

Bar à vins



Bar à viandes
d'exception

Compose ta planche

UNIQUEMENT LE SOIR, ICI, C'EST VOUS LES CHEFS, EN ENTRÉE OU EN PLAT,
COMPOSEZ VOTRE PLANCHE AVEC NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES ET DE CHARCUTERIES

CHARCUTERIE

ROSETTE DU CANTAL / 4,50 €

CHORIZO IBÉRIQUE / 5,50 €

FILET MIGNON FUMÉ ÉPICEA / 6,50 €

JAMBON BLANC
À LA TRUFFE / 9 €

SAUCISSON À
LA TRUFFE / 8 €

TERRINE
DE COCHON NOIR / 7 €

JAMBON SERRANO / 7 €

PICANHA WAGYU FUMÉ / 12 €

COPPA FUMÉE / 6,50 €

FROMAGES

SAINT-NECTAIRE / 9€

COMTÉ 18 MOIS / 8,50€

TOMME CHISTERA / 8,50€

FOURME D'AMBERT / 6,50€

REBLOCHON FERMIER / 9 €

BRIE CRÈME DE TRUFFE / 9€

GOUDDA À LA TRUFFE / 9€

FONDUES

FONDUE SAVOYARDE / 15€

FONDUE DE MONT D'OR / 15€

FINGER FOOD

BOL DE FRITES / 6€

ACCRAIS DE MORUE / 8€

CROQUE-TRUFFE / 15€

OS À MOELLE / 8€

EN PLUS

BEURRE / 1€

CORNICHONS / 1,5 €

BOL DE SALADE / 3,50€

FROMAGES ET CHARCUTERIES SONT SÉLECTIONNÉS AU CHARIOT À FROMAGE À VILLIERS-SAINT-FRÉDÉRIC.

Burgers

SMASH BURGER / 20€

DEUX STEAKS DE BOEUF ÉCRASÉS À HAUTE
TEMPÉRATURE POUR UNE CARAMELISATION
PARFAITE, CHEDDAR, PICKLES D'OIGNONS,
MAYO COCORICO, SALADE

LE TRUFFE / 24€

STEAK HACHÉ ORIGINE FRANCE,
GOUDDA À LA TRUFFE, CHAMPIGNONS,
MAYO TARTUFFATA, SALADE

COCO CHEESE / 20 €

STEAK HACHÉ ORIGINE FRANCE –
FROMAGE : CHEDDAR OU BLEU
ACCOMPAGNÉ DE CONFIT D'OIGNONS
MAYO COCORICO, SALADE

LE FERMIER / 23 €

STEAK HACHÉ ORIGINE FRANCE,
SAINT NECTAIRE, LARD, CONFIT
D'OIGNONS, MAYO COCORICO, SALADE

DOUBLE TON BURGER AVEC UN STEAK DE PLUS / 7€

Le grill

BAVETTE HEREFORD / 24 €

UNE PIÈCE TENDRE ET SAVOUREUSE, RÉPUTÉE POUR SON
GOÛT INTENSE ET SA BELLE TEXTURE PERSILLÉE – 200 GR

TRAVERS DE COCHON / 28 €

FONDANTS ET CARAMELISÉS, CES TRAVERS SONT LENTEMENT CUITS
POUR UNE CHAIR QUI SE DÉTACHE À LA PERFECTION – 350 GR

MAGRET DE CANARD / 24€

UN DEMI-MAGRET DE CANARD DÉLICATEMENT RÔTI, OFFRANT UNE
CHAIR JUTEUSE ET UNE PEAU CROUSTILLANTE (ENTIER +12€)

ANDOUILLETTE AAAAA, SAUCE MOUTARDE / 20 €

UNE ANDOUILLETTE AUTHENTIQUE, RELEVÉE D'UNE SAUCE
MOUTARDE ONCTUEUSE POUR UN MARIAGE DE SAVEURS
ÉQUILIBRÉ.

TARTARE CHAROLAIS TRADITIONNEL / 25€

UN TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS PRÉPARÉ MINUTE, AU CHOIX DANS
SA VERSION CLASSIQUE OU SUBLIMÉ AVEC DE L'OS À MOELLE +8 €

CORDON BLEU SIGNATURE / 25 €

UNE VERSION GÉNÉREUSE ET GOURMANDE !
ESCALOPPE DE POULET AVEC UNE PANURE CROUSTILLANT, JAMBON
BLANC À LA TRUFFE ET UN CŒUR FONDANT DE FROMAGE.

ASSADO DE BOEUF FUMÉ / 38 €

TRAVERS DE BŒUF LONGUEMENT FUMÉS, LAQUÉS D'UNE
SAUCE BBQ MAISON – 350 GR –

FILET DE BŒUF, LARMES DU TIGRE / 39 €

UN FILET DE BOEUF D'EXCEPTION SUBLIMÉ PAR UNE SAUCE
THAÏLANDAISE ÉPICÉE AUX PARFUMS INTENSES _ 200 GR

PAVÉ DE SAUMON CHIMICHURI / 28 €

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ, SAUCE CHIMICHURI

GARNITURES : FRITES MAISON OU PURÉE FUMÉE
LÉGUMES DE SAISON OU RIZ PARFUMÉ
ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE: 5€
OS À MOËLLE: +8€

SAUCES MAISON: BORDELAISE, BBQ,
POIVRE, CHIMICHURI, TIGRE QUI PLEURE, MAYO ESPELETTE

Viandes extraordinaires et côtes de bœuf Maturées

PICANHA ARGENTINE

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

220 GR: 34 € / 500 GR (2 PERSONNES): 72 €
1KG (3 À 4 PERSONNES) : 144€

BAVETTE WAGYU

LA BAVETTE WAGYU EST UNE PIÈCE D'EXCEPTION, TENDRE ET
PERSILLÉE, OFFRANT UNE RICHESSE DE SAVEURS
INCOMPARABLE – FERME WHESTHOLME – AUSTRALIE –
200 GR: 59 €

CHUCK FLAP BLACK ANGUS USA

LE CHUCK FLAP BLACK ANGUS EST UNE PIÈCE GÉNÉREUSEMENT
PERSILLÉE, RÉPUTÉE POUR SON GOÛT INTENSE ET SA TENDRETÉ
EXCEPTIONNELLE. CREEKSTONE FARMS
250 GR: 45€

Planche dégustation 65€

3 VIANDES D'EXCEPTION

- 100 GR DE BAVETTE WAGYU
- 100 GR DE PICANHA ARGENTINE
- 125 GR D'ENTRECÔTE MAUTRÉE
SÉLECTION PREMIUM



ENTRECÔTE & CÔTE DE BOEUF: SÉLECTION COCORICO

UNE BELLE PIÈCE À PARTAGER, GRILLÉE À LA PERFECTION,
POUR UNE EXPÉRIENCE AUTHENTIQUE ET CONVIVIALE
ENTRECÔTE : 250 GR: 35 € / 500 GR (2 PERSONNES): 70 €
CÔTE DE BOEUF 1,2 KG : 35 €/PERSONNES POUR 4 (140€)

La cave de maturation, selon arrivages :

ENTRECÔTE & CÔTE DE BOEUF SÉLECTION PREMIUM

UNE VIANDE D'EXCEPTION AU PERSILLAGE INTENSE, OFFRANT UNE
TENDRETÉ ET UNE PROFONDEUR DE GOÛT REMARQUABLES.
300 GR: 55 € / 600 GR (2 PERSONNES): 110 €
CÔTE DE BOEUF 1,2 KG : 55 € / PERSONNES POUR 4 (180€)

ENTRECÔTE & CÔTE DE BOEUF SÉLECTION DIAMANT

LE SUMMUM DE LA DÉGUSTATION : UNE PIÈCE RARE, MATURÉE
AVEC SOIN, RÉVÉLANT DES SAVEURS INCOMPARABLES.
300GR: 75€ / 600 GR (2 PERSONNES): 150 €
CÔTE DE BOEUF 1,2 KG : 70€/ PERSONNES POUR 4 (280€)

NOS VIANDES D'EXCEPTION SONT SÉLECTIONNÉES PAR LA MAISON LESAGE PRESTIGE, FOURNISSEUR DS PLUS BELLES
TABLES GASTRONOMIQUES À TRAVERS LE MONDE. UNE QUALITÉ RARE POUR UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE !

**POUR VOS ÉVÉNEMENTS, PRO OU PRIVÉE : DÉCOUVREZ NOS MENUS
GRANDES TABLÉES AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE OU SUR COCORICO.FR**

Menu enfant

AU CHOIX

HAMBURGER, FRITES
ou
SAUMON, COQUILLETES
+ 1 BOULE DE GLACE
+ 1 JUS DE FRUITS



Desserts Signatures

LA MANGUE / 13 €

TROMPE L'OEIL DE MANGUE, GANACHE MONTÉE VANILLE
INSERT MANGUE PASSION, DACQUOISE AMANDE NOIX DE COCO

MOO-CUIT / 14€

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

CAFÉ GOURMAND / 11€

SELON L'INSPIRATION DU CHEF

LE NOISETIER / 13€

GANACHE PARLINÉ, PÂTE SUCRÉE, GANACHE CHOCOLAT
AU LAIT, MERINGUE

TARTE CITRON MERINGUÉE PISTACHE / 14€

PRALINÉ PISTACHE, CRÈME CITRON, PÂTE SUCRÉE

GLACES ARTISANALES

2 PARFUMS / 8 OU 3 PARFUMS 11

FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE, CITRON, VANILLE
BOURBON, CARAMEL FLEUR DE SEL, CHOCOLAT INTENSE,
PASSION, YAOURT

SUPPLÉMENT CHANTILLY: 2€

GLACES DE LA MAISON ALPÉREL

Les petit plaisir 8 €

MOUSSE CHOCOLAT - CRÈME BRULÉE
DAME BLANCHE - RIZ AU LAIT

le bouillon COCORICO

**MANGEZ BON, SIMPLE ET RÉCONFORTANT !
LE MIDI DU LUNDI AU SAMEDI.**

Entrées

ROSETTE DU CANTAL, CORNICHONS - 4,50 €

OEUF MAYONNAISE - 4,50 €

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 7,50 €

TERRINE DE COCHON NOIR - 7,00 €

ACCRAES DE MORUE X3, SAUCE CHIMICHURI - 6,50 €

SALADE DE CHÈVRE CHAUD - 7,50 €

OS À MOELLE GRILLÉE AU FOUR 8,00 €

Plats

ESCALOPE DE POULET À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS, RIZ PILAF - 15,90 €

PAVÉ DE SAUMON, LÉGUMES GRILLÉS, SAUCE CHIMICHURI - 17,90 €

BAVETTE ÉCHALOTE, FRITES ET SALADE - 17,90 €

JOUE DE BOEUF CONFITE, SAUCE BORDELAISE, COQUILLETES - 17,90 €

CÔTE DE BŒUF, FRITES MAISON 1KG - 29,90€/PERSONNES POUR 4 PERSONNES

CHEESE BURGER CHEDDAR, FRITES MAISON - 16,90 €

CROQUE MONSIEUR SIGNATURE AU JAMBON TRUFFÉ, SALADE VERTE - 16,90 €

Fromages

TOME DE BREBIS CHISTERA - 5,50 €

FOURME D'AMBERT - 5,50 €

BRIE CRÈME DE TRUFFE - 7,00 €

Desserts Maison

MOUSSE AU CHOCOLAT - 5,50 €

RIZ AU LAIT, CARAMEL BEURRE SALÉ - 5,50 €

GATEAU POMMES ET NOIX, CARAMEL BEURRE SALÉ - 6,50€

CRÈME BRULÉE VANILLE - 8 €

DAME BLANCHE 7,50 €

**Le bouillon cocorico c'est jusqu'au 31 avril :
alors profitez en !**