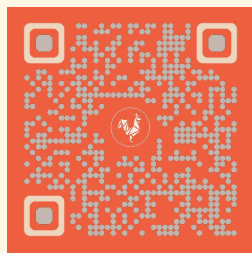


restococorico



LE  
PRINTEMPS  
*du*  
WAGYU



Instagram: #restococorico

[www.restococorico.fr](http://www.restococorico.fr)

**Un évènement pro,  
ou une fête privée à organiser ?**

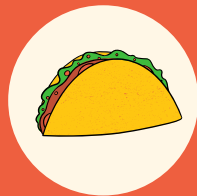
**MENU  
GROUPE  
À PARTIR  
DE 39 €**

**ENTRÉE / PLAT  
DESSERT OU GÂTEAUX D'ANNIVERSAIRE**

**N'HESITEZ PAS À DEMANDER NOTRE PLAQUETTE  
OU À CONSULTER NOS MENUS SUR  
[WWW.RESTOCOCORICO.FR](http://WWW.RESTOCOCORICO.FR)**

**SALONS PRIVATISABLES  
DE 10 À 30 PERSONNES**

# PRÉLIMINAIRES



TAPAS À PARTAGER OU PAS ...

## WAGYU EXPERIENCE

34 €

2 PERSONNES

YAKITORI DE WAGYU ET COMTÉ, FEUILLES DE SHIZO  
TARTARE DE WAGYU, TUILE DE PARMESAN.

## QUESADILLAS DE BOEUF ..... 16€

TORTILLA CROUSTILLANTE GARNIE DE BOEUF MATURÉ, CHEDDAR,  
MAÏS, SAUCE BBQ, HERBES FRAÎCHES, PIMENT.

## CROQUE SIGNATURE ..... 14€

TRANCHÉ ET À PARTAGER: PAIN BRIOCHÉ DE NOTRE BOULANGER  
JAMBON BLANC À LA TRUFFE D'ÉTÉ ( 1,8%), COMTÉ, BÉCHAMEL.

## TATAKI BLACK ANGUS ..... 14€

BOEUF BLACK ANGUS MI-CUIT, SAUCE SÉSAME ET SOJA,  
MENTHE ET CORIANDRE, MAYONNAISE AU WASABI.

## OS À MOELLE ..... 14€

GRILLÉ À LA FLEUR DE SEL, CHIFFONADE DE JAMBON SERANO.

## CAMEMBERT ..... 15€

GRATINÉ EN CROUTE DE PISTACHES ET NOISETTES, ÉPICES  
ZAATAR, TOASTS CHIMIHURI

# LES PLANCHES



## PLANCHE DE CHARCUTERIE

2 PERSONNES: 22 €

4 PERSONNES: 44 €

COPPA FUMÉE, JAMBON SÉRANO, ÉPICÉA, JAMBON BLANC  
À LA TRUFFE D'ÉTÉ ( 1,8%) , SAUCISSON CAMPAGNARD.

## PLANCHE COCORICO 39 €

CAMEMBERT FONDU, COPPA FUMÉE, JAMBON BLANC À LA  
TRUFFE D'ÉTÉ (1,8 %), SAUCISSON CAMPAGNARD, FILET  
MIGNON FUMÉ ( 3 À 4 PERSONNES EN APÉRITIF )

# BAR À VIANDES



LA BARBAQUE CHEZ NOUS C'EST SACRÉ ! NOTRE SÉLECTION EST EXCLUSIVEMENT ISSUE DES MEILLEURES RACES À VIANDES FRANÇAISES ET MONDIALES

**ONGLET BLACK ANGUS ..... 26€**

200 GR - ORIGINE IRLANDE -

LA PIÈCE DU BOUCHER PAR EXCELLENCE. UNE VIANDE AUX FIBRES JUTEUSES ET FONDANTES ET AUX ARÔMES INTENSES.

## PICANHA DE BOEUF ARGENTIN

ORIGINE ARGENTINE - LA PICANHA EST UNE DÉCOUPE TYPIQUE D'AMÉRIQUE LATINE . IL S'AGIT DU RUMSTEAK SUR LEQUEL LE BOUCHER LAISSE UNE FINE COUCHE DE GRAS.

**220 GR ..... 32 €**

**500 GR ( 2 PERS)..... 64€**

**1 KG ( 3 À 4 PERS )..... 128 €**

## ENTRECÔTE BLACK ANGUS MATURÉE

ORIGINE IRLANDE, SAVEURS ET ARÔMES UNIQUES. VIANDE TENDRE AUX NOTES FUMÉES. MATURATION LÉGÈRE

**ENTRECÔTE 250 GR ..... 39€**

**ENTRECÔTE 500 GR ( 2 PERS ) ..... 78€**

**CÔTE DE BOEUF 1,2 KG ( 2 À 4 PERS ) --- 156 €**

**PLANCHE DÉGUSTATION ..... 65 €**

100 GR WAGYU FERME DES PLANTES  
- 100 GR PICHNA ARGENTINE -  
125 GR DE VIANDE MATURÉE SÉLECTION PRÉSTIGE

**TARTARE ..... 23€**

180 GR ORIGINE FRANCE

RACE CHAROLAIS, TAILLÉ AU COUTEAU, PRÉPARATION TRADITIONNELLE ( PERSIL ÉCHALOTES, CIBOULETTE, CÂPRES )

**NOTRE VERSION SIGNATURE SERVIE DANS UN OS A MOËLLE : + 7€**

**MAGRET DE CANARD ..... 26 €**

230 GR - ORIGINE FRANCE -

CARAMÉLISÉ AU MIEL , PICKLES DE FRAMBOISES

MAGRET ENTIER: ( + 7€) - PICKLES

**SUPRÊME DE POULET ZAATAR ..... 24 €**

SUPRÊME DE POULET (HALAL) CÛIT BASSE TEMPERATURE AUX ÉPICES ZATAR ET CITRON - SAUCE YAOURT

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS



# LE PRINTEMPS *du* WAGYU

LE BOEUF WAGYU EST L'UNE DES VIANDES BOVINES LES PLUS PRESTIGIEUSE AU MONDE.

SON PERSILLAGE PRONONCÉ ET SA CHAIRE DÉLICATE AUX NOTES BEURRÉES VOUS FERONS VIVRE UNE EXPÉRIENCE UNIQUE .

**WAGYU PURE RACE “ FERME DES PLANTES “ ----- 55€**

200 GR - ORIGINE FRANCE -

PERSILLÉ , HAMPE OU BAVETTE SELON NOS ARRIVAGES.

ISSUE DE LA FERME DES PLANTES, ÉLEVEUR SITUÉ EN BOURGOGNE.

**FAUX FILET WAGYU ----- 75 €**

220 GR GR ORIGINE AUSTRALIE - FAMILLE WESTHOLM -

PIÈCE AU PERSILLAGE HORS DU COMMUN - TENDRETÉ ET SAVEURS

GARANTIE - GRADE 4/5+

**T BONE WAGYU ( 2 PERS ) ----- 230 €**

800 GR GR - ORIGINE AUSTRALIE - FAMILLE WESTHOLM -

DÉCOUPE PARTICULIERE AVEC SON OS EN FORME DE “T” PRÉSENTANT

D'UN COTÉ LE FILET ET DE L'AUTRE LE FAUX FILET - GRADE 4/5+

**TOMAHAWK WAGYU + 1,2 KG ( 3 À 4 PERS ) ----- 300€**

ORIGINE AUSTRALIE - FAMILLE WESTHOLM -

LA PIÈCE IDÉAL A PARTAGER - LA CÔTE DE BOEUF

GRADE 4/5+

## VIANDES FUMÉES



VIANDES FUMÉES, CÛTES LENTEMENT À BASSE TEMPÉRATURE

**BRISKET DE BLACK ANGUS ----- 24€**

180 GR

TRANCHES DE POITRINE DE BOEUF FUMÉE CUIT LONGUEMENT,

MARINÉES AUX ÉPICES , SAUCE BBQ

**TRAVERS DE COCHON “MIAMI STYLE “ ----- 28€**

400 GR

RIBS DE COCHON FUMÉS, SAUCE BBQ

### LES GARNITURES

FRITES MAISON

LÉGUMES DE SAISON

SALADE

RIZ THAÏE

SUPPLÉMENT GARNITURE (+5€)

### SAUCES MAISON

BÉARNAISE

CHIMICHURI

(PERSIL, AIL, SARIETTE, PIMENT, HUILE D'OLIVE)

POIVRE VERT

PIMENT D'ESPELETTE

BBQ

# BURGERS



**WAGYU BURGER**  ..... 27€

ORIGINE FRANCE - STEAK DE BŒUF DE LA FERME DES PLANTES,  
CONFIT D'ÉCHALOTES À LA MOËLLE, COMTÉ,  
MAYO WASABI, SALADE, PAIN BRIOCHÉ / FRITES MAISON

**SMOKY PULLED PORK BURGER** ..... 22€

EFFILOCHÉ DE PORC FUMÉ, CHEDDAR MATURE, PICKLES  
D'OIGNONS ROUGES  
SAUCE CHIMICHURI, SAUCE BBQ, PAIN BRIOCHÉ / FRITES MAISON

**CAJUN CHICKEN** ..... 19 €

POULET CROUSTILLANT, BLEU ( FOURME D'AMBERT), PICKLES  
D'OIGNONS ET JALAPENOS, SAUCE MAYO PIMENT D'ESPELETTE,  
PAIN BRIOCHÉ / FRITES MAISON

**VOUS N'AIMEZ PAS LE BLEU ? NOUS LE REMPLAÇONS PAR DU CHEDDAR !**

# SALADES ET POISSON



## SALADE TAGLIATA

CHOISISSEZ VOTRE BASE DE VIANDE EMINCÉE SERVIE SUR UN  
MÉLANGE DE SALADES ET ROUQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN,  
GRESSINS, OLIVES, VINAIGRE BALSAMIQUE.

ONGLET BLACK ANGUS ..... 25€

POULET ZAATAR ..... 24€

MAGRET DE CANARD ..... 26 €



**THON CHIMICHIRI** ..... 28 €

THON MI CUIT AU SÉSAME NOIR,  
SAUCE CHIMICHURI, POMME GRANNY SMITH  
SUPRÊME DE CITRON, PISTACHES ET NOISETTES  
ACCOMPAGNEMENT: RIZ THAÏE

## MENU ENFANT 15€

**CHEESE BURGER**

CHEDDAR, STEAK,  
KETCHUP, FRITES MAISON

OU

**TENDERS**

**DE POULET**

KETCHUP, FRITES MAISON

**BOISSON: COCA COLA OU JUS DE FRUITS**

# DENOUEMENT

DESSERTS FAITS MAISON PAR NOTRE PATISSIER



## LE CITRON ..... 14€

TROMPE L'OEIL DE CITRON, GANACHE MONTÉE CITRON YUZU, INSERT DE CITRONS CONFITS ET SUPRÊMES DE CITRONS

## PAVLOVA VANILLE POP CORN ..... 13€

MERINGUE, CRÈME VANILLE INTENSE, HUILE D'OLIVES, POP CORN, CAMEL BEURRE SALÉ MAISON

## MOO- CUIT ..... 13€

MÉLANGE D'UN MI-CUIT AU CHOCOLAT SURMONTÉ DE PÂTE À COOKIE, BOULE DE GLACE VANILLE ( 12 MIN DE CUISSON )

## TIRAMISU FRAMBOISE COMBAVA ..... 13€

TIRAMISU DRÉSSÉ MINUTE, COMPOTÉE DE FRAMBOISES, COMBAVA , BISCUIT BOUDOIR, COPEAUX DE CHOCOLAT BLANC AUX FRUITS ROUGES

## CAFE/THE GOURMAND ..... 11€

SELON L'INSPIRATION DU CHEF - 3 MIGNARDISES ET BOULE DE GLACE

## COCO SHOW ..... 50€

PLANCHE DE DESSERTS À PARTAGER : LE CITRON , PAVLOVA VANILLE POP CORN, MOO- CUIT , TIRAMISU

## FROMAGES ..... 11€

SÉLECTION "LE CHARIOT À FROMAGES" À VILLIERS-SAINT-FRÉDÉRIC

## GLACES & SORBETS "MAISON ALPÉREL"

### 2 BOULES ..... 8€

### 3 BOULES ..... 11€

FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE, CITRON, VANILLE BOURBON, CAMEL FLEUR DE SEL, CHOCOLAT INTENSE, PASSION  
SUPP CHANTILLY : 1.50€

# COCKTAIL DESSERT 12 CL



## PIMMS ..... 13€

ÂPÉROL, SIROP DE CHOCOLAT BLANC, VODKA, CITRON

## CHARLOTTE FRAMBOISE ..... 13€

VODKA, PURÉE DE FRAMBOISE, CRÈME, CRÈME DE FRAMBOISE, CITRON

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

# LE MIDI RÉCONFORTANT

Fait Maison

SERVI LE MIDI DU LUNDI AU SAMEDI  
- HORS JOURS FÉRIÉS -

## PLATS :



### PERSILLÉ DE BOEUF BLACK ANGUS , SAUCE BÉARNAISE 19€

ORIGINE IRLANDE

PIÈCE DE BOEUF BLACK ANGUS GRILLÉE DE PREMIER CHOIX  
FRITES MAISON

### CROQUE MONSIEUR SIGNATURE 17€

PAIN BRIOCHÉ DE NOTRE BOULANGER, JAMBON BLANC À LA  
TRUFFE D'ÉTÉ (1,8%), COMTÉ, BÉCHAMEL / FRITES MAISON ,  
SUCRINE

### SMASH PEPPER BURGER 19€

DOUBLE STEAK CHAROLAIS SMASHÉ, MAYO POIVRE , CHEDDAR,  
PICKLES, SALADE

 OPTION STEAK VÉGÉTARIEN DISPONIBLE

### SALADE CÉSAR CAJUN 19€

POULET CROUSTILLANT AUX ÉPICES CAJUN, CRÔÛTONS À  
L'AIL MAISON, COPEAUX DE PARMESAN, ICEBERG,  
SAUCE CÉSAR MAISON

## DESSERTS

NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON



### TOUT CHOCO 9€

FONDANT AU CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT, CRUMBLE CACAO

### ORIGINAL CHEESECAKE 9€

CUIT AU FOUR , AU COULIS DE FRUITS ROUGES

### CARPACCIO D'ANANAS 9€

ANANAS, TUILE CURRY, GLACE COCO

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS