



COCORICO
VIANDES D'EXCEPTION

WWW.RESTOCOCORICO.FR

Un évènement pro,
ou une fête privée à organiser ?

MENU
GROUPE
À PARTIR
DE 39 €

ENTRÉE / PLAT
DESSERT OU GÂTEAUX D'ANNIVERSAIRE

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOTRE PLAQUETTE
OU À CONSULTER NOS MENUS SUR
WWW.RESTOCOCORICO.FR

SALONS PRIVATISABLES
DE 10 À 30 PERSONNES

TAPAS ENTRÉES

NEMS DE BOEUF MATURÉ 14

NEMS CROUSTILLANTS DE BOEUF EFFILOCHÉ MATURÉ,
SAUCE CHEDDAR WELSH

15 **CROQUE RACLETTE & TRUFFE**

PAIN ULTRA MOELLEUX DE NOTRE BOULANGER,
JAMBON À LA TRUFFE, FROMAGE RACLETTE

TATAKI DE CANARD 15

MAGRET DE CANARD MI-CUIT MARINÉ SAUCE SOJA,
MAYONNAISE WASABI, MENTHE, CORIANDRE,
CACAHUÈTES

19 **WAGYU & RIZ CROUSTILLANT**

TARTARE DE BAVETTE WAGYU, WAGYU SNACKÉ
RIZ CROUSTILLANT, FUMÉS SOUS CLOCHE

OS À MOËLLE EN FEU 14

OS À MOËLLE FLAMBÉ AU THYM

PLANCHES À PARTAGER

SAUCISSON TRUFFE 8

A PICORER À L'APÉRITIF: TRANCHÉ FINEMENT

24 **PLANCHE DE CHARCUTERIE**

SÉLECTION DE CHARCUTERIE ARTISANALE PREMIUM:
FILET MIGNON FUMÉ, COPPA FUMÉE, SAUCISSON À LA TRUFFE,
TERRINE DE COCHON NOIR DE BIGORRE, PASTRAMI DE BOEUF

WELSH LE COCORICO 42

POUR 4 PERSONNES:
FILET MIGNON FUMÉ, COPPA FUMÉE, SAUCISSON À LA TRUFFE,
PASTRAMI DE BOEUF, CASSOLETTE DE WELSH FONDU

FRITES ET WELSH 10

ASSIETTE DE FRITES ET FONDUE DE WELSH

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

BAR À VIANDES

NOTRE COLLECTION EST ISSUE DES MEILLEURES RACES À VIANDES FRANÇAISES ET MONDIALES
ET SÉLECTIONNÉE PAR LA MAISON LESAGE PRESTIGE

CHUCK FLAP BLACK PEARL 26

ÉGALEMENT APPELÉ PERSILLÉ, CE MORCEAU D'EXCEPTION OFFRE
UNE VIANDE PEU GRASSE ET AROMATIQUE -200 GR-

26 MAGRET DE CANARD

-190GR- DEMI MAGRET DE LA FERME ALAIN FRANÇOIS
CARAMÉLISÉ AU MIEL, CHUTNEY MANGUE PIMENT PASSION
MAGRET ENTIER: + 12€

BRISKET DE VEAU 25

POITRINE DE VEAU CONFITE ET FUMÉE
JUS COURT À L'AIL NOIR -180 GR-

24 SUPRÊME DE POULET

CUIT BASSE TEMPÉRATURE,
MARINÉ AU CURRY ROUGE, SAUCE CACAHUËTES
ACCOMPAGNEMENT CONSEILLÉ : RIZ THAÏ

TRAVERS DE COCHON 28

RIBS DE COCHON FUMÉS FONDANTS
SAUCE BBQ MAISON - 400 GR -

39 LARMES DU TIGRE

200 GR - FILET DE BOEUF ÉMINCÉ, SAUCE TIGRE QUI PLEURE
(MENTHE ET CORIANDRE FRAÎCHE, CACAHUËTES, PIMENT OISEAU

BURGERS SIGNATURE

RACLETTE PASTRAMI 22

PASTRAMI DE BOEUF, FROMAGE À
RACLETTE, PICKLES D'OIGNONS,
SAUCE TARTARE MAISON, SALADE

WAGYU BURGER 28

STEAK HACHÉ DE BŒUF WAGYU,
CONFIT D'ÉCHALOTES À LA MOËLLE,
COMTÉ, MAYO WASABI, SALADE

BLACK ANGUS SMASH 22

DOUBLE STEAK BLACK ANGUS (200GR)
SMASHÉ, SAUCE BBQ, CHEDDAR,
PICKLES D'OIGNONS, SALADE
SUPPLÉMENT FONDUE DE WELSH : 4€

BLUE CAJUN CHICKEN 19

POULET CAJUN FRIT, FOURME
D'AMBERT, PICKLES, JALAPENOS,
SALADE
ÉGALEMENT POSSIBLE AU CHEDDAR.

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

BOEUF

D'EXCEPTION

L'EXCELLENCE DU BOEUF ISSUE DE LA MAISON LESAGE PRESTIGE

PICANHA ARGENTINE

LA PICANHA EST UNE DÉCOUPE TYPIQUE D'AMÉRIQUE LATINE ON LA COMPARE SOUVENT À UN "MAGRET".

220 GR: 32 €

500 GR (2 PERSONNES): 72 €

1 KG (4 PERSONNES): 144 €

ENTRECÔTE FRANÇAISE

SÉLECTION PERSILLÉE DE CHEZ LESAGE PRESTIGE. UNE ENTRECÔTE TENDRE, JUSTEUSE AUX NOTES BEURÉES

250 GR: 39 €

500GR (2 PERSONNES): 78 €

BAVETTE WAGYU 59

LE WAGYU EST L'UN DES BOEUF LES PLUS TENDRE AU MONDE. CECI EST DÛ À SA CHAIRE INTENSEMENT PERSILLÉE. UNE PIÈCE INCROYABLE ISSUE DE LA FERME WESTHOLM

155 TOMAHAWK

+/- 1,2KG

UNE SUPERBE CÔTE DE BOEUF À PARTAGER

PLANCHE DÉGUSTATION 65

3 VIANDES D'EXCEPTION :

100 GR DE BAVETTE WAGYU, 100 GR DE PICANHA, 125 GR D'ENTRECOTE

MAUTRÉE SÉLECTION PRESTIGE

MER

SAUMON 32

PAVÉ DE SAUMON À L'UNILATÉRAL
BEURRE BLANC PAMPLEMOUSSE
POLENTA AU CITRON

N O S

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison ou purée maison
Légumes de saison ou riz parfumé
Frites et fondue de Welsh: +3€
Accompagnement supplémentaire: 5€
OS À MOËLLE: +7€

MENU

ENFANT

AU CHOIX 15

STEACK HACHÉ
OU
TENDERS DE POULET
1 JUS DE FRUITS + 1 BOULE DE GLACE

N O S

SAUCES MAISON

BORDELAISE
POIVRE
CHIMICHURI
BBQ
TIGRE QUI PLEURE
MAYO ESPELETTE

DESSERTS

& FROMAGES

LE PAMPLEMOUSSE 13

CRÉMEUX DE PAMPLEMOUSSE, MERINGUE, PÂTE SUCRÉE,
PAMPLEMOUSSE CONFIT

14 MOO-CUIT

MI-CUIT AU CHOCOLAT RECOUVERT DE PÂTE
À COOKIE, GLACE VANILLE (10 MIN DE CUISSON)

NOUGAT GINGEMBRE EXOTIQUE 14

NOUGAT GLACÉ ONCTUEUX AU GINGEMBRE CONFIT, FRUITS SECS
COULIS DE MANQUE ET FRUIT DE LA PASSION

13 LA SPIRALE

PRÉSSÉ DE POMMES CARAMÉLISÉS "TATIN"
STREUSSEL CROUSTILLANT, GLACE MARRON GLACÉ

CAFÉ GOURMAND 12

SELON L'INSPIRATION DU CHEF

13 ASSIETTE DE FROMAGES

SÉLECTIONNÉS PAR LIONEL GRÉMONT "LE CHARIOT À FROMAGES "

GLACES

ARTISANALES

2 PARFUMS 8

3 PARFUMS 11

FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE, CITRON, VANILLE BOURBON, CAMEL
FLEUR DE SEL, CHOCOLAT INTENSE, PASSION, MARRON

SUPPLÉMENT CHANTILLY: 2€

GLACES DE LA MAISON ALPÉREL

COCKTAILS

DESSERTS

FLUBBER 13

GELÉE DE POMME À LA LIQUEUR DE POMME
CITRON VERT
PURÉE DE POMME VERTE, VODKA

DYNAMITE 13

EXPRESSO, VODKA, BAILEY'S
CRÈME, CAMEL, PIMENT

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

FORMULES

D É J E U N E R *

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT = 26 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 34 €

ENTRÉES

OEUF MAYO WASABI 8

OEUF DUR, SÉSAME NOIR,
MAYONNAISE AU WASABI

NEMS DE BOEUF 9

NEMS CROUSTILLANTS DE BOEUF
SAUCE CHEDDAR WELSH

NOIR DE BIGORRE 9

TERRINE DE COCHON
NOIR DE BIGORRE, PICKLES D'OIGNONS

PLATS

BLACK ANGUS 20

PERSILLÉ DE BOEUF
FRITES MAISON
SAUCE BORDELAISE OU POIVRE

CROQUE RACLETTE 19

PAIN BOULANGER
JAMBON À LA TRUFFE
RACLETTE
FRITES & SALADE VERTE

BLACK PEARL CONFIT 20

PALERON DE BOEUF
MIJOTÉ 7H À L'AIL NOIR
CHAMPIGNONS & POMMES DE TERRE

SAUCISSE DE COCHON 19

MAISON LESAGE PRESTIGE
PURÉE MAISON
JUS COURT

DESSERTS

100 % FAIT MAISON

CRUNCHY CLOUD 9

RIZ AU LAIT ULTRA CRÉMEUX
CAMEL BEURRE SALÉ
RIZ SOUFLÉ

CAROTT CAKE 9

TRÈS MOELLEUX
CRÈME FOUETTÉE
SAUCE À L'ORANGE

MOUSSE AU CHOCOLAT 9

UN CLASSIQUE MAITRISÉ !
TUILE CACAO POIVRÉE

**MENU HORS BOISSONS -
UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDU AU SAMEDI**

**DÉCOUVREZ PROCHAINEMENT
NOTRE NOUVELLE ADRESSE :**



TERRA COTTA
CUISSON À LA BRAISE

**OUVERTURE
FIN D'ANNÉE 2024**

**TERRA COTTA
10 TER PLACE DE L'ÉGLISE
78280 GUYANCOURT**