



L'apéro c'est tellement plus sympa en grignotant. Découvrez nos recettes 100% faites maison, nos charcuteries et fromages de qualité. A partager ou pas ...

### Tataki d'onglet Angus, 13

Irish Angus mariné mi-cuit, mayonnaise Wasabi, herbes folles, sauce soja

### Frites maison au cheddar fondu 8

Grande assiette à partager à l'apéro !

### Tacos d'effiloché de bœuf mûré 14

( 2 pièces )  
Bœuf mûré cuit 7H effiloché, cheddar, achards choux blanc et carottes, pickles d'oignons rouges, sauce aigre douce

Idéal en plat avec nos frites maison (+4€)

### Planche de charcuteries 24

2 à 4 personnes

Saucisson à la truffe, coppa aux baies de genièvre, filet mignon fumé, chorizo Ibérique, jambon Serrano 20 mois

### Planche mixte COCORICO 39

2 à 4 personnes

Saucisson à la truffe, coppa aux baies de genièvre, Filet mignon fumé, chorizo Ibérique, Jambon Serrano 24 mois, Focaccia de Richard, houmous maison  
Burrata à la truffe d'été fraîche râpée à la commande

FROMAGES ET CHARCUTERIES D'EXCEPTION  
SÉLECTION "LE CHARIOT À FROMAGES" À VILLIER-ST-FRÉDÉRIC

### Tomate Melba 10

Tartare de tomates, sorbet tomate huile d'olive, chantilly pesto, caramel balsamique

### Houmous maison & focaccia 9

Houmous de pois chiche fait maison focaccia de Richard notre boulanger

### Burrata & truffe d'été fraîche 15

Burrata fondante et crémeuse sélection "le charriot à fromages" truffe d'été fraîche râpée à la commande

## LA CAVE À VIANDE



La barbaque chez nous c'est sacré! Issues des meilleures races françaises et mondiales, nos viandes sont sélectionnées par les maisons Lesage Prestige et Chassineau. Épatantes, étonnantes, éblouissantes, succulentes, ce qui est certain, c'est que nos viandes ne laissent pas indifférent.

### Carpaccio de faux filet de bœuf mûré 26

Boeuf fumé mûré huile d'olive, Parmigiano Reggiano, sauce soja, oignons nouveaux, herbes fraîches

### Tartare au couteau façon thaï Race Charolaise - France 22

180 gr - Taillé dans le cœur de rumsteck affiné sur carcasse.  
Menthe, coriandre, citron, piment, gingembre

### Tartare au couteau comme un Rossini Race Charolaise - France 26

180 gr - Taillé dans le cœur de rumsteck affiné sur carcasse.  
Copeaux de foie gras frais, échalotes, ciboulette

### Filet de poulet basse température aux épices cajun - France 20

180 gr - Origine France  
Poulet élevé au grain

### Echine de Porc Basque cuite 7h "BBQ STYLE" 24

250 gr - Origine France  
Sauce BBQ maison

### Onglet Irish Angus 25

200 gr - Origine Irlande -  
La pièce du boucher par excellence juteuse et fondante

### Rumsteck français affiné sur carcasse 26

200 gr - Race Charolaise ou Normande selon arrivage.  
Une pièce tendre, épaisse, à la chair maigre -5% de matière grasse

### LA PLANCHE DÉGUSTATION 59

3 viandes sélectionnées pour vous:  
125 gr entrecôte Irish Angus mûrée 3 semaines  
125 gr chuck flap Black Angus USA  
125gr entrecôte Charolaise mûrée 5 semaines

Une véritable expérience gustative ( pour 1 personne)

### Chuck Flap Black Angus USA 38

250 gr - Origine USA -  
Persillé de basse côte morceau de premier choix de Black angus américain élevé au grain - un véritable trésor gustatif-

### Filet de boeuf "Larmes du tigre" 38

200 gr - Origine France -  
Filet de boeuf émincé, sauce tigre, cacahuètes, piment oiseau frais

### Picanha de Boeuf Wagyu 49

200 gr - Origine Australie -  
Un goût inimitable de beurre et de noisette pour ce morceau tendre au persillage hors normes

### Entrecôte Irish Angus 39

250 gr - Mûrée 3 à 5 semaines:  
Son élevage à l'herbe, permet de développer des saveurs et des arômes uniques.

### Entrecôte Française Charolaise A partager 45 € par personne (min 2pers)

500 gr pour deux - Mûrée 3 à 5 semaines  
Engraissement de haute qualité, pour une viande tendre à souhait, gourmande aux notes de beurre

### Entrecôte Casina 300gr: 75 € 600gr pour deux : 150 € Cote de bœuf 1,2kg : 250 €

Mûrée 8 à 10 semaines - origine Portugal  
Puissance aromatique incroyable pour cette pièce la plus aboutie de notre collection  
Pour les vrais puristes

### Faux filet Wagyu kagoshima A5 Assiette dégustation 80 gr : 59 € Pour les plus gourmands 150 gr: 99 €

- origine Japon -  
Viande à la tendreté et aux arômes incomparable -  
Une expérience unique !

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une sauce, d'une garniture

Sauces maison : Tigre qui pleure, Poivre vert à la crème d'Isigny, BBQ Maison, mayonnaise au piment d'Espelette, mayonnaise estragon ( sauce supplémentaire 1,50 € )

Garnitures maison : Frites maison - Riz Thaï parfumé - Légumes de saison, salade & parmesan ( garniture supplémentaire 4 € )

## LES SALADES

On prépare le Summer Body



### La César "NY" 21

Filet de poulet basse température croûtons maison à l'ail, Parmigiano Reggiano 24 mois, véritable sauce César maison  
salade romaine

### B.F.T 25

Burrata entière, Focaccia huile d'olive & romarin, Truffe d'été fraîche râpée, pesto de pistache maison, tomates, salade romaine

### Pad-Thai 23

Tataki de bœuf Irish Angus, pâtes de riz, soja sauté, sucrose, cacahuètes, sauce thaï, menthe, coriandre

## LA MER

Vous êtes prêts à Céphalopoder ?



### Poulpe & houmous 34

Tentacule de poulpe grillé, houmous maison, persillade, salade d'herbes folles



Notre pain burger est fabriqué par la boulangerie " les traditions " à Villiers-St-Frédéric

Partagez votre moment sur les réseaux @restococorico



WWW.RESTOCOCORICO.FR

Prix nets service compris

## LES BURGERS

"Ultra quali" et complètement loufoques ...



### Avocado Burger 22

Steak Bœuf Charolais, cheddar affiné 12 mois, bacon, Guacamole, pickles d'oignons rouges, Mayonnaise Espelette

### Tiger Burger 20

Poulet croustillant maison achards choux blanc et carottes, cheddar affiné 12 mois, sauce tigre, salade

### BBQ Pulled pork Burger 19

Effiloché de cochon maison comté 12 mois, oignons confits, sauce BBQ Maison,

## LES DESSERTS

100% faits maison !!!



### La fraise 10

Cheesecake en trompe l'oeil au citron et combava, insert fraise biscuit dacquoise coco, sorbet fraise

### Moo-cuit 11

Savant mélange d'un brownie au chocolat Valhrona et d'un cookie fait maison Servi avec glace pistache caramélisées

### Mille feuilles vanille framboise citronnelle 11

Crème pâtissière vanille et citronnelle, pâte à filo croustillante framboises fraîches

### Pavlova aux fruits de saison 10

Meringue, fruit du moment sorbet de la maison Alpérel, coulis de fruits

### Café ou Thé gourmand 10

100% fait maison et selon l'inspiration de notre chef Hipster

### Le Brisilic 8

Brie de Nangis fourré au Basilic

## LES GLACES ET SORBETS

Glaces artisanales et locales signées maison Alpérel sur lit de crumble

2 PARFUMS  
7

3 PARFUMS  
9

|                          |                         |                            |
|--------------------------|-------------------------|----------------------------|
| FRAISE                   | MANGUE                  | CITRON                     |
| VANILLE BOURBON          | CARAMEL<br>FLEUR DE SEL | CHOCOLAT<br>INTENSE        |
| FRAMBOISE                | PISTACHE<br>TORÉFIÉES   | YAOURT<br>FERME DE GRIGNON |
| CHANTILLY MAISON:<br>2 € |                         |                            |

## LES MENUS



### Midi réconfortant 25 €

Du lundi au vendredi, uniquement le midi

#### LA PIÈCE DU BOUCHER

sélection premium  
Sauce au choix  
Garniture au choix

ou

#### BURGER DU JOUR

Selon l'inspi du chef

+

CAFÉ GOURMAND



### Dégustation 75 €

#### PLANCHE DÉGUSTATION

3 viandes ( 350 gr )  
sélectionnées parmi  
nos viandes d'exception et maturées

+

#### VERRE DE VIN

Sélection premium

+

Dessert à la carte



### MENU POUSSIN 12 €

Enfant de moins de 10 ans

STEAK HACHÉ  
OU  
BURGER ENFANT

+

COCA OU JUS DE POMME

+

1 Boule de glace

vanille, fraise ou chocolat

REST'O

# COCORICO

COMPTOIR À VIANDE D'EXCEPTION & BAR À VIN