

COCKTAILS

Mojito 35cl.....	8,00€
Rhum Havana 3 ans, citron vert, cassonade, menthe, eau gazeuse	
Déclinaisons : passion, fraise, mangue+ 0,50€	
Caipirinha 6cl.....	8,00€
Cachaça, citron vert, cassonade	
Ti punch 6cl.....	7,00€
Rhum agricole, citron vert, cassonade	
Cuba Libre 25cl.....	7,00€
Rhum ambré, coca, jus de citron	
Tequila Sunrise 25cl.....	8,00€
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	
Blue Lagoon 9cl.....	8,00€
Vodka, curaçao bleu, jus de citron	
Spritz 33cl.....	8,00€
Apérol, pétillant, eau gazeuse	
Déclinaison St Germain ou Limoncello+1€	
Moscow Mule 25cl.....	8,00€
Vodka, ginger beer, citron vert	
Margarita 10cl.....	8,00€
Tequila, cointreau, jus de citron vert	
Martinican Mule 25cl.....	8,00€
Rhum ambré, ginger beer, citron vert	
Sex on the beach 33cl.....	8,00€
Vodka, crème de pêche, jus de cranberries, jus d'ananas, tranche d'orange	
Porn Star Martini 15cl.....	12,50€
Vodka, Passoa, purée de passion, sirop de vanille, shot de pétillant	
Pina Colada 25cl.....	8,00€
Rhum Havana 3 ans, rhum ambré, jus d'ananas, lait de coco	
Maï Thai 15cl.....	8,00€
Rhum blanc Havana 3 ans, rhum ambré, cointreau, jus de citron, sirop d'orgeat, sirop de sucre de canne	
Daquiri cuvée de l'océan 15cl..	8,00€
Rhum cuvée océan, jus de citron vert, sirop de sucre de canne	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito 35cl.....	6,00€
Citron vert, cassonade, menthe, sirop de rhum, eau gazeuse	
Le Carreau 35cl.....	6,00€
Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine, jus de citron	
Agitation Tropicale 35cl.....	6,00€
Jus de fruit du dragon Pago, jus d'ananas, crème de coco	
La Gariguette 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€



VINS

.....	12,50cl	50cl	75cl
-------	---------	-------	------	-------	------

ROUGES	
AOP LesValengenets	
Saumur	4,50€.....21,50€
AOP Réserve Famille Perrin	
Côtes du Rhône	4,50€.....24,50€
AOP Les Déesses Muettes	
Pic St Loup	5,00€.....28,00€
AOP Secret des Roches	
Côtes de Blaye	5,50€.....28,50€
IGP Bon pote	
Vin de France	4,00€.....19,50€
IGP Les Cayolles	
Pays D'Oc	3,50€.....12,00€
BLANCS	
AOP Petit Bouc	
Sauvignon Touraine	4,00€.....21,50€
IGP Le Coquillier	
Val de Loire	4,00€.....21,50€
IGP Le Joyau de Joy	
Côtes de Gascogne	4,50€.....24,50€
IGP Les Cayolles	
Pays D'Oc	3,50€.....12,00€
ROSÉS	
IGP Costa Serena	
Corse	3,50€.....18,50€
IGP Gourmandise Maîtres Vignerons	
St Tropez	4,00€.....22,00€
AOP Mouton Cadet Cuvée Mathilde	
Bordeaux	5,50€.....32,50€
IGP Les Cayolles	
Pays D'Oc	3,50€.....12,00€

ALCOOLS 4CL

WHISKY	
Ballantine's 40°	7,00€
Irish whiskey Jameson 40°	7,00€
Johnnies Walker 40°	7,00€
Whiskey Jack Daniel's 40°	7,00€
Whiskey Jack Daniel's Honey 35°	7,00€
Whiskey Jack Daniel's Fire 35°	7,00€
Whisky Glenfiddich 15 ans malt 40°	10,50€
Whisky Nikka From The Barrel 51°4.....	9,50€
GIN	
Gin Beefeater 40°	6,00€
Gin Hendrick's 41°4	7,00€
Gin breton Malouin 43°	7,50€
VODKA	
Vodka Wyborowa 37°5	7,00€
Vodka Black Eristoff 52°2	7,50€
Vodka Absolut 40°	7,50€

RHUM	
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 Cuvée de l'océan 42°	7,00€
Rhum Kraken 40°	8,00€
Rhum Secha De La Silva 40°.....	11,50€
Rhum La Hechicera Reserva Familiar Colombie 40°.....	15,00€

Supplément Soft + 0,50€



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

Limocello Della Riviera 18°	5,00€
Amaretto 8°.....	6,00€
Bailey's 17°.....	6,00€
Get 27 21°.....	6,00€
Get 31 37,5°.....	6,00€
Cointreau 40°	6,00€
Malibu 18°	6,00€
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€



SHOOTERS 2CL

.....	Unité	Mètre
Shooter	3,50€	26,00€
Vodka, Rhum, Mezcal			
Jägerbomb	5,00€	45,00€
Le Tiramishot	4,00€	35,00€
Recette secrète du barman			
Île flottante	4,00€	35,00€
Vodka, Baileys, caramel			
B51	4,00€	35,00€
Rhum blanc, Baileys, Kahlua			
B52	4,00€	35,00€
Cointreau, Baileys, Kahlua			



VOUS ÊTES PLUS DE 20 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 - 23h
Jeudi, vendredi, samedi	11h - 01h
Dimanche	11h45 - 23h

Service restauration de 12h à 14h et de 19h à 22h
Vendredi et samedi jusqu'à 22h30
Brunch les dimanches de 11h45 à 15h

1 rue Jean-Marie Le Bris - 29200 Brest
Parking gratuit www.cocorico.bar

TAPAS à la française

**LE BERET
ÇA DECOIFFE !**



BIÈRES PRESSIONS

..... 25cl 33cl 50cl	
Cocorico Blonde 5°5	3,50€.... 4,60€.... 7,00€
Blonde - Nord	
Cocorico Blanche 4°5	4,00€.... 5,50€.... 8,00€
Blanche - Morbihan	
Cocorico Rouge 5°	4,20€.... 5,50€.... 8,40€
Rouge - Nord	
Duchesse Anne 6°9	4,20€.... 5,50€.... 8,40€
Triple - Morbihan	
Secret des Moines 8°	4,50€.... 5,80€.... 9,00€
Triple - Nord	
Goudal Circus 9°	4,50€.... 5,80€.... 9,00€
Triple - Nord	
Pelican Blonde 8°	4,50€.... 5,80€.... 9,00€
Blonde - Nord	
Terenez 4°5	4,20€.... 5,50€.... 8,40€
Blonde - Finistère	
Voyou 6°	4,20€.... 5,50€.... 8,40€
IPA - Finistère	
Gallia West IPA 6°	4,20€.... 5,50€.... 8,40€
IPA - Paris	
Ste-Colombe 5°5	4,20€.... 5,50€.... 8,40€
Ambrée - Ille-et-Vilaine	
Pélican Rouge 7°5	4,20€.... 5,50€.... 8,40€
Rouge - Nord	
Slash mango 8°	4,50€.... 5,80€.... 9,00€
Fruitée - Ille-et-Vilaine	
Bière du moment	4,50€.... 5,70€.... 9,00€
Bière + sirop	3,70€.... 4,80€.... 7,40€
Picon bière	3,80€.... 4,90€.... 7,30€
Panaché	3,80€.... 4,90€.... 7,30€

APÉRITIFS

Kir 12,5cl.....	3,50€
Pétillant 12,5cl.....	4,20€
Kir Pétillant 12,5cl.....	5,00€
Kir Breton 35,5cl.....	5,50€
<i>Crème de mûre, crème de cassis, crème de pêche, crème de cerise</i>	
Porto Offley Ruby 6cl, 19°5.....	4,20€
Martini Rosso 6cl, 14°4.....	5,00€
Martini Bianco 6cl, 14°4.....	5,00€
Suze 6cl, 15°.....	4,20€
Ricard 2cl, 45°.....	2,90€

BIÈRES BOUTEILLES 33CL

Desperados 5°9.....	6,00€
Desperados 0°0.....	4,50€



CIDRE ET LIMONADE

..... 25cl 33cl 50cl	
Mordue Hard Cider 6°	4,50€.... 5,90€.... 9,00€
Cidre Bolée d'Armorique 5°	4,50€
Limonade	2,70€..... 5,40€
Diabolo	2,90€..... 5,80€
<i>Grenadine, menthe, citron, pêche, fraise, violette, banane-kiwi, cassis, passion, orgeat, cerise</i>	

À GRIGNOTER

Saucisson du terroir	5,50€
Saveur selon arrivage	
Assortiment de charcuterie et de fromages	
2 pers.....	15,50€
4 pers.....	28,00€
Assortiment de tartinades végétariens et pickles de légumes	11,50€
Camembert rôti	10,50€
Au miel 250gr	
Assortiment de fritures	
15 pièces.....	18,00€



CARTE DU MIDI

FORMULE DU MIDI

DU LUNDI AU SAMEDI

Plat	14,50€
Entrée, plat ou plat, dessert	18,50€
Entrée, plat, dessert	22,50€

Chaque mois, découvrez les nouvelles formules sur nos ardoises

NOS VIANDES

SERVIS AVEC FRITES OU POMMES DE TERRE RÔTIÉS, SALADE ET SAUCE AU CHOIX

Demi Poulet	16,50€
Origine France 600gr	
Saucisses de Molène 2 pcs.....	16,50€
Origine France 145gr	
Bavette sauce à l'échalote	18,50€
Origine France 180gr	
Demi Magret de canard	18,50€
Origine France 180gr	

SAMEDI MIDI

DEMI POULET & FRITES À VOLONTÉ

16,50€
14,50€

CARTE DU SOIR

NOS CROQUES

SERVIS AVEC FRITES OU POMMES DE TERRE RÔTIÉS, SALADE ET SAUCE AU CHOIX

Le Chirac	10,00€
Jambon blanc, emmental, béchamel	
Le Bernadette	11,50€
Jambon blanc, emmental, béchamel, œuf au plat	
Le Normand	12,00€
Poêlée de champignons, béchamel, oignons frits, camembert	
Le croque du moment	14,50€
Voir ardoise	

NOS CROQUES FAÇON BURGER

SERVI AVEC FRITES OU POMMES DE TERRE RÔTIÉS, SALADE ET SAUCE AU CHOIX

Le Frometon*	16€
Steak haché Black Angus 150gr, cheddar fumé, oignons, moutarde, ketchup, cornichons	
Le De Vinci*	17,50€
Steak haché Black Angus 150gr, buratta, pesto, tomates confites, pignons, mesclun	
Le Cocorico*	16,00€
Poulet pané, guacamole, Tomme de Savoie, oignons rouges, mayonnaise au curry, tomates cerises	
Le Cochonaille	17,50€
Éfiloché de pulled pork, cheddar fumé, galette de pommes de terre, poitrine fumée, oignons frits, chou rouge, salade, sauce cocktail	

*Option végétarienne disponible pour le Frometon, le De Vinci et le Cocorico

Supplément bacon	+1€
Servi avec frites gratinées	+1€
Cheddar, bacon, oignons frits	

NOS SALADES

Salade de chèvre	13,50€
Salade, tartines de chèvre au miel, lardons, compotée d'oignons, tomates, vinaigrette au vinaigre balsamique	
Salade Caesar	15€
Salade, poulet pané, copeaux de parmesan, avocat, tomates, oignons rouge, sauce caesar	



NOS VIANDES

SERVIS AVEC FRITES OU POMMES DE TERRE RÔTIÉS, SALADE ET SAUCE AU CHOIX

Demi Poulet	16,50€
Origine France 600gr	
Saucisses de Molène 2 pcs.....	16,50€
Origine France 145gr	
Bavette sauce à l'échalote	18,50€
Origine France 180gr	
Demi Magret de canard	18,50€
Origine France 180gr	

SAUCES

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

SODAS ET JUS

Sirop à l'eau 25cl.....	2,00€
<i>Grenadine, menthe, citron, pêche, fraise, violette, banane-kiwi, cassis, passion, orgeat, cerise</i>	
Badoit Rouge 33cl.....	3,40€
Breizh Cola 33cl.....	3,40€
Breizh Cola Zéro 33cl.....	3,40€
Breizh Tea 33cl.....	3,40€
Breizh Agrumes 33cl.....	3,40€
Orangina 33cl.....	3,50€
Tropico 25cl.....	3,20€
Red Bull 25cl.....	4,50€
Jus Pago 20cl.....	3,30€
<i>Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Fraise, Tomate, ACE, Fruit du Dragon</i>	

EAUX

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

PORTIONS

Frites	3,50€
Pommes de terre rôties	4,00€
Frites gratinées	4,50€
Cheddar, oignons frits, bacon	
Pommes de terre rôties gratinées	5,00€
Cheddar, oignons frits, bacon	

DESSERTS

Dessert du moment	5,00€
Fondant au chocolat noir	
Et sa crème anglaise.....	5,00€
Mousse au chocolat	
Et sa crème chantilly.....	5,00€
Nougat glacé	
Et son coulis de fruits rouges.....	6,00€
Tarte sablée breton aux fraises	6,50€
Tarte citron meringuée	6,00€
Coupe glacée du moment	7,00€

BRUNCH A VOLONTÉ

TOUS LES DIMANCHES DE 11H45 À 15H

27€ / personne
10€ jusqu'à 10 ans



BOISSONS CHAUDES

Expresso.....	1,80€
Allongé.....	1,80€
Décaféiné.....	1,80€
Double expresso.....	3,60€
Café crème.....	2,20€
Double crème.....	3,80€
Cappuccino.....	3,20€
Chocolat chaud.....	3,50€
Chocolat viennois.....	4,20€
Irish Coffee 15cl.....	9,00€
Whisky, sirop de sucre de canne, café, crème	
Thé	2,80€
Ceylan, Earl grey, Thé vert Bali, Thé vert Minty	
Infusion	2,80€
Rooibos Citrus, Tilleul, Verveine	
Latte	5,00€
Café frappé	5,00€
<i>Sirop noisette, vanille ou caramel</i>	
Supplément chantilly.....	+1€

Toutes nos boissons chaudes sont disponibles avec du lait végétal amande

MENU POUSSIN

JUSQU'À 10 ANS.....10€

Croque jambon-fromage OU steak haché frites

Une boule de glace

Limonade OU sirop OU diabolo

GLACES ET SORBETS

1 boule	2,50€
2 boules	4,20€
3 boules	6,50€
<i>Nos parfums : caramel beurre salé, chocolat, vanille, noix de coco, pistache, citron jaune, fraise, framboise, mangue, passion, palet breton, melon, pêche, barbe à papa, brownies</i>	
Supplément chantilly	+1,00€