



Carte du moment

Le Cocorico

Menu du jour

(Tous les midis du mardi au vendredi hors jours fériés)

Plat du jour 13.90€

Plat du jour + dessert du jour 15.90€

A partager

Le trio de tapenades maison (Olives noires, Olives vertes et Tomates séchées). Accompagné de crudités et croûtons. 14€

Assiette de charcuteries artisanales | Duo 11€ | 20€

Entrées

Poulpe de Madagascar grillé en persillade et sa salade fraîcheur de crudités 12€

Carpaccio de saumon, sauce vierge, coulis de mangue maison et copeaux de parmesan 16€

Tarte aux tomates cerises et au chèvre, pointe de miel et de moutarde, méli-mélo de crudités 11€

Salades repas gourmandes

La Provençale : Aumônière de chèvre et ses poires confites, tartines de tapenade (Olives noires et tomates séchées), réduction de Porto, croûtons maisons, méli-mélo de crudités 18€

La Campagnarde : Duo de fromages : Tomme de Savoie et Bleu, jambon blanc artisanal, noix, croûtons maisons, méli-mélo de crudités 19€

Des allergies alimentaires? N'hésitez pas à nous solliciter. →

La Méditerranéenne : Melon charentais, tomates cerises, jambon cru artisanal, olives noires, fêta, croutons maisons, méli-mélo de crudités 19€

Plats signatures

Trio de farcis provençaux façon Cocorico : légumes du marché farcis à la viande de bœuf et de porc français, épices, herbes aromatiques et secret du Chef. 22€

Gardiane de taureau mijotée (4 heures minimum), légumes du marché grillés 21€

Plats de saison

Burger Cocorico (Bun's brioché, steak haché façon bouchère 180gr, camembert fondu, bacon grillé, sauce BBQ maison, crudités) 19€

Pièce du boucher (sauce au choix) 22€

Poulpe de Madagascar grillé à la plancha, persillade du chef 23€

Filet de poisson du jour et sa sauce provençale maison, émietté de chorizo grillé 24€

🍄 Ravioles demi-lunes aux cèpes & truffe blanche d'été 17€

Supplément sauce : 3€

Supplément accompagnement : 4€

Menu enfant 12.90€

- Sirop (Grenadine, Pêche, Menthe ou Orgeat)
- Steak haché ou filet de poisson avec potatoes
- Brownie au chocolat noix de pécan ou Coupe de glace vanille

Des allergies alimentaires ? N'hésitez pas à nous solliciter. →

Desserts



- Moelleux à l'ancienne poire-caramel 7€
- Palet gourmand au chocolat : sablé, crémeux gianduja et chocolat noir et sa boule de glace 8€
- Pavlova d'été : meringue, crème de mascarpone, boule de glace, chantilly et fruits frais de saison 8.50€
- Entremet gourmet du moment (par Romane Gilly)  9,50€
- Café gourmand (+0.50€ avec thé) 8€

Glaces artisanales à composer :

Fraise - Citron - Coco - Chocolat,
Vanille - Nutella - Caramel beurre salé,
Pistache - Café - Menthe & copeaux de chocolat

- 1 boule : 3€ | 2 boules : 5€ | 3 boules : 7€
- Chantilly : 0,50€
- Coulis caramel, fruits rouges ou chocolat : 0,50€

Boissons chaudes

- Café, café allongé, déca 2€
- Café viennois 2.3€
- Thé ou infusion (nous consulter) 3.6€



Menu du jour

(Tous les midis du mardi au vendredi hors jours fériés)

Plat du jour 13.90€

Plat du jour + dessert du jour 15.90€

