

Par mesure d'hygiène, l'équipe du **COCKPIT** a décidé de vous proposer sa carte sur **SET JETABLE**.

Cette mesure sera maintenue pendant toute la durée de restrictions sanitaires. Ne doutant pas de votre compréhension.

## Nos menus


Du lundi au vendredi midi sauf jour férié

- **Formule rapide**  
Plat du jour + café gourmand 12,50 €  
Plat du jour + thé / chocolat gourmand 12,70 €
- **Formule à l'ardoise**  
Entrée buffet / Plat 13,60 €  
Plat / dessert au buffet 11,90 €  
Plat du jour 11,90 €  
Plat du jour 8,90 €

- **Enfants** jusqu'à 12 ans (à emporter également)

au choix :

7,90 €

- Coca, jus d'orange
- Steak haché  ou nuggets de poulet / frites
- Yaourt ou boule de glace (vanille ou chocolat)

## Nos entrées

- **Salade de chèvre chaud** 7,30 € 12,00 €  
Chips de lard, fromage de chèvre sur toast, noix, croûtons, tomates sur mesclun
- **Salade Gourmande** 9,20 € 15,20 €  
Gésiers de volaille confits, foie gras de canard en bloc, tomates, magret fumé, œuf dur, noix, croûtons sur mesclun
- **Salade César** 12,70 €  
Tomates cerises, croûtons, œuf dur, blanc de volaille panés, copeaux de parmesan sur mesclun sauce césar a part
- **Flammekueche** 10,00 €  
Crêpe mexicaine, crème, fromage blanc, lardons oignons, emmental râpé
- **Carpaccio de bœuf** 6,90 €  
double avec frites 13,40 €  
Fines tranches de bœuf cru marinées, tomates cerise, huile d'olive et basilic, copeaux de parmesan
- **Foie gras de canard en bloc** 11,50 €  
Accompagné de confit de figue, fleur de sel et pain grillé froid
- **Beignets de calamars** 6,60 €  
Frits et sauce béarnaise (environ 200 g)
- **Entrées au buffet à volonté** 9,90 €  
1 passage 5,90 €
- **Entrées/desserts au buffet** 14,00 €

## Nos poissons

- **Croustillant de Lieu Noir et Saumon** 14,80 €  
dans une feuille de brick : 160 g d'émincés de lieu noir et saumon, tomates, échalotes et sa sauce normande à la crème, champignons et crevettes et riz basmati
- **Pavé de saumon grillé** 14,00 €  
Linguines au pesto sauce béarnaise
- **Aile de raie sauce aux câpres** 14,00 €  
Riz basmati



R E S T A U R A N T








D ' A L T I T U D E

Tél. 02 33 62 21 15

E-mail: martineau.geraldine@orange.fr

## Nos viandes

Servies avec frites

- **Brochette du Cockpit** 16,60 €  
Canard, bœuf, saucisse, 300/350 g
  - **Émincés de magret de canard** 180 g 15,50 €  
Sauce à l'orange
  - **Trio d'agneau au romarin** 15,90 €
  - **Haché**  300 g 13,10 €  
Steak de bœuf haché minute
  - **Haché à cheval** 300 g 13,60 €  
+ œuf au plat
  - **Andouillette 5A** 13,50 €  
«Association amicale des amateurs d'andouillette authentique»
  - **Jambon grillé** 140 g 9,10 €
  - **Entrecôte**  220 g 16,00 €
  - **Entrecôte**  350 g 21,40 €
  - **Entrecôte**  500 g 28,00 €
  - **Steak**  160 g 12,60 €
  - **Tartare italien** 15,00 €  
Haché  «minute» de 200 g, câpres, sauce pesto, saupoudré de parmesan râpé, champignons frais et pommes campagnardes
  - **Tartare à votre convenance** 14,40 €  
Haché  minute 200 g, câpres, échalotes et cornichons haché ; cru, poêlé, préparé ou non !
- Sauces au choix : camembert, poivre, gorgonzola ou béarnaise  
Garnitures en plus de celle du plat : 2,10 €  
Sauce en plus de celle du plat 0,40 €

## Nos pâtes

- **Linguine** 9,90 €  
Sauce carbonara, gorgonzola et chorizo,  
Sauce normande : crème, champignons et crevettes

## Assiettes complètes

Servies avec frites (à emporter également)

- **Fajitas de volaille** 14,70 €  
Galette mexicaine, émincés de volaille, dés de tomates, oignons, emmental fondant et sauce blanche
- **Fajitas de bœuf** 14,70 €  
Galette mexicaine, haché  minute, oignons, poivrons rouge épices et sauce salsa
- **Tartine chèvre et miel** 13,80 €  
Pain blanc artisanal, tomates, jambon de pays, fondue de chèvre, miel, le tout gratiné
- **Tartine de saumon** 14,10 €  
Pain blanc artisanal, tomates, fondue de poireaux, saumon, emmental râpé
- **Tartine savoyarde** 13,80 €  
Pain blanc artisanal, pomme de terre, oignons, lardons, fromage à tartiflette, crème, le tout gratiné

## Menu tradition

- Entrée/plat/dessert 17,00 €
- Entrée/Plat ou Plat/dessert 15,00 €
- Supplément dessert à la carte 2,50 €

- Au choix :
- Carpaccio de bœuf huile d'olive
  - Salade de chèvre chaud
  - Salade César
  - Beignets de calamars
  - Buffet d'entrées

- Au choix :
- Steak grillé
  - Aile de raie sauce aux câpres
  - Jambon grillé
  - Flammekueche
  - Linguine sauce au choix carbonara ou gorgonzola chorizo, normande

- Au choix :
- Crème brûlée
  - Trio de fromages
  - Buffet de desserts
  - Coupe de deux boules au choix

## Nos planches

- **Planche normande** 15,00 €  
1/2 camembert pané et rôti au four dans sa boîte, agrémenté de filets de volaille, jambon cru, lards, pomme de terre campagnarde, pain grillé froid et mesclun
- **Planche Pays d'Auge** 15,50 €  
1/2 livarot avec même accompagnement

## Nos burgers

Frites et mesclun (à emporter également)

- **Classique** 14,10 €  
Pain artisanal, haché  minute 160 g, oignons, emmental et tomates
- **Campagnard** 14,60 €  
2 galettes de pomme de terre, haché  minute 160 g, oignons, lard, cheddar et tomates
- **Normand** 14,70 €  
Pain artisanal au maïs, pomme fruit, rondelle d'andouille, blanc de volaille, oignons et camembert
- **Saumon** 15,70 €  
Pain artisanal, pavé de saumon, fondue de poireaux, tomates et gorgonzola
- **Vegan** 13,60 €  
Pain artisanal au maïs, galette de quinoa et boulghour, tomates, oignons, poêlée de légumes et frites de patate douce