

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
OEUFS MIMOSA AUX HERBES <i>DEVILED EGGS WITH HERBS</i>	16
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>NORWAY LOBSTER RAVIOLIS – GREEN CABBAGE</i>	32
VELOUTÉ FROID DE PETITS POIS – MENTHE – OEUF POCHÉ <i>GREEN PEAS VELOUTE – MINTH – POACHED EGG</i>	16
STRACCIATELLA FUMÉE – TOMATES – BASILIC <i>SMOKED STRACCIATELLA – TOMATOES – BASIL</i>	18
CARPACCIO D'ARTICHAUT – SAUCE RAVIGOTE <i>ARTICHOKE CARPACCIO – RAVIGOTE SAUCE</i>	20
ASPERGES VERTES – MAYONNAISE LÉGÈRE <i>GREEN ASPARAGUS – MAYONNAISE</i>	22
FINES TRANCHES DE VEAU – MAYONNAISE AU THON – CÂPRES – TOMATES <i>THIN SLICES OF VEAL – TUNA MAYONNAISE – CAPERS – TOMATOES</i>	22
FOIE GRAS – PAIN TOASTÉ <i>FOIE GRAS – TOASTED BREAD</i>	30

SALADES

QUINOA – CONCOMBRE – MANGUE – AVOCAT – HUILE CITRONNÉE <i>QUINOA – CUCUMBER – MANGO – AVOCADO – LEMON OIL</i>	26
SUCRINE – CREVETTES – AVOCAT – PAMPLEMOUSSE – SAUCE COCKATIL <i>SUCRINE – SHRIMPS – AVOCADO – GRAPEFRUIT – COCKTAIL SAUCE</i>	28
POUSSES D'ÉPINARDS – VENTRECHE DE THON – ASPERGES ET HARICOTS VERTS – MOUTARDE A L'ANCIENNE <i>SPINACH SHOOTS – TUNA – ASPARAGUS AND GREEN BEANS – OLD MUSTARD</i>	30



POISSONS

PAVÉ DE SAUMON – POUSSÉS D'ÉPINARDS – RIZ VÉNÉRÉ – BEURRE AUX OEUFS DE SAUMON <i>SALMON – SPINACH SHOOTS – BLACK RICE – SALMON EGGS BUTTER</i>	32
DOS DE CABILLAUD – PETITS POIS – POITRINE FUMÉE <i>COD FISH – GREEN BEANS – SMOKED PORK BELL</i>	34
FILET DE BAR RÔTI – ARTICHAUTS – ASPERGES VERTES – SAUCE VIERGE <i>ROASTED SEA BAS – ARTICHOKES – GREEN ASPARGAUS – VIERGE SAUCE</i>	42
SOLE ENTIÈRE MEUNIÈRE POUR 2 – PURÉE DE POMMES DE TERRE – BEURRE CITRONNÉ <i>DOVER SOLE FOR 2 – MASHED POTATOES – LEMON BUTTER</i>	175

VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE – PURÉE DE POMMES DE TERRE – JUS DE VIANDE <i>ROASTED CHICKEN SUPREME – MASHED POTATOES – MEAT JUICE</i>	32
SOURIS D'AGNEAU CONFITE – TAGLIATELLES – JUS D'AGNEAU <i>LAMB SHANK – TAGLIATELLES PASTA – LAMB JUICE</i>	36
CHÂTEAU FILET DE BOEUF – FRITES FRAÎCHES – SAUCE AU POIVRE <i>BEEF FILET – FRENCH FRIES – PEPPER SAUCE</i>	44
CÔTE DE VEAU À PARTAGER – LÉGUMES PRIMEURS – JUS DE VEAU <i>VEAL SHOP FOR 2 – VEGETABLES – VEAL JUICE</i>	145

PÂTES

LINGUINE – TOMATES – BASILIC – STRACIATELLA FUMÉE <i>LINGUINE - TOMATOES - BASIL - SMOKED STRACIATELLA</i>	26
COQUILLETTES – JAMBON BLANC – PARMESAN – CRÈME TRUFFÉE <i>COQUILLETTE PASTA – PARISIAN HAM – PARMESAN – TRUFFLED CREAM</i>	32
LINGUINE CRÉMEUSES – HOMARD – CRÈME DE HOMARD <i>CREAMY LINGUINE - ROASTED LOBSTER - LOBSTER CREAM</i>	52

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES FRAÎCHES <i>FRENCH FRIES</i>	8
SALADE DE MESCLUN <i>GREEN SALAD</i>	8
PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>MASHED POTATOES</i>	10
HARICOTS VERTS <i>GREEN BEANS</i>	12
RIZ VÉNÉRÉ <i>BLACK RICE</i>	10

FROMAGES

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

DESSERTS

MACARON AUX FRAISES <i>STRAWBERRY MACAROON</i>	16
CHURROS – SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE <i>CHURROS – CHOCOLATE SAUCE – VANILLA CREAM</i>	12
TARTE AUX FRAMBOISES <i>RASPBERRY TART</i>	18
OPÉRA CAFÉ – CHOCOLAT <i>OPERA CAKE – COFFEE AND CHOCOLAT</i>	16
ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES FRAIS <i>FRESH EXOTIC FRUITS PLATE</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
CAFÉ GOURMAND <i>CAFÉ GOURMAND</i>	12
COUPE FESTIVE GÉANTE À PARTAGER – ASSORTIMENT DE FRUITS FRAIS – CHURROS – MIGNARDISES <i>GIANT FESTIVE DESSERT TO SHARE – FRESH FRUITS – CHURROS – MINI PASTRY</i>	65

COUPES GLACÉES

GLACE VANILLE – SORBET CHOCOLAT – SABLÉ CHOCOLAT – SAUCE CHOCOLAT CHAUD – CHANTILLY VANILLE <i>VANILLA ICE CREAM – CHOCOLAT SORBET – CHOCOLAT SHORTBREAD – HOT CHOCOLAT – CHANTILLY CREAM</i>	16
SORBET FRAISE – FRAISES FRAÎCHES – SABLÉ BRETON – CHANTILLY VANILLE <i>STRAWBERRIES SORBET – FRESH STRAWBERRIES – SHORTBREAD – CHANTILLY CREAM</i>	16
GRANITÉ VERVEINE – SORBET CITRON <i>VERVINA GRANITE – LEMON SORBET</i>	12
GLACES ET SORBETS 3 BOULES	12
PARFUMS GLACES : CHOCOLAT / VANILLE <i>ICE CREAM CHOCOLATE / VANILLA</i>	
PARFUMS SORBETS : CITRON JAUNE / FRAISES <i>SORBET LEMON / STRAWBERRY</i>	

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 – BISTROT MINIM'S