

## COCKTAILS

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

## COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Virgin Mojito</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€



## VINS

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

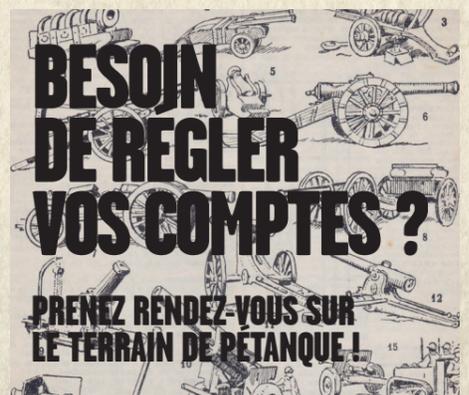
<b>ROUGES</b>	
<b>AOP LesValengenets</b>	
Saumur	4,50€.....21,50€
<b>AOP Réserve Famille Perrin</b>	
Côtes du Rhône	4,50€.....24,50€
<b>AOP Les Déesses Muettes</b>	
Pic St Loup	5,00€.....28,00€
<b>AOP Secret des Roches</b>	
Côtes de Blaye	5,50€.....28,50€
<b>IGP Bon pote</b>	
Vin de France	4,00€.....19,50€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

## ALCOOLS 4CL

<b>WHISKY</b>	
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€
<b>GIN</b>	
Gin Beefeater 40° .....	6,00€
Gin Hendrick's 41°4 .....	7,00€
Gin breton Malouin 43° .....	7,50€
<b>VODKA</b>	
Vodka Wyborowa 37°5 .....	7,00€
Vodka Black Eristoff 52°2 .....	7,50€
Vodka Absolut 40° .....	7,50€

<b>RHUM</b>	
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
<b>Shooter</b> .....	3,50€	.....	26,00€
Vodka, Rhum, Mezcal			
<b>Jägerbomb</b> .....	5,00€	.....	45,00€
<b>Le Tiramishot</b> .....	4,00€	.....	35,00€
Recette secrète du barman			
<b>Île flottante</b> .....	4,00€	.....	35,00€
Vodka, Baileys, caramel			
<b>B51</b> .....	4,00€	.....	35,00€
Rhum blanc, Baileys, Kahlua			
<b>B52</b> .....	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](http://www.cocorico.bar)

**TAPAS à la française**

**LE BERET  
ÇA DECOIFFE !**



## 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€.... 5,50€.... 8,00€
Blanche - Morbihan	
<b>Cocorico Rouge</b> 5°	4,20€.... 5,50€.... 8,40€
Rouge - Nord	
<b>Duchesse Anne</b> 6°9	4,20€.... 5,50€.... 8,40€
Triple - Morbihan	
<b>Secret des Moines</b> 8°	4,50€.... 5,80€.... 9,00€
Triple - Nord	
<b>Goudal Circus</b> 9°	4,50€.... 5,80€.... 9,00€
Triple - Nord	
<b>Pelican Blonde</b> 8°	4,50€.... 5,80€.... 9,00€
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€.... 5,50€.... 8,40€
IPA - Paris	
<b>Ste-Colombe</b> 5°5	4,20€.... 5,50€.... 8,40€
Ambrée - Ille-et-Vilaine	
<b>Pélican Rouge</b> 7°5	4,20€.... 5,50€.... 8,40€
Rouge - Nord	
<b>Slash mango</b> 8°	4,50€.... 5,80€.... 9,00€
Fruitée - Ille-et-Vilaine	
<b>Bière du moment</b>	4,50€.... 5,70€.... 9,00€
<b>Bière + sirop</b>	3,70€.... 4,80€.... 7,40€
<b>Picon bière</b>	3,80€.... 4,90€.... 7,30€
<b>Panaché</b>	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	
<b>Mordue Hard Cider</b> 6°	4,50€.... 5,90€.... 9,00€
<b>Cidre Bolée d'Armorique</b> 5°	4,50€
<b>Limonade</b>	2,70€..... 5,40€
<b>Diabolo</b>	2,90€..... 5,80€
<i>Grenadine, menthe, citron, pêche, fraise, violette, banane-kiwi, cassis, passion, orgeat, cerise</i>	

## À GRIGNOTER

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



## CARTE DU MIDI

### FORMULE DU MIDI

DU LUNDI AU SAMEDI

<b>Plat</b>	<b>14,50€</b>
<b>Entrée, plat ou plat, dessert</b>	<b>18,50€</b>
<b>Entrée, plat, dessert</b>	<b>22,50€</b>

Chaque mois, découvrez les nouvelles formules sur nos ardoises

### NOS VIANDES

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

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

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

### NOS CROQUES FAÇON BURGER

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

<b>Le Frometon*</b> .....	16€
Steak haché Black Angus 150gr, cheddar fumé, oignons, moutarde, ketchup, cornichons	
<b>Le De Vinci*</b> .....	17,50€
Steak haché Black Angus 150gr, buratta, pesto, tomates confites, pignons, mesclun	
<b>Le Cocorico*</b> .....	16,00€
Poulet pané, guacamole, Tomme de Savoie, oignons rouges, mayonnaise au curry, tomates cerises	
<b>Le Cochonaille</b> .....	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

<b>Supplément bacon</b> .....	+1€
<b>Servi avec frites gratinées</b> .....	+1€
Cheddar, bacon, oignons frits	

### NOS SALADES

<b>Salade de chèvre</b> .....	13,50€
Salade, tartines de chèvre au miel, lardons, compotée d'oignons, tomates, vinaigrette au vinaigre balsamique	
<b>Salade Caesar</b> .....	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

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

### SAUCES

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

## 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

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

## DESSERTS

<b>Dessert du moment</b> .....	5,00€
<b>Fondant au chocolat noir</b>	
Et sa crème anglaise .....	5,00€
<b>Mousse au chocolat</b>	
Et sa crème chantilly .....	5,00€
<b>Nougat glacé</b>	
Et son coulis de fruits rouges .....	6,00€
<b>Tarte sablée breton aux fraises</b> .....	6,50€
<b>Tarte citron meringuée</b> .....	6,00€
<b>Coupe glacée du moment</b> .....	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€
<b>Irish Coffee</b> 15cl.....	9,00€
Whisky, sirop de sucre de canne, café, crème	
<b>Thé</b> .....	2,80€
Ceylan, Earl grey, Thé vert Bali, Thé vert Minty	
<b>Infusion</b> .....	2,80€
Rooibos Citrus, Tilleul, Verveine	
<b>Latte</b> .....	5,00€
<b>Café frappé</b> .....	5,00€

Sirop noisette, vanille ou caramel

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

<b>1 boule</b> .....	2,50€
<b>2 boules</b> .....	4,20€
<b>3 boules</b> .....	6,50€

*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*

**Supplément chantilly**..... +1,00€