

## COCKTAILS

<b>L'Exotique</b> 35cl.....	8,00€
Rhum Havana 3 ans, citron vert, cassonade, menthe, eau gazeuse	
<b>Caipirinha</b> 6cl.....	8,00€
Cachaça, citron vert, cassonade	
<b>La Triplette</b> 6cl.....	8,00€
Rhum agricole, citron vert, cassonade	
<b>Spritz</b> 33cl.....	8,00€
Apérol, pétillant, eau gazeuse	
<b>French Mule</b> 25cl.....	9,00€
Chartreuse, ginger beer, citron vert	
<b>Déclinaisons French Mule</b> 25cl ...	9,00€
Vodka ou Gin ou Rhum Ginger beer, citron vert	
<b>L'amour à la plage</b> 33cl.....	9,00€
Vodka, crème de pêche, jus de cranberries, jus d'ananas, tranche d'orange	
<b>Negroni</b> 10cl.....	12,00€
Campari, Gin, Martini Rosso	
<b>Americano</b> 12cl.....	9,50€
Campari, Martini Rosso, eau gazeuse	
<b>Porn Star Martini</b> 15cl.....	12,50€
Vodka, Passoa, purée de passion, sirop de vanille, shot de pétillant	
<b>Le Jardin de Mémé</b> 15cl.....	13,50€
Chartreuse, St-Germain, absinthe, blanc d'œuf, sirop de basilic, citron vert	

## BOISSONS CHAUDES

Expresso.....	1,80€
Allongé.....	1,80€
Décaféiné.....	1,80€
Double expresso.....	3,60€
Café crème.....	2,20€
Double crème.....	3,80€
Cappuccino.....	3,80€
Chocolat chaud.....	3,50€
Chocolat blanc chaud.....	3,80€
Chocolat viennois.....	4,20€
<b>Café Irlandais</b> 15cl.....	9,00€
Whisky, sirop de sucre de canne, café, crème	
<b>Grog</b> 12cl.....	8,00€
Rhum agricole, citron jaune, miel	
<b>Thé</b> .....	2,80€
Ceylan, Earl grey, Thé vert Bali, Thé vert Minty	
<b>Infusion</b> .....	2,80€
Rooibos Citrus, Tilleul, Verveine, Happy Dream	
<b>Latte</b> .....	5,00€
Sirop noisette, vanille, caramel Supplément chantilly +1€	



## COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Virgin Exotique</b> 35cl.....	6,00€
Citron vert, cassonade, menthe, sirop de rhum, eau gazeuse	
<b>Le Carreau</b> 35cl.....	6,00€
Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine, jus de citron	
<b>Agitation Tropicale</b> 35cl.....	6,00€
Jus de fruit du dragon Pago, jus d'ananas, crème de coco	
<b>La Gariguette</b> 35cl.....	6,00€
Sirop de basilic, purée de fraises, eau gazeuse	

## BULLES

.....	12,50cl	.....	75cl
Café de Paris.....	5,10€	.....	22€
Mumm Cordon Rouge ..	12,00€	.....	70€
Veuve Clicquot Brut.....	90€		



En Espagne, buvez du  
**THÉ KIERO**  
Olé!

FINIS LES PIEDS EN COMPOTE !

**CHAUSSENS HOP HOMMES**

POUR LES ENFLER, HOP, C'EST PAS DE LA TARTE !

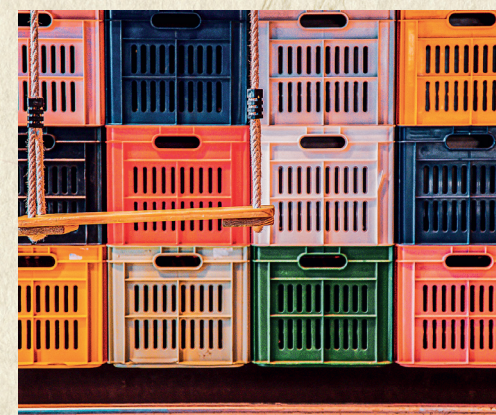
EN VENTE PARTOUT ET CHEZ  
ELSIE MULES - BLD DU JEU DE POMME - PARIS

## ALCOOLS 4CL

Ballantine's 40°.....	7,50€
Irish whiskey Jameson 40°.....	7,00€
Whiskey Jack Daniel's 40°.....	7,00€
Whiskey Jack Daniel's Honey 35°.....	7,50€
Whiskey Jack Daniel's Fire 35°.....	7,50€
Gin Beefeater 40°.....	6,00€
Gin Hendrick's 41°4.....	7,00€
Gin breton Malouin 43°.....	7,50€
Vodka Wyborowa 37°5.....	7,00€
Vodka Absolut 40°.....	7,50€
Tequila Olmeca 38°.....	6,50€
Cachaça Janeiro 40°.....	7,00€
Rhum Blanc Trois Rivières 50°.....	6,00€
Rhum Havana Club 3 Ans 40°.....	6,00€
Rhum Havana Especial 40°.....	6,00€
Rhum Captain Morgan 35°.....	7,00€
Rhum Kraken 40°.....	8,00€
Supplément Soft.....	0,50€

## ALCOOLS PREMIUMS 4CL

<b>Rhum Secha De La Silva</b>	
Jungle du Guatemala.....	11,50€
<b>Rhum La Hechicera Reserva Familiar</b>	
Colombie.....	15,00€
<b>Whisky Glenfiddich 15 ans malt</b>	
Écosse.....	10,50€
<b>Nikka Whisky From The Barrel</b>	
Japon.....	16,50€
<b>Spiritueux du moment</b> .....	19,50€



**BESOIN DE REGLER VOS COMPTES ?**

PRENEZ RENDEZ-VOUS SUR LE TERRAIN DE PÉTANQUE !

Prix net, Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération. Il est interdit de vendre de l'alcool à des mineurs de moins de 18 ans. Ne pas jeter sur la voie publique

## LIQUEURS ET DIGESTIFS 4CL

Limoncello Della Riviera 18°.....	5,00€
Amaretto 8°.....	6,00€
Bailey's 17°.....	6,00€
Get 27 21°.....	6,00€
Get X Cold 37,5°.....	6,00€
Cointreau 40°.....	6,00€
Jägermeister 35°.....	4,50€
Malibu 18°.....	6,00€
Liqueur de café Kahlua 20°.....	6,00€
Chartreuse verte 55°.....	9,00€
Armagnac Clés des Ducs VSOP 40°.....	7,00€
Calvados Père Magloire XO 40°.....	9,00€
Cognac Hennessy VS 40°.....	9,00€
Liqueur d'amandes au cognac	
Donjon 40°.....	7,00€
Absinthe Pernod 68°.....	9,00€
Lambig de Bretagne Aor Menhir 40°.....	6,00€
Délice de caramel 17°.....	6,00€

Libérez, délirez  
**BUVEZ FANTA'SME ORANGE**  
le soda aphrodisiaque

HOT COUTURE  
**COCO CHARNEL**  
Paris

## SHOOTERS 2CL

.....	Unité	.....	Mètre
<b>Shooter</b> .....	3,50€	.....	31,50€
<b>Le Richard</b> .....	4,00€	.....	36,00€
Ricard, Chartreuse			
<b>Jägerbomb</b> .....	5,00€	.....	45,00€

## SHOOTERS AU MÈTRE D'YVAN

<b>ZiziCoincoin</b>	28,50€
Vodka, Cointreau, jus de citron	
<b>Tiramisù</b>	
Vodka, Bailey's, Kahlua, expresso, chocolat en poudre	
<b>Lait Fraise</b>	
Vodka, lait, sirop de fraise	
<b>Petit Punch</b>	
Rhum Trois Rivières, jus de citron, sirop de sucre	

**VOUS ÊTES PLUS DE 15 PERSONNES ?**

CONTACTEZ NOUS POUR DÉCOUVRIR NOS FORMULES

reservation@cocorico.bar

# LA PLUME LIBRE

ÉDITION DE BREST 2024

ET LÀ, CE N'EST PAS UN CANETON QUI SE CONFIE



## COCORICOHÉSION

Aller au-delà des clichés.

Le lobbyiste Philippe Bellecour nous incite à « aller au-delà des clichés sur l'élevage en batterie ». Les cages malodorantes où les poulets sont entassés les uns sur les autres présentent en réalité de nombreux avantages pour eux. « Cela les renforce, leur apprend la cohésion de groupe et développe leur esprit d'équipe. Ils sont tous dans le même bateau, c'est ça la base d'un bon « team building ». Il est vrai que parfois, ils se mangent entre eux, mais c'est aussi ça, savoir montrer qu'on a la niaque et l'envie d'être un winner ». Enfin un discours positif et salutaire qui change de la victimisation habituelle des poulets.

Le discours de Philippe Bellecour rejoint celui d'autres études (financées par des lobbys de l'agroalimentaire au travail remarquable et nécessaire) qui complète ces arguments : le fait que les poulets ne voient jamais le jour a pu développer leur vision nocturne, et fait aujourd'hui que les poulets en cage « voient dans la nuit comme des chats ». Une évolution inattendue qui ajoute encore plus de valeur aux volailles industrielles. Une preuve de plus que le travail d'information des lobbys est une chance pour l'Europe toute entière, car ils savent défendre une filière industrielle qui fait la fierté de nos pays.

(Source : Le Gorafi)



### HORAIRES :

Lundi	11h - 23h
Mardi, mercredi	11h - 00h
Jeudi, vendredi, samedi	11h - 01h
Dimanche	11h45 - 23h



— Service restauration de 12h à 14h et de 19h à 22h  
Brunch les dimanches de 11h45 à 15h —

1 rue Jean-Marie Le Bris - 29200 Brest  
Parking gratuit [www.cocorico.bar](http://www.cocorico.bar)

**TAPAS à la française**



**LE BERET  
ÇA DÉCOIFFE !**



## BIÈRES PRESSIONS

..... 25cl . 33cl .. 50cl
<b>Cocorico Blonde</b> 5°5' 3,50€ . 4,60€ .. 7,00€ Blonde - Nord
<b>Cocorico Blanche</b> 4°5' 4,00€ . 5,30€ .. 8,00€ Blanche - Morbihan
<b>Cocorico Rouge</b> 5° 4,00€ . 5,30€ .. 8,00€ Rouge - Nord
<b>Duchesse Anne</b> 6°9' 4,40€ . 5,80€ .. 8,80€ Triple - Morbihan
<b>Secret des Moines</b> 8° 4,40€ . 5,80€ .. 8,80€ Triple - Nord
<b>Goudal Circus</b> 9° 4,50€ . 5,80€ .. 9,00€ Triple - Nord
<b>La Raoul</b> 7° 4,20€ . 5,40€ .. 8,40€ Blonde - Nord
<b>Terenez</b> 4°5' 4,20€ . 5,50€ .. 8,40€ Blonde - Finistère
<b>Voyou</b> 6° 4,20€ . 5,50€ .. 8,40€ IPA - Finistère
<b>Gallia West IPA</b> 6° 4,20€ . 5,40€ .. 8,40€ IPA - Paris
<b>Morgane Rousse</b> 5°5' 4,20€ . 5,50€ .. 8,40€ Rousse - Morbihan
<b>Pélican</b> 7°5' 4,40€ . 5,80€ .. 8,80€ Rouge - Nord
<b>Secret des Moines Brune</b> 8° Brune - Nord 4,20€ . 5,40€ .. 8,40€
<b>Bière du moment</b> 4,50€ . 5,70€ .. 9,00€
<b>Bière + sirop</b> 3,80€ . 4,90€ .. 7,30€
<b>Picon bière</b> 3,80€ . 4,90€ .. 7,30€
<b>Panaché</b> 3,80€ . 4,90€ .. 7,30€

## À GRIGNOTER

Saucisson du terroir saveur selon arrivage .....	5,50€
Assortiment de charcuteries et de fromages 2 pers. ....	15,50€
Assortiment de charcuteries et de fromages 4 pers. ....	28,00€
Assortiment de tartines végétariennes .....	11,50€
Galettes saucisses à partager .....	11,50€
Camembert rôti au miel 250gr .....	10,50€
Reblochon rôti 480gr .....	18,50€

*Saucifl'art de vivre  
à la française*



## BIÈRES BOUTEILLES 33cl

<b>Desperados</b> 5°9' .....	6,00€
<b>Desperados Red</b> 5°9' .....	6,00€
<b>Desperados</b> 0°0' .....	4,50€
<b>Vieille Canaille Brune</b> 8° .....	7,00€
<b>Petite Fripouille Ambrée</b> 7° .....	7,00€
<b>Triple Buse Blonde</b> 9° .....	7,00€
<b>Cidre Bolée d'Armorique</b> 5° .....	4,00€



## CIDRE ET LIMONADE

..... 25cl . 33cl .. 50cl
<b>Mordue Hard Cider</b> 6° 4,20€ . 5,50€ .. 8,40€
<b>Limonade</b> ..... 2,70€ . 3,20€ .. 4,20€
<b>Diabolo</b> ..... 2,90€ . 3,80€ .. 5,20€ Grenadine, menthe, citron, pêche, fraise, banane-kiwi, violette, cassis, passion, orgeat, cerise

## HAPPY HOURS

**TOUS LES MERCREDIS  
17H-20H**

## APÉRITIFS

Kir 12,5cl .....	4,20€
Kir Pétillant 12,5cl .....	5,10€
Kir Breton 35,5cl .....	5,50€
Crème de mûre, crème de cassis, crème de pêche, crème de cerise	
Porto Offley Ruby 6cl, 19°5 .....	4,20€
Martini Rosso 6cl, 14°4 .....	4,20€
Martini Bianco 6cl, 14°4 .....	4,20€
Suze 6cl, 15° .....	4,20€
Ricard 2cl, 45° .....	2,90€

## SODAS ET JUS

Sirop à l'eau 25cl .....	2,00€
Grenadine, menthe, citron, pêche, fraise, banane-kiwi, violette, cassis, passion, orgeat, cerise	
Badoit Rouge 33cl .....	3,00€
Breizh Cola 33cl .....	3,80€
Breizh Cola Zéro 33cl .....	3,80€
Breizh Tea 33cl .....	3,50€
Schweppes Agrumes 33cl .....	3,50€
Orangina 33cl .....	3,50€
Tropico Tropical 25cl .....	3,20€
Red Bull 25cl .....	4,50€
Jus Pago 20cl .....	3,10€
Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Tomate, Fraise, ACE, Fruit du Dragon, Saveur du moment	

## MENU POUSSIN

Croque jambon-fromage ou steak haché frites  
Limonade ou sirop ou diabolo 25cl  
Jusqu'à 10 ans ..... 10€



## EAUX

..... 50cl ..... 100cl	
Evian .....	4,00€ ... 5,00€
Badoit .....	4,00€ ..... 5,00€



**SAMEDI MIDI**

1/4 poulet & frites à volonté

12,50€

## FORMULES DU MIDI

DU LUNDI AU SAMEDI

CHAQUE MOIS, DÉCOUVREZ NOS NOUVELLES FORMULES SUR NOS ARDOISES

- Plat	14.50€
- Entrée / Plat ou Plat / Dessert	18.50€
- Entrée, Plat, Dessert	22€

## VINS

<b>ROUGE</b> 12,50cl ..... 50cl ..... 75cl
<b>AOP L'amarante Dom. Fouet</b> Saumur ..... 5,50€ ..... 26,00€
<b>AOP Réserve Famille Perrin</b> Côtes du Rhône ..... 4,50€ ..... 24,50€
<b>AOP Les Déesses Muettes</b> Pic St Loup ..... 4,50€ ..... 28,00€
<b>AOP Secret des Roches</b> Côtes de Blaye ..... 5,50€ ..... 28,50€
<b>AOP Château Malbec</b> Bordeaux ..... 6,00€ ..... 30,50€
<b>IGP Les Cayolles</b> Pays D'Oc ..... 3,50€ ... 7,00€

## BLANC

12,50cl ..... 50cl ..... 75cl
<b>AOP L'ardillon Dom. Fouet</b> Saumur ..... 5,50€ ..... 32,50€
<b>AOP Petit Bouc</b> Sauvignon Touraine ... 4,00€ ..... 21,50€
<b>IGP Le Coquillier</b> Val de Loire ..... 4,00€ ..... 19,50€
<b>IGP Le Joyau de Joy</b> Côtes de Gascogne ..... 4,50€ ..... 24,50€
<b>IGP Les Cayolles</b> Pays D'Oc ..... 3,50€ ... 7,00€
<b>ROSÉ</b> 12,50cl ..... 50cl ..... 75cl
<b>IGP Costa Serena</b> Corse ..... 3,50€ ..... 18,50€
<b>IGP Gourmandise</b> Maîtres Vigneron St Tropez ..... 4,00€ ..... 22,00€
<b>IGP Les Cayolles</b> Pays D'Oc ..... 3,50€ ... 7,00€



## CARTE DU SOIR

### CROQUES

<b>Le Chirac</b> .....	10,90€
Jambon blanc, emmental, béchamel	
<b>Le Bernadette</b> .....	12,50€
Jambon blanc, emmental, béchamel, œuf au plat	
<b>Le Normand</b> .....	12,50€
Poêlée de champignons, béchamel, oignons frits, camembert	
<b>Le croque du moment</b> .....	14,50€
Voir ardoise	

### CROQUES FAÇON BURGER

<b>Le Frometon</b> .....	16,50€
Steak haché Black Angus 150gr, cheddar fumé, oignons, moutarde, ketchup, cornichons	
<b>Le Cochonaille</b> .....	18,00€
Effiloché de pulled pork, cheddar fumé, galette de pomme de terre, poitrine fumée, oignons frits, chou rouge, salade, sauce cocktail	
<b>Le Cocorico</b> .....	17,50€
Poulet pané, guacamole, tomme de Savoie, oignons rouges, mayonnaise au curry, tomates cerises	
<b>Le Gargantua</b> .....	18,50€
Steak haché Black Angus 150gr, fromage à raclette, poitrine fumée, galette de pomme de terre, compotée d'oignons, mayonnaise, salade	

### Suppléments

Bacon .....	+ 1,50€
Double steak .....	+ 4,00€

### GARNITURES

Tous nos plats sont accompagnés  
de salade, de frites ou pommes de  
terre rôties et d'une sauce au choix.

Supplément frites gratinées ou pommes  
de terres rôties gratinées ..... +1,50€

### PLATS

<b>Demi Poulet</b> .....	16,50€
Origine France 600gr	
<b>Saucisses de Molène</b> 2 pces ....	16,50€
Origine France 145gr	
<b>Bavette</b> sauce échalote .....	18,50€
Origine France 150gr	
<b>Salade de chèvre</b> .....	13,50€
Salade, tartines de chèvre au miel, lardons, compotée d'oignons, tomates, vinaigrette au vinaigre balsamique	

### PORTIONS

<b>Frites</b> .....	3,50€
<b>Pommes de terre rôties</b> .....	4,00€
<b>Frites gratinées</b> .....	4,50€
Cheddar, oignons frits et bacon	
<b>Pommes de terre rôties gratinées</b> .....	5,00€
Cheddar, oignons frits et bacon	



### SAUCES

- Poivre
- Bleu d'Auvergne
- Mayonnaise ciboulette
- Crème forestière à la truffe
- Miel et figues
- Moutarde
- Ketchup

### DESSERTS

Fondant au chocolat noir et sa crème anglaise .....	7,00€
Mousse au chocolat et sa crème chantilly .....	6,50€
Nougat glacé et son coulis de fruits rouges .....	6,00€
Tarte tatin aux pommes et sa boule de glace vanille .....	6,50€
Tarte citron meringuée .....	7,00€



## BRUNCH À VOLONTÉ

TOUS LES DIMANCHES  
DE 11H45 À 15H

27€ / personne  
10€ jusqu'à 10 ans

