



APÉRITIFS

La coupe de Champagne sélection maison	12 cl		14,00
Ricard - Pastis	2 cl		5,50
Absinthe - Pernod	3 cl		6,00
Porto Rouge / Blanc	5 cl		5,50
Muscat	5 cl, Suze	5 cl	5,50
Martini Rouge / Blanc	5 cl		5,50
Americano Maison	12 cl		9,90
Kir Chardonnay	14 cl	6,30	28 cl 12,60
Kir Champagne	12 cl	14,50	28 cl 29,00
Prosecco	12 cl	9,00	28 cl 17,00

BIÈRES BEERS

PRESSION DRAFT	25 cl	50 cl
Pelforth blonde - France	6,00	11,90
Affligem blanche	6,50	12,90
Lagunitas IPA	6,90	13,80

BOUTEILLES BOTTLES	25 cl	33 cl
Cidre brut	6,90	
Corona		8,50
Pelforth brune		7,50
Heineken 0.0 sans alcool		7,00

RHUMS ARRANGÉS 4 cl 8,50
MIXED HOMEMADE RUMS
FABRICATION ARTISANALE, RHUM BLANC AGRICOLE 40°

Poivre & piment

Pepper & chilli

Exotic

Ananas, papaye, banane, cannelle

Pineapple, papaya, banana, cinnamon

Vanille & citron vert

Vanilla & lime

Menthe douce & combawa

Sweet mint & combawa

Gingembre & citron

Ginger & lemon

COCKTAILS SANS ALCOOL 30 cl 9,50

Coco red

Jus de fruits rouges, jus d'ananas, lait de coco

Red fruits juice, pineapple juice, coconut milk

Mojito therapy

Menthe fraîche, Perrier, sucre roux, citron vert

Fresh mint, Perrier, brown sugar, lime

Bora Bora

Jus de mangue, jus d'ananas, citron pressé, grenadine

Mango juice, pineapple juice, squeezed lemon juice, grenadine syrup

JUS DE FRUITS & NECTARS

JUS DE FRUITS PRESSÉS SQUEEZED FRUITS JUICE

Orange ou citron *Orange or lemon* 7,30

JUS DE FRUITS FRUITS JUICES

	25 cl	40 cl
Pomme, orange, ananas, tomate, mangue ou fraise <i>Apple, orange, pineapple, tomato, mango or strawberry</i>	5,80	8,80

SODAS & BOISSONS FRAÎCHES

Citronnade maison 25 cl	6,00
Coca-Cola 33 cl	6,50
Coca-Cola sans sucre 33 cl	6,50
Coca-Cola Cherry 33 cl	6,50
Fanta 25 cl	6,00
Café glacé 25 cl	7,90
Fuze Tea pêche intense 25 cl	5,80
Fuze Tea citron vert et menthe 25 cl	5,80
Orangina 25 cl	6,50
Schweppes Tonic 25 cl	6,50
Limonade 25 cl	5,90
Perrier 33 cl	6,50
Vittel 25 cl	5,00
Lait froid 25 cl	4,00
Supplément sirop	0,60

COCKTAILS

LES CLASSIQUES 4 cl minimum d'alcool

13,50

Bourbon Sour

Bourbon, blanc d'œuf, jus de citron, sirop de sucre de canne et Angostura Bitter

Bourbon, egg white, lemon juice, cane sugar syrup and Angostura Bitter

Espresso Martini (cocktail dessert)

Vodka, liqueur de café, 1 shot de café expresso

Vodka, coffee liqueur, 1 shot of organic espresso

Mojito

Rhum Havana club, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, Perrier

Havana Club rum, fresh mint, lime, brown sugar and Perrier

Old Fashioned

Bourbon whiskey, sucre roux, Angostura Bitter

Bourbon whiskey, brown sugar and Angostura Bitter

LES MULES 4 cl minimum d'alcool

13,00

London Gin, jus de citron, Ginger Beer

Gin, lemon juice, Ginger Beer

Jamaïcan Rhum, jus de citron, Ginger Beer

Rum, lemon juice, Ginger Beer

Moscow Vodka, jus de citron, Ginger Beer

Vodka, lemon juice, Ginger Beer

LES SIGNATURES 6 cl minimum d'alcool

14,50

Mademoiselle

Vodka, crème de pêche, citron pressé, cranberry et Champagne

Vodka, peach cream, squeezed lemon juice, cranberry and Champagne

Croco Candy

Gin, Limoncello, citron pressé, sirop de framboise, jus de pomme, liqueur de sureau

Gin, Limoncello, lemon juice, raspberry syrup, apple juice, elderberry liqueur

Bramble Flower

Gin Bombay, jus de citron, sucre, liqueur de sureau

Bombay gin, lemon juice, sugar, elderflower liqueur

La Dame en Rouge

Purée de fruit, vodka, crème de framboise, jus de citron, sirop de grenadine, Champagne

Fruit purée, vodka, raspberry cream, lemon juice, grenadine syrup, Champagne

Tomawak

Rhum, Cointreau, Limoncello, jus de cranberry, jus d'ananas, sirop de fraise, citron pressé, sucre de canne

Rum, Cointreau, Limoncello, cranberry juice, pineapple juice, brown sugar, strawberry syrup, lemon juice, cane sugar

LES SPRITZ 4 cl minimum d'alcool

12,50

Aperol Spritz Aperol, Perrier, prosecco

Aperol, Perrier (sparkling water), prosecco

St-Germain Spritz St-Germain, Perrier, prosecco

St-Germain, Perrier (sparkling water), prosecco

Sicilian Spritz Limoncello, Perrier, prosecco

Limoncello, Perrier (sparkling water), prosecco

ENTRÉES • STARTERS

Soupe à l'oignon gratinée 13.9
French gratinated onion soup

Cuisses de grenouilles en persillade crémée 18.9
Frog legs, with parsley butter and garlic sauce

Escargots de Bourgogne* 6 pièces 13.9 / 12 pièces 26
*Burgundy Snails**

Gaspacho de tomate et concombre, Burrata crémeuse 12.5
Tomato and cucumber gaspacho, creamy burrata

Le traditionnel œuf mayonnaise 7.9
Traditional egg mayonnaise

Tatin de tomates, oignons confits et parmesan 12.8
Tomatoes and onion confit pie and parmesan

SALADES • SALADS

La Belle César 19
Poulet croustillant, salade romaine, sauce César, tomates cerises, croûtons.
Caesar salad, Crispy chicken, roman salad, Caesar sauce, cherry tomatoes

La Poulet Thaï 19
Légumes croquants, poulet mariné, coriandre, sauce satay aux sésames.
Chicken Thai Salad, Crunchy vegetables, marinated chicken, coriander, satay and sesame sauce

La chèvre chaud 19
Carottes, tomates cerises, toast gratiné, miel et romarin, concombre, oignons.
Goat cheese salad, Toasted goat cheese, carrots, cherry tomatoes, honey and rosemary, cucumber, onions.

La Niçoise 22
Au thon mi-cuit, haricots verts, poivron grillé, œuf dur, anchois, tomate, olives.
La Niçoise, with half-cooked tuna, green beans, grilled bell pepper, hard-boiled egg, anchovy, tomato, olives.

BURGERS & FRITES MAISON

BURGERS & FRENCH FRIES

Classique Cheese	20
steak haché de bœuf, cheddar, tomate, salade, cornichons.	
<i>Classique Cheese Burger, beef, cheddar, tomato, salad, pickles.</i>	
Bacon burger	21
steak haché de bœuf, bacon, cheddar, tomate, salade, cornichons.	
<i>Bacon Cheese Burger, beef, bacon, cheddar, tomato, salad, pickles.</i>	
Burger de Cochon	21
effiloché d'échine de cochon, Cantal, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, cornichons.	
<i>Pork Burger, Cantal cheese, pulled pork, old-style mustard, mayonnaise sauce, pickles.</i>	
Cocorico Burger	21
poulet mariné, tomate, crème, mascarpone aux herbes, cheddar, roquette, cornichons.	
<i>Cocorico Burger, marinated chicken, tomatoes, creamy herb sauce, cheddar, arugula, pickles.</i>	
(Supplément: Saint-Nectaire, chèvre, Cantal + 1,5 €)	
<i>(extra charge: Saint-Nectaire, goat cheese or Cantal + 1.5 €)</i>	

PLATS • MAIN DISHES

Bœuf Bourguignon	25
servi en cocotte, champignons, lard fumé, pommes grenailles.	
<i>Bourguignon beef stew, served in a casserole, with mushrooms, smoked bacon, new potatoes.</i>	
Poulpe snacké	28
tombé d'épinard, purée de petit pois, pommes grenailles et aioli safrané.	
<i>Pan-fried octopus, with green peas cream, new potatoes, spinach, safran aioli.</i>	
Thon mi-cuit aux sésames	28
sauce vierge, ratatouille provençale.	
<i>Half-cooked tuna with sesame, sauce vierge, provençale style ratatouille.</i>	
Belle entrecôte de bœuf, beurre persillé	34
frites maison.	
<i>Rib eye steak with parsley and garlic butter sauce, homemade french fries.</i>	
Magret de canard	27
sauce au pain d'épice et piment d'Espelette, purée de carotte.	
<i>Duck breast, gingerbread and Espelette pepper sauce, mashed carrots.</i>	
Épaule d'agneau de 7h	28
gratin dauphinois maison, jus de cuisson corsé.	
<i>Lamb shoulder cooked 7h, Dauphinois potato gratin, cooking juice.</i>	
Notre fameux coquelet rôti	25
sauce aux herbes et moutarde à l'ancienne. Purée fine de pomme de terre.	
<i>Our famous roasted cockerel, herbs and old-style mustard sauce, mashed potatoes.</i>	

Fait Maison sauf produits marqués d'un *. Utilisation de fonds de sauce déshydratés.
Dishes marked with an asterisk are not homemade. Use of dehydrated sauce stocks.

PLATS VEGETARIEN • VEGETARIAN DISHES

V.G BURGER

19

steak de patate douce, coleslaw, sauce moutarde-miel, concombre.

V.G Burger, sweet potatoes steak, coleslaw, honey-mustard sauce, cucumber.

Linguines aux légumes d'été, burrata et basilic

22

Linguine with summer vegetables, burrata and basil

SNACKS

Croq' Monsieur au pain de campagne **bio**, salade verte.

16.5

Croq' Monsieur with organic country bread, green salad.

Croq' Madame au pain de campagne **bio**, œuf, salade verte.

17.5

Croq' Madame with organic country bread, egg, green salad.

Planche de charcuterie

18

rosette, pâté de campagne, jambon de pays, rillettes de porc.

Cold cuts board, rosette, country-style pâté, country ham, pork rillettes

Planche de fromages

18

St-Nectaire, chèvre, Cantal, Camembert au lait cru.

Cheeses board, Saint-Nectaire, goat cheese, Cantal, raw milk Camembert

Planche mixte.

24.9

Mixed board.

Omelette (3 œufs), jambon fromage, salade verte.

15.9

Ham and cheese omelette, (3 eggs) salad.

Assiette de frites maison

6

Plate of homemade french fries.

DOUCEURS

Fondant au chocolat , glace vanille. <i>Warm chocolate lava cake, vanilla ice cream.</i>	12
Tarte au citron vert meringuée <i>Lime meringue pie.</i>	12
Mousse au chocolat , tuile aux agrumes. <i>Chocolate mousse, citrus tuile.</i>	10
Crème brûlée à la vanille Bourbon. <i>Bourbon vanilla crème brûlée.</i>	11
Crème légère mascarpone , compotée de framboise et rhubarbe, sablé breton. <i>Light mascarpone cream, raspberry and rhubarb compote, Breton shortbread.</i>	11.5
Fraise Melba , fraise, glace vanille, crème fouettée. <i>Strawberry, vanilla ice cream, whipped cream.</i>	12
Tarte Tatin , crème fraîche. <i>Upside-down Tatin tart (apple pie), fresh cream.</i>	12.5
Coupe de glace et sorbet artisanal * du moment, (3 boules) Vanille, chocolat, citron, framboise <i>Artisan ice creams or sorbets of the day* (3 scoops to choose from).</i> <i>Vanilla, chocolate, lemon, raspberry</i>	9
Café ou thé (+ 2 €) gourmand <i>Gourmet coffee or tea (+ 2 €)</i>	10.9

EAUX MINÉRALES

À consommer au cours du repas

	50 cl	1 L
Vittel	6,80	8,50
San Pellegrino	6,80	8,50

DIGESTIFS & LIQUEURS ^{4 cl}

COGNAC

Martell VSOP	12,50
Le Palin	11,00

ARMAGNAC

Duc de Loussac	9,00
----------------	------

EAUX DE VIE

Mirabelle	9,00
Poire Williams	9,00
Vieille prune de Souillac	11,00

CALVADOS

Busnel réserve VSOP	9,00
Pomery 10 ans d'âge	12,00

LIQUEURS

Bailey's	8,00
Cointreau	8,00
St-Germain	8,00
Grand Marnier Cordon Rouge	8,00
Get 27 ou 31	8,00
Amaretto	8,00
Limoncello	7,00

ALCOOLS ^{4 cl}

WHISKY

J&B	8,00
Jack Daniel's	9,00
Chivas Regal	9,00
Jameson	8,00
Nikka from the Barrel	12,00

VODKA

Sobieski	8,00
Zubrowka	10,00
Grey Goose	12,00

GIN

Bombay Original	8,00
Bombay Sapphire	11,00
Hendrick's	12,00

RHUM

Havana Club 3 ans d'âge	8,00
Don Papa ou Diplomatico	12,00

TEQUILA

Camino	8,00
Patron Silver 100 % agave	12,00
Patron XO café	12,00

CAFÉ & CHOCOLAT

Expresso Massaya Bio - <i>Organic Espresso</i>	3,00
Double expresso Bio - <i>Organic Double espresso</i>	6,00
Café noir ou Américain - <i>Black or American coffee</i>	5,50
Décaféiné - <i>Decaffeinated</i>	3,00
Café noisette Bio - <i>Coffee with a dash of milk</i>	3,30
Café crème - <i>Coffee with cream</i>	5,80
Chocolat chaud maison - <i>Homemade hot chocolate</i>	5,80
Café / Chocolat viennois - <i>Viennese coffee or chocolate</i>	6,70
Cappuccino - <i>Cappuccino</i>	6,60
Vin chaud à la cannelle 14 cl - <i>Mulled wine with cinnamon 14 cl</i>	7,00
Grog au rhum 4 cl - <i>Grog with rum 4 cl</i>	9,50
Irish ou French coffee 4 cl - <i>Irish or French coffee 4 cl alcohol</i>	11,00

VIENNOISERIE

Croissant <u>ou</u> Tartine beurre confiture	3,00
--	------

THÉS & INFUSIONS 6,00

COMPTOIRS RICHARD

THÉS NOIRS

Ceylan O.P. nature
Jardin de Darjeeling nature
Grand Earl Grey Bergamote

THÉS VERTS

Sencha
Jardin des merveilles, pêche-abricot
Thé vert à la menthe fraîche

TISANES BIO

Tilleul fleuri et miellé
Rêves enfantins, fleurs d'hibiscus acidulé et gourmand
Camomille - Verveine

VINS BLANCS

	14 cl	28 cl	75 cl
Chardonnay IGP Pays d'OC « Albrières »	6,30	12,60	30,00
Sauvignon & Viognier VDF « Duo des mers »	6,80	13,60	34,00
Petit Chablis AOC « Pas si petit »	8,50	16,90	45,00
Sancerre AOC « Domaine Tassin »	9,80	19,50	46,00
Côtes de Gascogne IGP (vin moelleux/sweet wine) « XVII Saint-Luc »	6,80	13,60	36,00

VINS ROSÉS

	14 cl	28 cl	75 cl
IGP Méditerranée « Provenance »	6,50	12,90	31,00
Côtes-de-Provence AOC « Soif de Pampa »	7,50	14,90	36,00

VINS ROUGES

	14 cl	28 cl	75 cl
Merlot IGP Pays des Bouches-du-Rhône « Sainte-Reine »	6,00	11,90	29,00
Bordeaux AOP « Les Mercadières »	6,50	12,90	33,00
Côtes-du-Rhône AOP BIO « Au bout de la vigne »	6,80	13,60	35,00
Pinot noir IGP Pays d'Oc « Les Jamelles »	6,80	13,60	35,00
Saint-Amour AOC « La Victorine »	-	-	45,00
Morgon AOC « La Charmes »	8,50	16,90	45,00
Haut-Médoc AOC « Le Baron de Malleret »	8,50	16,90	45,00
Lussac Saint-Émilion AOC « Château la Claymore »	-	-	45,00
Saint-Estèphe AOC « La Croix Saint-Estèphe »	-	-	59,00
Châteauneuf-Du-Pape AOC « Château Gigognan » Clos du Roi	-	-	70,00

CHAMPAGNES

	Coupe 12 cl	Blle 75 cl
Sélection maison		
Champagne Jean-Noël Haton brut classic	14,00	89,00
« R » de Ruinart 12°		115,00

Prix nets en euros. Nous n'acceptons plus les chèques. Minimum CB 15 €. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération. La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible à votre demande.
Net prices in euros. We do not accept checks anymore. CC minimum € 15. Alcohol abuse is dangerous for your health.
Please drink moderately. The list of allergens present in our dishes is available on request.
Cocorico | Juin 2025 | www.1chr.fr