

## COCKTAILS

<b>L'exotique</b> .....	8,00€
Rhum Havana 3 ans, citron vert, cassonade, menthe, eau gazeuse	
<b>Caipirinha</b> .....	8,00€
Cachaça, citron vert, cassonade	
<b>La triplète</b> .....	8,00€
Rhum agricole, citron vert, cassonade	
<b>Spritz</b> .....	8,00€
Apérol, pétillant, eau gazeuse, orange	
<b>French Mule</b> .....	9,00€
Chartreuse, ginger beer, citron vert, menthe	
<b>Déclinaisons French Mule</b> .....	9,00€
Vodka ou Gin ou Rhum	
Ginger beer, citron vert, menthe	
<b>L'amour à la plage</b> .....	9,00€
Vodka, crème de pêche, jus de cranberries, jus d'ananas, tranche d'orange	
<b>Negroni</b> .....	12,00€
Campari, Gin, martini rouge, orange	
<b>Americano</b> .....	9,50€
Campari, martini, eau gazeuse	
<b>Porn Star Martini</b> .....	12,50€
Passoa, vodka, jus de citron, pétillant	
<b>Le Jardin de Mémé</b> .....	12,50€
Chartreuse, Saint Germain, Absinthe, sirop de basilic, citron vert	

## BOISSONS CHAUDES

Expresso .....	1,80€
Allongé .....	1,80€
Décaféiné .....	1,80€
Double expresso .....	3,60€
Café crème .....	2,50€
Double crème .....	3,80€
Cappuccino .....	3,50€
Chocolat chaud .....	3,50€
Chocolat blanc chaud .....	3,80€
Chocolat viennois .....	3,00€
<b>Café Irlandais</b> .....	9,00€
Whisky, sirop de sucre de canne, café, crème	
<b>Grog</b> .....	4,00€
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> .....	6,00€
Citron vert, cassonade, menthe, eau gazeuse	
<b>Le carreau</b> .....	6,00€
Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine, citron vert	
<b>Agitation Tropical</b> .....	6,00€
Jus de fruit du dragon Pago, jus d'ananas, crème de coco	
<b>La Gariguette</b> .....	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 !

**BRUNCH À VOLONTÉ**  
TOUS LES DIMANCHES DE 11H45 À 15H  
27€ /personne  
10€ jusqu'à 10 ans

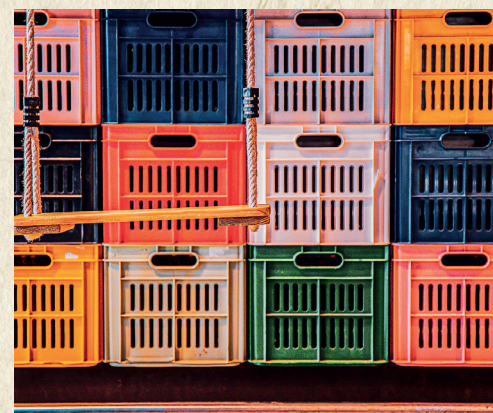


## ALCOOLS 4CL

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 .....	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 Karken 40° .....	8,00€
Absinthe Pernod 68° .....	9,00€
Supplément Soft .....	0,50€

## ALCOOLS PREMIUM

<b>Rhum Secha De La Silva</b>	
Jungle du Guatemala .....	11,50€
<b>Rhum La Hechicera Reserva</b>	
Colombie .....	15,00€
<b>Whisky Glenfiddich 15 ans malt</b>	
Écosse .....	10,50€
<b>Nikka Whisky From The Barel</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.

## 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° .....	7,00€
Liqueurs d'amandes au cognac 40° .....	7,00€
Lambic de Bretagne Aor Menhir 40° .....	6,00€
Délice de caramel 17° .....	6,00€

## SHOOTERS

.....	Unité	Mètre
<b>Shooter</b> .....	3,50€	31,50€
<b>Jagerbomb</b> .....	5,00€	45,00€
<b>Richard</b> .....	2,50€	22,50€

## SHOOTER AU METRE D'YVAN 32,50€

<b>ZiziCoincoin</b>	
Vodka, Cointreau, Sirop de citron	
<b>Tiramisù</b>	
Vodka, Bailey's, Kahlua, espresso, 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	



# 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 font 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	11h - 23h

— Service restauration de 12h à 14h et de 19h à 22h —

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

**TAPAS à la française**





## ASSOCIATION DE MÂLES FÊTARDS

Devenez membre actif.

Rejoignez le cercle des bien-fêteurs de l'humanité.



## BIÈRES PRESSIONS

..... 25cl .. 33cl .. 50cl

**Cocorico Blonde** 5°5... 3,50€ .. 4,60€ .. 7,00€  
Blonde - Nord

**Cocorico Blanche** 4°5 .. 4,00€ .. 5,30€ .. 8,00€  
Blanche - Bretagne

**Cocorico Rouge** 5° .. 4,00€ .. 5,30€ .. 8,00€  
Rouge - Nord

**Duchesse Anne** 6°9... 4,40€ .. 5,80€ .. 8,80€  
Triple - Bretagne

**Secret des moines** 8° .. 4,40€ .. 5,80€ .. 8,80€  
Triple - Nord

**Goudal Circus** 9° .... 4,50€ .. 5,80€ .. 9,00€  
Triple - Nord

**La Raoul** 7° ..... 4,20€ .. 5,40€ .. 8,40€  
Blonde - Nord

**Terenez** 4°5 ..... 4,20€ .. 5,50€ .. 8,40€  
Blonde - Bretagne

**Voyou** 6° ..... 4,20€ .. 5,50€ .. 8,40€  
IPA - Nord

**Gallia West IPA** 6° .. 4,20€ .. 5,40€ .. 8,40€  
IPA - Paris

**Morgane Rousse** 5°5 4,20€ 5,50€ .. 8,40€  
Rousse - Nord

**Pélican** 7°5 ..... 4,40€ .. 5,80€ .. 8,80€  
Rouge - Nord

**Secret des Moines Brune** 8°  
Brune - Nord ..... 4,20€ .. 5,40€ .. 8,40€

Bière + sirop ..... 3,80€ .. 4,90€ .. 7,30€

**Picon bière** ..... 3,80€ .. 4,90€ .. 7,30€

**Panaché** ..... 3,80€ .. 4,90€ .. 7,30€

**Bières du moment** .. 4,50€ .. 5,70€ .. 9,00€

## A 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  
tartinades végétariennes ..... 11,50€

Galettes saucisses à partager ..... 11,50€

Camembert rôti au miel 250gr ..... 10,50€

Reblochon rôti 480gr ..... 18,50€



## BIÈRES BOUTEILLES 33CL

**Desperados** 5°9 ..... 6,00€

**Desperados Red** 5°9 ..... 6,00€

**Desperados** 0°0 ..... 4,50€

**Vieille Canaille** ..... 7,00€

**Petite Fripouille** ..... 7,00€

**Triple Buse** ..... 7,00€

**Cidre Bolée d'Armorique** ..... 4,00€

## CIDRE ET LIMONADE

**Mordue Hard Cider** 6° .. 4,20€ .. 5,50€ .. 8,40€

**Limonade** ..... 2,70€ .. 3,20€ .. 4,20€

**Diabolo** ..... 2,90€ .. 3,80€ .. 5,20€  
Sirop grenadine, menthe, citron, pêche,  
fraise, banane-kiwi, violette, cassis, passion,  
orgeat, cerise

## HAPPY HOURS

TOUS LES MERCREDIS  
17H-20H

6€ la pinte  
4€ le mocktail

## APÉRITIF

Kir 12,5cl ..... 4,20€

Kir Pétillant 12,5cl ..... 5,10€

Kir Breton 35,5cl ..... 5,50€

Crème de mûre, crème de cassis,  
crème 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 4cl, 15° ..... 4,20€

Ricard 3cl, 45° ..... 2,90€

MÉNAGÈRE  
de moins de 50 ans  
CHERCHE  
AMANT UN PEU  
LOUCHE  
pour remettre le couvert.

## SODAS ET JUS

Sirop à l'eau ..... 2,00€  
Sirop 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 ..... 3,50€

Breizh Tea 33cl ..... 3,50€

Schweppes Agrum 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



Limonade ou sirop ou diabolo 25cl  
1 croque fromage ou 1 steak haché  
Jusqu'à 10 ans ..... 10€

## FORMULE DU MIDI DU LUNDI AU SAMEDI

### ENTRÉES

- Poireaux vinaigrette
- Terrine de campagne
- Tartine de maquereaux
- Soupe à l'oignon

### PLATS

- Bœuf Bourguignon et pomme de terre rôties
- Aioli du Chef au cabillaud
- Curry de légumes d'hiver
- Croque du mois au chèvre, lard et miel et sa salade

## EAUX

..... 50cl ..... 100cl

Evian ..... 4,00€ ..... 5,00€

Badoit ..... 4,00€ ..... 5,00€



Samedi midi : 1/4 poulet  
& frites à volonté 12,50€

### DESSERTS

- Dessert du moment
- Café gourmand +1€
- Mousse au chocolat
- Nougat glacé et coulis de fruits rouges
- Tarte tatin aux pommes et glace vanille

### TARIFS

- Plat : 14,50€
- Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 18,50€
- Entrée, Plat, Dessert : 22,00€

### BLANC

**AOP L'ardillon**  
Saumur ..... 5,50€ ..... 32,50€

**AOP Petit Bouc**  
Sauvignon Touraine ... 4,00€ ..... 21,50€

**IGP Le Coquillier**  
Val de Loire ..... 4,00€ ..... 19,50€

**IGP Le Joyau de Joy**  
Côte Gascogne ..... 4,50€ ..... 24,50€

**IGP Les Cayolles**  
Pays D'Oc ..... 3,50€ ... 7,00€

### ROSÉ

**IGP Costa Serena**  
Corse ..... 3,50€ ..... 18,50€

**IGP Gourmandise** Maîtres Vigneron  
St Tropez ..... 4,00€ ..... 22,00€

**IGP Les Cayolles**  
Pays D'Oc ..... 3,50€ ... 7,00€

## CARTE DU SOIR

### CROQUES

**Le Chirac** ..... 10,90€  
Jambon blanc, emmental, béchamel

**Le Bernadette** ..... 12,50€  
Jambon blanc, emmental, béchamel,  
œuf au plat

**Le Normand** ..... 12,50€  
Poêlée de champignons, béchamel,  
oignons frits, camembert

**Le croque du moment** ..... 14,50€  
Voir ardoise

### CROQUES FAÇON BURGER

**Le Frometon** ..... 16,50€  
Steak haché Black Angus 150gr,  
cheddar fumé, oignons, moutarde,  
ketchup, cornichons

**Le Cochonaille** ..... 18,00€  
Effiloché de pulled pork, cheddar fumé,  
galette de pomme de terre, poitrine fumée,  
oignons frits, choux rouge, salade, sauce  
cocktail

**Le Cocorico** ..... 17,50€  
Poulet pané, guacamole, tomme  
de Savoie, oignons rouges, mayonnaise  
au curry, tomate cerise, concombre

**Le Gargantua** ..... 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

Frites ..... 3,50€  
Frites gratinées ..... 4,50€  
Cheddar, oignons frits et bacon  
Pommes de terres rôties ..... 4,00€

### PLATS

**Demi Poulet** ..... 16,50€  
Origine France 600gr

**Saucisse de Molène** 2 pces ..... 16,50€  
Origine France 145gr

**Bavette** sauce échalotes ..... 18,50€  
Origine France 150gr

**Salade de chèvre** ..... 13,50€  
Salade, toast de miel, lardons,  
compoté d'oignons, tomates,  
vinaigrette au vinaigre balsamique

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

Supplément frites grainées ..... + 1,50€



### SAUCES

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

### DESSERTS

Fondant au chocolat noir  
et crème anglaise ..... 7,00€

Mousse au chocolat  
et sa crème chantilly ..... 6,50€

Nougat glacé et coulis  
de fruits rouges ..... 6,00€

Tarte tatin aux pommes  
et sa boule de glace vanille ..... 6,50€

Tarte citron meringuée ..... 7,00€



QUIDAM  
AIMERAIT  
RENCONTRER  
QUI D'HOMME