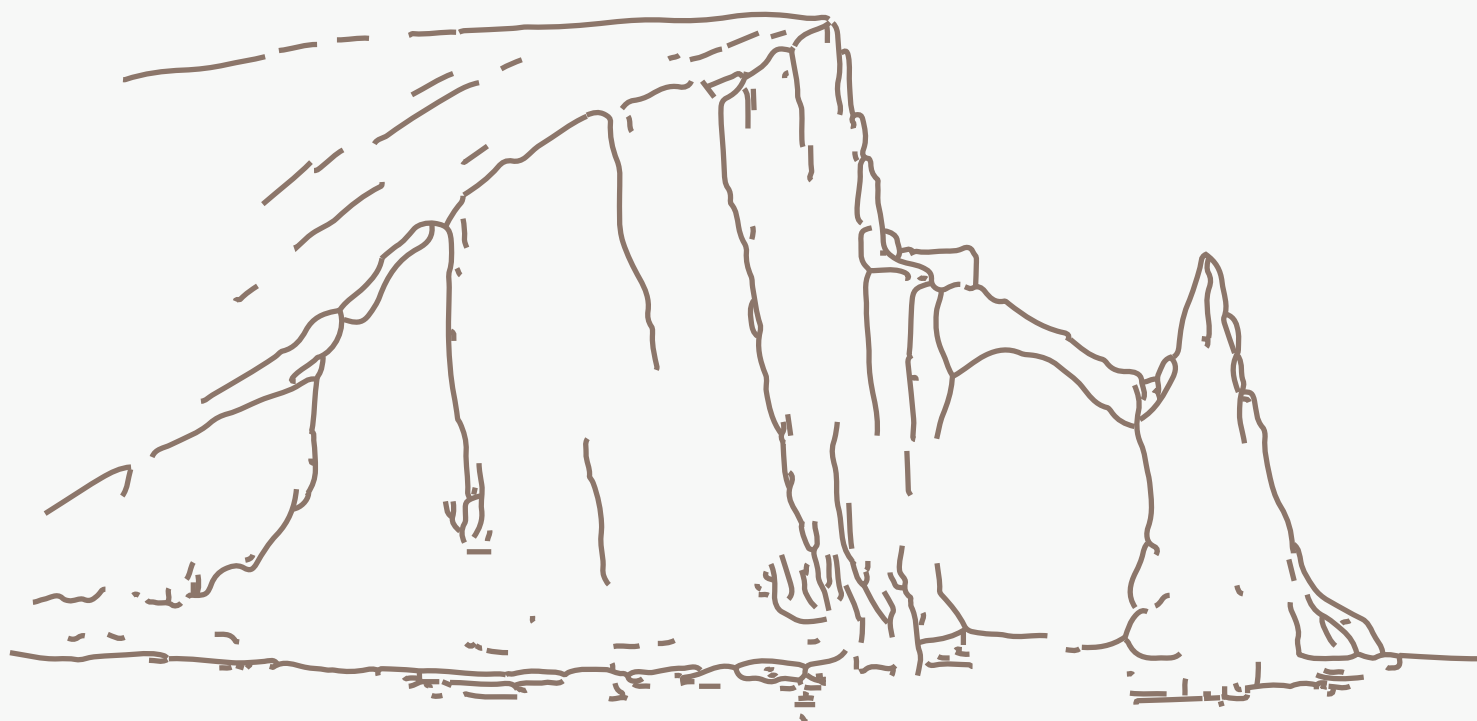


RESTAURANT LE COCINA

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.



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	6.50 €
Rhum Bacardi ambré	6.50 €
Rhum Diplomatico	9.60 €
Rhum arrangé maison	7.00 €
Supplément : soda, jus de fruit	2.80 €

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 €
Panaché	3.60 €	4.80 €	6.20 €
Picon Bière	4.90 €	6.20 €	7.50 €

NOS BIÈRES BOUTEILLES 33cL

Bières du moment	Voir tableau
1664 sans alcool	4.20 €

NOS DIGESTIFS (4CL) 9.50€

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

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	4.10 €

NOS SIROPS

Diabolo	4.80 €
Sirup à l'eau	2.90 €

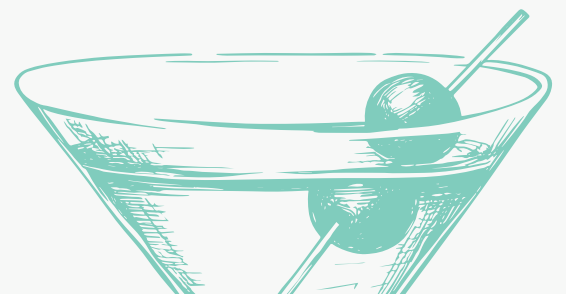
Parfums : Menthe, Grenadine, Citron, Pêche, Fraise, Cerise, Kiwi, Banane, Pastèque, Pomme, Framboise, Violette

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)

Clan Campbell - Ecosse	6.00 €
<i>Arôme fumé délicat et vanille</i>	
Jack Daniels - Etats-Unis	7.20 €
<i>Légèrement boisé avec une trace de tabac</i>	
Supplément : soda ou jus de fruit	2.80 €
Aberlour - 10 ans - Ecosse	7.80 €
<i>Notes boisées et épicées, petit goût de miel</i>	
Jameson - 10 ans - Irlande	8.30 €
<i>Arômes fruités</i>	
Talisker - 10 ans - Ecosse	9.50 €
<i>Notes d'épices et de fruits</i>	
Chivas - 18 ans - Ecosse	12.90 €
<i>Goût de chocolat noir avec des notes florales</i>	

NOS COCKTAILS

AVEC ALCOOL	9.50 €	SANS ALCOOL	8.20 €
Cocktail du moment		Bella luna	
Mojito		<i>Orange, ananas, jus de citron vert</i>	
<i>Rhum, Perrier, menthe fraîche et citron vert</i>		Fleur d'amour	
Americano		<i>Ananas, mangue, sirop de banane</i>	
<i>Martini rouge, Campari, orange et citron frais</i>		Bora Bora	
Pina Colada		<i>Ananas, fruits de la passion, grenadine, jus de citron vert</i>	
<i>Rhum blanc et ambré, jus d'ananas et lait de coco</i>		Abricot frappé	
Irish ou normand coffee		<i>Abricot, ananas, sirop de cerise, jus de citron vert</i>	
<i>Whisky ou calvados, espresso et crème fraîche</i>		L'Exotique	
Le Ti punch		<i>Fruits de la passion, abricot, sirop de pêche</i>	
<i>Rhum antillais, citron vert, sucre de canne</i>			
COCKTAIL DE L'ÉTÉ	9.50 €		
Le rosé Limé		Garden Spritz	
<i>Vin rosé, limonade, orange, pomme</i>		<i>Prosecco, Gin, sirop de fleur de sureau, jus de citron, eau gazeuse glaçons et fruits en morceaux</i>	
Sweet Baby			
<i>Vin blanc moelleux, limonade, citron pomme</i>			
Spritz			
<i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse, orange</i>			

MENUS

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

MENU SEMAINE, DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

Entrée / Plat <u>ou</u> Plat / Dessert	19.00 €
Entrée / Plat / Dessert	23.00 €
Avec option fromage	4.00 €

MENU COCINA EN SEMAINE ET LE WEEK-END

Entrée / Plat <u>ou</u> Plat / Dessert	27.00 €
Entrée / Plat / Dessert	32.00 €
Avec option fromage	4.00 €

MENU DES BÉZOTS

Au choix :	13.00 €
Boisson au choix : Jus de fruit, soda, diabolos ou sirop à l'eau	
Plat au choix : Poulet pané panko, 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 :

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

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

Pains : Au fournil Bolbécais et Aux Délices d'Iris à Bolbec

Fromages : Fromagerie Dumesnil à Saint Vincent de Cramesnil et la Ferme des Cinq Frères à Bermonville

Glaces : La Ferme des Noisetiers à Bois-Himont

Bière bouteille : Brasseries locales à moins de 20km



MENU COCINA



*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*

ENTRÉES, PLANCHES ET SALADES

PLANCHES À PARTAGER

Pour 2 personnes

Campagnarde

17.50 €

Saucisson, jambon fumé, terrine, rilette, beurre

Fromage

19.50 €

Camembert des 5 Frères, tomme de Normandie, Cœur de St Romain, beurre

Mixte campagnarde/fromage

18.50 €

ENTRÉES

Entrées du jour (en semaine)

8.50 €

Entrées menu Cocina

9.50 €

Œufs mimosa « du chef » au thon

7.00 €

Camembert frit sur son lit de salade et pickles sauce sweet chili

9.00 €

Ceviche de daurade mariné au gingembre, citron et piment de cayenne

10.80 €

Tomate ancienne burratina pesto maison

8.80 €

Demi aubergine rôtie feta miel infusé aux épices

8.80 €

Pain de poisson façon galantine sauce tartare maison, salade

9.00 €

Gaspacho maison (tomates, poivrons, concombres, oignons, ails)

8.50 €

Assiette de truite fumée sur ses toasts

11.50 €

SALADES

Salade César

16.50 €

Salade romaine, Parmesan, Poulet pané Panko, œuf dur, croutons, sauce césar

Salade fraîcheur marine

18.50 €

Gambas, truites fumées, avocat, salade, tomates cerise, quartier d'orange, asperges vertes, graines de sésame

Salade estivale

15.50 €

Tomate, pastèque, concombre, olive noire, feta et menthe



PLATS

LES POKE-BOWLS

Végétarien 🌱	15.50 €
Poulet pané panko	16.50 €
Truite fraîche	18.50 €

Riz vinaigré, avocat, concombre, carottes, chou rouge, edamame, sauce soja et huile de sésame.

LES ARDOISES CHAUDES

Ardoise mixte grill	25.50 €
<i>Brochette de bœuf et poulet pané panko, travers de porc caramélisés, rösti de pomme de terre et sauce tartare maison.</i>	

Ardoise de la mer	27.00 €
<i>Cocotte de moules, poisson du moment, brochette de gambas, riz, sauce beurre blanc.</i>	

LES VIANDES

Plat du jour (en semaine)	15.00 €
Plat Cocina	19.90 €
Pièce du boucher d'environ 200g	23.50 €
Aiguillette de canard sauce soja et miel	19.00 €
Brochette de poulet marinée à la provençale	16.00 €
Travers de porc caramélisé	18.00 €
Andouillette AAAAA	19.80 €
<i>sauce à la moutarde à l'ancienne</i>	
Sauces : sauce tartare maison, au poivre, camembert, vallée d'Auge, béarnaise	

LES TARTARES

Tartare de bœuf 180g (préparé ou non)	19.50 €
Tartare de truite fraîche	19.50 €

LES CARPACCIOS

Carpaccio de bœuf classique	18.00 €
<i>Huile d'olive, parmesan, filet de vinaigre balsamique</i>	
Carpaccio de bœuf italien	18.00 €
<i>Huile d'olive, filet de vinaigre balsamique, parmesan, câpres et pesto maison</i>	
Tous nos tartares et carpaccios sont servis avec frites et salade	

LES POISSONS

Poisson du jour (en semaine)	16.80 €
Poisson Cocina	22.00 €
Pavé de truite snacké	18.50 €
<i>Huile d'olive infusée citron & baies roses</i>	
Fish & Chips	17.00 €
<i>Frites, salade et sauce tartare maison</i>	
Moules frites	16.00 €
<i>Marinières, crème, fromagère, vallée d'auge</i>	

LES PÂTES

Tagliatelles à la carbonara	15.50 €
<i>Lardons fumés, crème fraîche, jaune d'œuf</i>	
Tagliatelles à la truite fumée	16.50 €
Tagliatelles au pesto maison 🌱	15.50 €

LES BURGERS

Le relais d'E	18.00 €
<i>Pain Burger, steak haché 150g façon bouchère, confit d'oignons, camembert, salade, tomates, sauce burger.</i>	
Le classique	17.00 €
<i>Pain Burger, steak haché 150g façon bouchère, confit d'oignons, cheddar, bacon, salade, tomate, cornichons, sauce burger.</i>	

Accompagnement au choix : Frites, salade, tagliatelles, poêlée de légumes, purée de pomme de terre, ratatouille

LES DESSERTS & LES GLACES

Desserts et glace du jour (<i>en semaine</i>)	8.00 €
Desserts Cocina	9.50 €
Assiette de fromages affinés localement	8.50 €
Tiramisu maison	10.00 €
Crumble de fruit et sa boule de glace	9.00 €
Tarte fine à la rhubarbe sorbet fraise	9.00 €
Mousse au chocolat	8.00 €
Crème brûlée vanille	8.00 €
Café gourmand	9.50 €
Thé ou chocolat gourmand	10.50 €
Champagne ou calva gourmand	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, citron, framboise, passion, menthe chocolat, fraise

Coulis : chocolat, caramel, 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 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

Coupe Dame blanche	8.50 €
---------------------------	--------

Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly, éclat de noisette

