

Coco

BRUNCH

# BRUNCH À LA CARTE

## POUR COMMENCER

SAUMON FUMÉ – CRÈME D'ISIGNY <i>SMOKED SALMON - ISIGNY CREAM</i>	24
FOIE GRAS – PAIN TOASTÉ <i>FOIE GRAS - TOASTED BREAD</i>	30
JAMBON BLANC TRUFFÉ <i>TRUFFLED HAM</i>	18
CAVIAR OSCIETRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE - 30 GR <i>OSCIETRE IMPERIAL CAVIAR FROM SOLOGNE - 30 GR</i>	150

## ŒUFS

ŒUFS BROUILLÉS <i>SCRAMBLED EGGS</i>	
BACON CROUSTILLANT <i>CRISPY BACON</i>	14
SAUMON FUMÉ <i>SMOKED SALMON</i>	16
ŒUFS POCHÉS – SAUCE HOLLANDAISE <i>POACHED EGGS - HOLLANDAISE SAUCE</i>	
BÉNÉDICTE – BACON CROUSTILLANT <i>BENEDICT - CRISPY BACON</i>	14
NORVÉGIEN – SAUMON FUMÉ <i>NORWEGIAN - SMOKED SALMON</i>	16
FLORENTINE – ÉPINARDS CRÉMEUX <i>FLORENTINE - CREAMY SPINACH</i>	12
ŒUFS AU PLAT <i>FRIED EGGS</i>	
JUS TRUFFÉ <i>TRUFFLE JUICE</i>	22
MORILLES <i>MORELS MUSHROOMS</i>	22
CAVIAR OSCIÈTRE – 15 GR <i>CAVIAR OSCIÈTRE - 15 GR</i>	49
<i>SUPPLÉMENT BACON CROUSTILLANT, FINES TRANCHES D'AVOCAT OU SAUMON FUMÉ</i>	6/6/9

## PETITES SALADES

QUINOA	15
CONCOMBRE – AVOCAT – MANGUE – HUILE CITRON <i>CUCUMBER - AVOCADO - MANGO - LEMON OIL</i>	
CHÈVRE CROUSTILLANTS	16
MÂCHE – POMME – NOIX – VINAIGRETTE AU MIEL <i>CRISPY GOAT CHEESE - SALAD - APPLE - WALNUTS - HONEY VINAIGRETTE</i>	
CÉSAR	18
POULET CROUSTILLANT – ROMAINE – PARMESAN – CROÛTONS <i>CRISPY CHICKEN - ROMAINE - PARMESAN CHEESE - CROUTONS</i>	

## TOASTS ET SNACKS

CROQUE-MONSIEUR GRATINÉ – SALADE DE MESCLUN	25
JAMBON BLANC – BEAUFORT – BEURRE TRUFFÉ – SAUCE MORNAY	
<i>WHITE HAM - BEAUFORT - TRUFFLED BUTTER - MORNAY SAUCE - MESCLUN SALAD</i>	
BURGER – FRITES FRAÎCHES	32
BŒUF – BACON CROUSTILLANT – CHEDDAR – OIGNONS FRITS – CORNICHONS	
<i>BŒUF - CRISPY BACON - CHEDDAR - OIGNONS RINGS - PICKLES - FRENCH FRIES</i>	
AVOCADO TOAST – CRÈME PHILADELPHIA	
<i>AVOCADO TOAST - PHILADELPHIA CREAM</i>	
ŒUF POCHÉ	18
<i>POACHED EGG</i>	
SAUMON FUMÉ	23
<i>SMOKED SALMON</i>	
COMPLÉT (ŒUF POCHÉ + SAUMON FUMÉ)	26
<i>COMPLETE (POACHED EGG + SMOKED SALMON)</i>	
LOBSTER ROLL – BRIOCHE TOASTÉE – HOMARD – CRÈMEUX AVOCAT	33
<i>LOBSTER ROLL - TOASTED BRIOCHE - LOBSTER - CREAMY AVOCADO</i>	
BAGEL SAUMON FUMÉ	23
PHILADELPHIA – CONCOMBRE – OIGNONS ROUGES	
<i>SMOKED SALMON - CREAM CHEESE - CUCUMBER - RED ONIONS</i>	

## LES INGENTOURNABLES

### POISSONS

DOS DE CABILLAUD – SAUCE GRENOBLOISE	40
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	
<i>COD FISH - GRENOBLOISE SAUCE - MASHED POTATOES</i>	
SOLE ENTIÈRE MEUNIERE POUR 2	175
PURÉE DE POMMES DE TERRE – BEURRE CITRONNÉ	
<i>WHOLE SOLE MEUNIÈRE FOR 2 - MASHED POTATOES - LEMON BUTTER</i>	

### VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE	38
CHAMPIGNONS DES BOIS – PURÉE DE POMMES DE TERRE – SAUCE FOIE GRAS	
<i>CHICKEN BREAST - WILD MUSHROOMS - MASHED POTATOES - FOIE GRAS SAUCE</i>	
CŒUR DE RUMSTECK POUR 1 OU POUR 2	55/110
FRITES FRAÎCHES – HARICOTS VERT – SAUCE BÉARNAISE	
<i>BEEF TENDERLOIN FOR 2 - FRENCH FRIES - GREEN BEANS - BEARNAISE SAUCE</i>	

### PÂTES

LINGUINE CRÉMEUSES – HOMARS RÔTI – CRÈME DE HOMARD	52
<i>CREAMY LINGUINE - ROASTED LOBSTER - LOBSTER CREAM</i>	
COQUILLETES – JAMBON BLANC – PARMESAN – CRÈME TRUFFÉE	32
<i>COQUILLETES - WHITE HAM - PARMESAN - TRUFFLE CREAM</i>	

## SIDES

MAC & CHEESE <i>MAC &amp; CHEESE</i>	15
PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>MASHED POTATOES</i>	10
SALADE DE MESCLUN <i>MESCLUN SALAD</i>	6
FRITES FRAÎCHES <i>FRENCH FRIES</i>	8
HARICOTS VERT <i>GREEN BEANS</i>	12

## DESSERTS

CHURROS – SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE <i>CHURROS - CHOCOLATE SAUCE - VANILLA CREAM</i>	12
BRIOCHE PAIN PERDU CARAMELISÉE – GLACE VANILLE <i>CARAMELIZED FRENCH TOAST BRIOCHE - VANILLA ICE CREAM</i>	16
SABLÉ AU CITRON – SORBET AGRUMES <i>CLEMON SHORTBREAD - CITRUS SORBET</i>	14
PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – SAUCE CHOCOLAT <i>PROFITEROLES - VANILLA CREAM PUFFS - CHOCOLATE SAUCE</i>	14
MADELEINES AU CHOCOLAT <i>CHOCOLATE MADELEINES</i>	14
TARTE – FRUITS DE SAISON <i>SEASONAL TART</i>	14
ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES <i>EXOTIC FRUIT PLATTER</i>	20
PANCAKES – SIROP D'ÉRABLE – CHANTILLY – FRUITS DE SAISON <i>PANCAKES - MAPLE SYRUP - WHIPPED CREAM - SEASONAL FRUITS</i>	14
COUPE FESTIVE GÉANTE - MIGNARDISES ET FRUITS FRAIS <i>GIANT FESTIVE CUP</i>	65

## MENU KIDS

30€

SAMEDI ET DIMANCHE.

*ONLY SATURDAY AND SUNDAY.*

1 BOISSON AU CHOIX

*1 DRINK OF YOUR CHOICE*

-

COQUILLETTES JAMBON OU VOLAILLE FRITES OU SAUMON PURÉE

*COQUILLETTES HAM BUTTER OR POULTRY FRIES OR SALMON PURÉE*

-

CHURROS OU 3 BOULES DE GLACES

*CHURROS OR 3 SCOOPS OF ICE CREAM*

NET PRICE INCLUDING VAT. SERVICE INCLUDED. THE HOUSE DOESN'T ACCEPT CHECKS.

ORIGIN OF MEATS DISPONIBLE IF NEEDED ON REQUEST, HOMEMADE FOOD.

THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST.

# BOISSONS

## JUS FRAIS DÉTOX

COCO GOJI	10
COCO - ANANAS - GOJI	
FRAIS - SAVOUREUX - RAFRAICHISSANT	
COCO AÇAÍ	10
AMANDE - BANANE - AÇAÍ	
ONCTUEUX - GOURMANT - FRUITÉ	
COCO CONCOMBRE	10
CONCOMBRE - ANETH - BERGAMOTE	
FRAIS - ACIDULE - HERBACE	
SHOT DETOX GINGEMBRE	4
GINGEMBRE - CAROTTE	
SHOT DETOX PASSION	4
PAMPLEMOUSSE - PASSION	

## CHAMPAGNES

**V. 12CL - BTL. 75CL - MAG. 150CL**

MUMM, CORDON ROUGE	V. 16 - BTL. 100 - MAG. ---
PERRIER-JOÛET, GRAND BRUT	V. 24 - BTL. 130 - MAG. 360
RUINART, BLANC DE BLANCS	V. 35 - BTL. 260 - MAG. 540
DOM PÉRIGNON, 2012	BTL. 560
LOUIS ROEDERER, CRISTAL, 2014	BTL. 590

## CHAMPAGNES ROSÉS

**V. 12CL - BTL. 75CL - MAG. 150CL**

VEUVE CLICQUOT, ROSÉ	V. 28 - BTL. 200 - MAG. 410
MOËT ET CHANDON, GRAND VINTAGE ROSÉ, 2015	V. --- - BTL. 260 - MAG. ---

## SPIRITUEUX

**S. 2CL - V. 4CL - BTL. 70CL**

TEQUILA PATRON SILVER	S. 11 - V. 18 - BTL. 300
VODKA GREY GOOSE	S. 10 - V. 16 - BTL. 260
GIN MONKEY 47	V. 20 - BTL. 50CL 220
COGNAC HENESSY VS	V. 13 - BTL. 230

