

Cocorico

entrée/ plat ou
plat / dessert
18.00€

Super Cocotte

entrée, plat et dessert
22.00€

RILLETES DE POULET

Beurre noisette, échalotes, thym, romarin et ail

VELOUTÉ DE SAISON

En fonction des légumes de saison

ENTRÉE DU JOUR

POULET RÔTI

Jus de rôti thym, romarin, ail et frites fraîches

BURGER NORMAND

Poulet pané, crudités, sauce camembert, lard grillé
et frites fraîches

*supplément cheddar fondu 2,50€

BURGER VÉGÉ

Steack végétal, crème de fromage frais au concombre,
échalotes, crudités, œuf au plat et frites fraîches

PLAT DU JOUR

CAFÉ/THÉ GOURMAND

*supplément 1,50€

SALADE DE FRUITS

fruits frais

TARTE CITRON

Revisitée en verrine

DESSERT DU JOUR

MIDI

Du lundi au vendredi
*hors jours fériés

À l'ardoise

ENTRÉE DU JOUR ET PLAT DU JOUR
OU
PLAT DU JOUR ET DESSERT DU JOUR
15,00€

ENTRÉE DU JOUR, PLAT DU JOUR ET
DESSERT DU JOUR
19,00€

PIOU PIOU

menu

plat/dessert/boisson

-12 ans

POULET PANÉ

Et frites fraîches

POISSON PANÉ

Et frites fraîches

POULET RÔTI

Et frites fraîches



BOULE DE GLACE

Coupe 2 boules: vanille, fraise, pomme, chocolat,
caramel, citron

GAUFFRE

Nutella ou caramel

UN SIROP À L'EAU

Grenadine, fraise, pêche, kiwi, violette, menthe,
citron

12,50 €

BRUNCH

À la française

Buffet à volonté de l'entrée au dessert

BUFFET SALÉ

quiches, salades, charcuterie, fromages...

BUFFET SUCRÉ

Salade de fruits, fromage blanc, tartelettes , ... pancakes ou crêpes en fonction de notre chef pâtissier

BUFFET CHAUD

Servi directement par nos cuisiniers : poulet, cochon de lait, œufs brouillés , ... et leurs accompagnements

BAR À BOISSON

Un verre de vin ou une pression 25cl ou un verre de soft, boissons chaudes et jus de fruits à volonté

28,00€

12,50€
-12 ans

TOUS LES DIMANCHES

En deux services
11h30 - 13h00
13h00 - 14h30

ENTRÉES

RILLETTES DE POULET

Beurre noisette, échalotes, thym, romarin et ail

6,5

OEUF COCOTTE

Échalotes, champignons et crème fraîche

6,5

SALADE DE GÉSÍERS

Salade, gésiers de volaille et œuf parfait

6

TARTINE SAUMON

Fromage frais, ciboulette, échalotes, saumon fumé

7

FEUILLETÉ CAMEMBERT

6

VELOUTÉ DE SAISON

En fonction des légumes de saison

6

ENTRÉE DU JOUR

En fonction du chef

5,5

A PARTAGER ou non ...

Planche de charcuterie

14

Planche de fromage

14

Planche mixte

22

CARTE

RÔTISSERIE

| | |
|---|------|
| POULET RÔTI | 15 |
| Accompagné de frites fraîches et de jus de rôti | |
| COCHON DE LAIT | 17,5 |
| Accompagné de frites fraîche et de jus de rôti | |
| JARRET DE PORC | 21 |
| Accompagné de frites fraîches et de jus de rôti | |

AMATEURS DE VIANDE

| | |
|---|------|
| CÔTE DE BOEUF | 53 |
| 1,2 kg accompagnée de frites fraîches et salade | |
| ENTRECÔTE | 21,5 |
| Accompagnée de frites fraîches et salade sauce au choix : poivre, bearnaise, fromage, jus de rôti, bbq | |
| ANDOUILLETTE 5A | 19,5 |
| Accompagnée d'un écrasé de pomme de terre et sauce moutarde à l'ancienne | |
| TARTARE DE BOEUF | 17,5 |
| Accompagné de frites fraîches | |
| MAGRET DE CANARD | 19,5 |
| Accompagné d'un écrasé de pomme de terre et sauce aux champignons | |

PLATS

| | |
|---|------|
| POISSON DU MOMENT | 17,5 |
| En fonction de l'arrivage | |
| SAUMON MI-CUIT | 18,5 |
| Risotto, crème de chorizo | |
| SALADE CÉSAR | 15,5 |
| Salade, crudités sauce césar, poulet pané, parmesan | |
| SALADE NORDIQUE | 17,5 |
| Salade, pomme de terre, crème aneth, saumon, crevettes | |
| BURGER VÉGÉ | 14,5 |
| Steack végétal, crème de fromage frais au concombre, échalotes, crudités, œuf au plat et frites fraîches | |
| BURGER DU CHEF | 15,5 |
| Bœuf, œuf au plat, cheddar, crudités, sauce bbq, accompagné de frites fraîches *supplément cheddar fondu 2,50€ | |
| BURGER NORMAND | 14,5 |
| Poulet pané, crudités, sauce camembert, lard accompagné de frites fraîches *supplément cheddar fondu 2,50€ | |
| CAMEMBERT RÔTI AU FOUR | 20,5 |
| Accompagné de charcuterie et salade | |
| PLAT DU JOUR | 13,5 |

*supplément sauce 0,50€ - bearnaise, bbq, poivre, fromage

*supplément accompagnement : salade, légumes, frites, écrasé de pomme de terre (supplément 3€)

CARTE

DESSERTS

A manger sans modération

PROFITEROLES FAÇON ÉCLAIR 7

Coulis chocolat ou caramel beurre salé

FONDANT AU CHOCOLAT 7,5

Crème anglaise et boule vanille

TARTE CITRON MERINGUÉE 6,5

Revisitée en verrine

SALADE DE FRUITS 6,5

Fruits frais

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 7**CHAMPAGNE GOURMAND** 17**COUPE 2 OU 3 BOULES** 4/5,5

Chocolat, vanille, café, caramel, citron, fraise, pistache

GAUFRE LIÉGEOISE 6

Nutella, caramel beurre salé ou sucre

MACARON GÉANT 8

Pistache

TROU NORMAND 9,5

Sorbert pomme, calvados

TIRAMISU 6,5

Du moment

DESSERT DU JOUR 6

En fonction de notre chef pâtissier

BOISSONS CHAUDES



| | | | |
|--------------|-----|----------------|-----|
| CAFÉ | 2 | DOUBLE CAFÉ | 4 |
| RISTRETTO | 2 | NOISETTE | 2,2 |
| DÉCA | 2 | CHOCOLAT CHAUD | 4 |
| CAPPUCINO | 4 | THÉ / INFUSION | 4 |
| CAFÉ ALLONGÉ | 2,2 | IRISH COFFEE | 11 |

SOFTS



| | |
|--|---------|
| COCA-COLA | 3,9 |
| Classique ou zéro 33cl | |
| SCHWEPPE | 3,9 |
| Agrume ou tonic 25cl | |
| FUZETEA | 3,9 |
| Pêche 25cl | |
| ORANGINA 25cl | 3,9 |
| PERRIER 33cl | 3,9 |
| SIROP À L'EAU | 2,5 |
| Grenadine, fraise, violette, menthe, citron, kiwi, pêche | |
| DIABOLO | 3,9 |
| Grenadine, fraise, violette, menthe, citron, kiwi, pêche | |
| JUS DE FRUIT | 4 |
| Orange, ananas, passion, cranberry, tomate | |
| EVIAN / SAN PELLEGRINO | 4,8/5,5 |
| 50cl/ 1L | |