
MENU

M E N U - 3 R E T T E R

Forret:

Steak tartare

med estragonmayonnaise, syltede rødløg,
kapers & ærteskud

eller

Chèvre Chaud

grillet gedeost, senneps-honning dressing,
cherry tomater & oliven

Hovedret

Bavette Steak

med grønne bønner & kartoffelgratin
(vælg sauce: béarnaise, pebersauce eller
blåskimmelostesauce)

eller

Ovnbagt Laks

med muslingesauce, grønne bønner & små
kartofler med citronolie & purløg

Dessert

Klassisk vanilje crème brûlée

eller

Osteanretning

Pris

319 DKK

S T A R T E R S

Hvide asparges

med hollandaise sauce, citronolie og purløg
99 DKK

Cocoricos's Tartare

med estragonmayonnaise, syltede rødløg
og urter
99 DKK

Cremet Svampesuppe

med trøffelolie, purløg og croutoner
85 DKK

Veau au Thon

Kalveskiver med tun sauce, kapers og urter
99 DKK

Chèvre Chaud

Grillet gedeost, honning-sennepsdressing,
cherrytomater, oliven

95 DKK

M A I N C O U R S E S

Cocorico's Burger

Briochebolle med hakket oksekød,
løgchutney, salat, emmentaler,
cornichoner – serveres med pomfritter &
bearnaisesauce

179 DKK

Classic Steak Tartare

med syltede rødløg, kapers, cornichoner,
skalotteløg & ærteskud – serveres med
pommes frites

179 DKK

Bavette Steak

Serveres med grønne bønner og
kartoffelgratin
(vælg sauce: béarnaise, pebersauce eller
blåskimmelostesauce)

199 DKK

Dagens Ret

Spørg din tjener for dagens ret
199 DKK

Ovnbagt Laks

Serveret med muslingesauce, grønne
bønner & små kartofler med citronolie &
purløg
189 DKK

S I D E S

Pommes frites

med béarnaisesauce
45 DKK

Grøn salat

45 DKK

D E S S E R T

Cocorico Cheese Plate

med rugbrødsbiter & marinerede
valnødder

99 DKK

Classic Vanilla Crème Brûlée

Klassisk vanilje Crème Brûlée

79 DKK

Chokolade fondant

med vaniljeis

89 DKK

Affogato

Vaniljeis med espresso & hasselnød likør

65 DKK