framboise, coulis de fruits rouges et chantilly	
Coupe British	8.50 €
Glace menthe chocolat, coulis de chocolat et chantilly	
Coupe Dame blanche	8.50 €
Glace vanille, coulis de chocolat et chantilly	

NOS DIGESTIFS (4CL) 9.50€

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

Café Martini du Relais : Vodka, Calvados, Liqueur de café, espresso

Irish ou Normand coffee : Whisky ou calvados, espresso et crème fraîche



VOS ÉVÉNEMENTS, NOTRE SAVOIR-FAIRE.

Cocktails • Réceptions • Repas • Séminaires

Pour les entreprises, associations, clubs et particuliers.



FAITES DE CHAQUE OCCASION UN BEAU MOMENT

Une organisation simple, des espaces modulables et une restauration sur place,
avec une proposition entièrement adaptée à votre projet.

