

Coco



POUR COMMENCER

CŒUR DE SAUMON FUMÉ AUX HERBES – CRÈME D'ISIGNY <i>SMOKED SALMON WITH HERBS – ISIGNY CREAM</i>	28
CROQUE-MONSIEUR – JAMBON BLANC – BEURRE TRUFFÉ – BEAUFORT <i>CROQUE MONSIEUR – PARISIAN HAM – TRUFFLED BUTTER – BEAUFORT CHEESE</i>	26
PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE ET FOIE GRAS – PICKLES <i>POULTRY AND FOIE GRAS CRUSTED PATE – PICKLES</i>	20
CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE - 30 GR <i>OSCIETRE IMPERIAL CAVIAR FROM SOLOGNE - 30 GR</i>	150

ENTRÉES

DAURADE MARINÉE – AGRUMES – AVOCAT <i>MARINATED SEA BREAM – CITRUS – AVOCADO</i>	22
RAVIOLES DE LANGOUSTINES – CHOU VERT <i>LOBSTER RAVIOLIS – GREEN CABBAGE</i>	32
CARPACCIO D'ARTICHAUT – SAUCE RAVIGOTE <i>ARTICHOKE CARPACCIO – RAVIGOTE SAUCE</i>	22
POIREAUX FUMÉS – VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE – NOISETTES <i>SMOKED LEEKS – WHOLEGRAIN MUSTARD VINAIGRETTE – HAZELNUTS</i>	16
BURRATINA CRÈMEUSE – LÉGUMES D'AUTOMNE – VINAIGRETTE <i>CREAMY BURRATINA – AUTUMN VEGETABLES – VINAIGRETTE</i>	22
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DES BOIS – CRÈME SAINT MARCELLIN – CROÛTONS – JUS DE VIANDE <i>WILDS SAUTEED MUSHROOMS – SAINT MARCELLIN CREAM – CROUTONS – MEAT JUICE</i>	22
VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR – FOIE GRAS – NOISETTES <i>JERUSALEM ARTICHOKE VELOUTE – FOIE GRAS – HAZELNUTS</i>	16
FOIE GRAS – PAIN TOASTÉ <i>FOIE GRAS – TOASTED BREAD</i>	30

SALADE

MÂCHE – FROMAGES DE CHÈVRE CROUSTILLANTS – POMME – NOIX – VINAIGRETTE MIEL <i>LAMB'S LETTUCE SALAD – CRISPY GOAT CHEESE – APPLE – WALNUTS – HONEY VINAIGRETTE</i>	28
--	----



POISSONS

PAVÉ DE SAUMON – COULIS D'ÉPINARD – GNOCCHIS CITRONNÉS – ÉMULSION MARINIÈRE <i>SALMON – SPINACH DRESSING – LEMON FLAVOURED GNOCCHIS – MARINIÈRE SAUCE</i>	32
DOS DE CABILLAUD – SAUCE GRENOBLOISE – ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE <i>COD – GRENOBLOISE SAUCE – MASHED POTATOES</i>	40
BAR RÔTI – BROCOLIS – SAUCE VIERGE – BEURRE BLANC <i>ROASTED SEABASS – BROCCOLI – VIRGIN SAUCE – BUTTER SAUCE</i>	52
SOLE ENTIÈRE MEUNIÈRE POUR 2 – PURÉE DE POMMES DE TERRE – BEURRE CITRONNÉ <i>DOVER SOLE FOR 2 – MASHED POTATOES – LEMON FLAVOURED BUTTER</i>	175

VIANDES

JOUE DE BOEUF CONFITE – POLENTA CRÈMEUSE – SAUCE VIGNERONNE <i>CANDIED BEEF CHEEK – CREAMY POLENTA – RED WINE SAUCE</i>	32
SUPRÊME DE VOLAILLE – CHAMPIGNONS DES BOIS – PURÉE DE POMMES DE TERRE – SAUCE FOIE GRAS <i>ROASTED CHICKEN SUPREME – WILDS MUSHROOMS – MASHED POTATOES – FOIE GRAS SAUCE</i>	38
CÔTE DE VEAU RÔTIE – LÉGUMES DE SAISON – JUS DE VIANDE <i>ROASTED VEAL CHOP – VEGETABLES – MEAT SAUCE</i>	58
FAUX FILET DE BOEUF POUR 1 OU 2 – FRITES FRAÎCHES – HARICOTS VERTS – SAUCE BÉARNAISE <i>SIRLOIN BEEF STEAK FOR 1 OR 2 – FRENCH FRIES – GREEN BEANS – BEARNAISE SAUCE</i>	55/110

PÂTES

LINGUINES CRÈMEUSES – HOMARD RÔTI – CRÈME DE HOMARD <i>CREAMY LINGUINE – ROASTED LOBSTER – LOBSTER CREAM</i>	52
COQUILLETES – JAMBON BLANC – PARMESAN – CRÈME TRUFFÉE <i>COQUILLETTE PASTA – PARISIAN HAM – PARMESAN – TRUFFLED CREAM</i>	32

ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DE POMMES DE TERRE NATURE OU TRUFFÉE <i>MASHED POTATOES OR TRUFFLED MASHED POTATOES</i>	10 / 20
SALADE MESCLUN <i>GREEN SALAD – VINAIGRETTE</i>	8
FRITES FRAÎCHES <i>FRENCH FRIES</i>	8
POLENTA CRÈMEUSE <i>CREAMY POLENTA</i>	8
HARICOTS VERTS <i>GREEN BEANS</i>	10

FROMAGES

SAINT-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD <i>WHOLE SAINT-MARCELLIN</i>	11
ASSORTIMENT / ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION <i>CHEESE PLATE</i>	16

DESSERTS

SABLÉ AU CITRON – SORBET AGRUMES <i>LEMON SHORTBREAD – CITRUS SORBET</i>	14
CHURROS – SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE <i>CHURROS – CHOCOLATE SAUCE – VANILLA CREAM</i>	12
TARTE TATIN – POMMES CARAMÉLISÉES – GLACE CRÈME D'ISIGNY <i>TARTE TATIN – CAMELIZED APPLES – ISIGNY ICE CREAM</i>	16
BRIOCHE PAIN PERDU – CRÈME BRÛLÉE <i>FRENCH TOAST – CREME BRULÉE</i>	18
MILLE FEUILLES – FEUILLETAGE CARAMÉLISÉ – CRÈME VANILLE <i>MILLE FEUILLES – VANILLA CREAM</i>	16
ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES FRAIS <i>FRESH EXOTIC FRUITS</i>	20
TARTE VANILLE – CAMEL BEURRE SALÉ – NOIX DE PÉCAN <i>VANILLA TART – SALTED BUTTER CAMEL – PECAN NUTS</i>	12
PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – GLACE VANILLE – SAUCE CHOCOLAT CHAUD <i>PROFITEROLES – VANILLA CREAM PUFFS – VANILLA ICE CREAM – HOT CHOCOLATE SAUCE</i>	14
ÉCLAIR AU CHOCOLAT – À PARTAGER OU PAS <i>CHOCOLATE ECLAIR – TO SHARE OR NOT</i>	20
CAFÉ GOURMAND <i>CAFÉ GOURMAND</i>	10
3 BOULES DE GLACE <i>CAFE / VANILLE / CHOCOLAT / PISTACHE</i> <i>3 SCOOPS OF ICE CREAM COFFEE / VANILLA / CHOCOLATE / PISTACHIO</i>	12
3 BOULES DE SORBETS <i>MANGUE / PASSION / CITRON JAUNE</i> <i>3 SCOOPS OF SORBET MANGO / PASSION FRUIT / LEMON</i>	12
COUPE FESTIVE GÉANTE À PARTAGER <i>GIANT FESTIVE DESSERT TO SHARE</i>	
CHURROS CHOCOLAT – MIGNARDISES ET FRUITS FRAIS DE SAISON <i>CHURROS – PASTRIES – FRESH SEASONNAL FRUITS</i>	59

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI RIGOLATTO – MUN – BEAU COCO – GIRAFE – MONSIEUR BLEU – APICIUS – LOUIE – BONNIE
PERRUCHÉ – IL BAMBINI CLUB – LE PIAF – MAISON REVKA – LA SUITE – MONDAINE – DAR MIMA – LAURENT
MAXIM'S – BARONNE