

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 OSCIÈTRE 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 OSCIETRE - 15 GR</i>	49
SUPPLÉMENT BACON CROUSTILLANT, FINES TRANCHES D’AVOCAT OU SAUMON FUMÉ	6/6/9

PETITES SALADES

QUINOA CONCOMBRE – AVOCAT – MANGUE – HUILE CITRON <i>CUCUMBER - AVOCADO - MANGO - LEMON OIL</i>	15
CREVETTES AVOCAT SUCRINE – PAMPLEMOUSSE – SAUCE COCKTAIL <i>SHRIMPS - AVOCADO - SUCRINE - GRAPEFRUIT - COCKTAIL SAUCE</i>	17
CÉSAR POULET CROUSTILLANT – ROMAINE – PARMESAN – CROÛTONS <i>CRISPY CHICKEN - ROMAINE - PARMESAN CHEESE - CROUTONS</i>	18

TOASTS ET SNACKS

CROQUE-MONSIEUR GRATINÉ – SALADE DE MESCLUN	25
JAMBON BLANC – BEAUFORT – BEURRE TRUFFÉ – SAUCE MORNAY	
WHITE HAM – BEAUFORT – TRUFFLED BUTTER – MORNAY SAUCE – MESCLUN SALAD	
BURGER – FRITES FRAÎCHES	29
BŒUF – BACON CROUSTILLANT – CHEDDAR – OIGNONS FRITS – CORNICHONS	
BŒUF – CRISPY BACON – CHEDDAR – OIGNONS RINGS – PICKLES – FRENCH FRIES	
AVOCADO TOAST – CRÈME PHILADELPHIA	
AVOCADO TOAST – PHILADELPHIA CREAM	
ŒUF POCHÉ	18
POACHED EGG	
SAUMON FUMÉ	23
SMOKED SALMON	
COMPLET (ŒUF POCHÉ + SAUMON FUMÉ)	26
COMPLETE (POACHED EGG + SMOKED SALMON)	
LOBSTER ROLL – BRIOCHE TOASTÉE – HOMARD – CRÈMEUX AVOCAT	33
LOBSTER ROLL – TOASTED BRIOCHE – LOBSTER – CREAMY AVOCADO	
BAGEL SAUMON FUMÉ	23
PHILADELPHIA – CONCOMBRE – OIGNONS ROUGES	
SMOKED SALMON – CREAM CHEESE – CUCUMBER – RED ONIONS	

LES INCONTOURNABLES

POISSONS

PAVÉ DE SAUMON	32
POUSSES D’ÉPINARDS – RIZ VÉNÉRÉ – BEURRE AUX OEUFS DE SAUMON	
SALMON – SPINACH SHOOTS – BLACK RICE – SALMON EGGS BUTTER	
SOLE ENTIÈRE MEUNIERE POUR 2	175
PURÉE DE POMMES DE TERRE – BEURRE CITRONNÉ	
DOVER SOLE FOR 2 – MASHED POTATOES – LEMON BUTTER	

VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE	32
PURÉE DE POMMES DE TERRE – JUS DE VIANDE	
ROASTED CHICKEN SUPREME – MASHED POTATOES – MEAT JUICE	
CHÂTEAU FILET DE BOEUF	44
FRITES FRAÎCHES – SAUCE AU POIVRE	
BEEF FILET- FRENCH FRIES – PEPPER SAUCE	
CÔTE DE VEAU À PARTAGER	145
HARICOTS VERTS ÉCHALOTTES – PURÉE	
VEAL SHOP FOR 2 – GREEN BEANS SHALLOTS – MASHED POTATOES	

PÂTES

LINGUINE – TOMATES – BASILIC – STRACCIATELLA FUMÉE	26
LINGUINE – TOMATOES – BASIL – SMOKED STRACCIATELLA	
LINGUINE CRÈMEUSES – HOMARD RÔTI – CRÈME DE HOMARD	52
CREAMY LINGUINE – ROASTED LOBSTER – LOBSTER CREAM	

SIDES

MAC & CHEESE	15
MAC & CHEESE	
PURÉE DE POMMES DE TERRE	10
MASHED POTATOES	
SALADE DE MESCLUN	8
MESCLUN SALAD	
FRITES FRAÎCHES	8
FRENCH FRIES	
HARICOTS VERT	12
GREEN BEANS	

DESSERTS

MACARON AUX FRAISES	16
STRAWBERRY MACAROON	
CHURROS – SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE	12
CHURROS - CHOCOLATE SAUCE - VANILLA CREAM	
BRIOCHE PAIN PERDU CARAMELISÉE – GLACE VANILLE	16
CARAMELIZED FRENCH TOAST BRIOCHE - VANILLA ICE CREAM	
PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – SAUCE CHOCOLAT	14
PROFITEROLES - VANILLA CREAM PUFFS - CHOCOLATE SAUCE	
MADELEINES AU CHOCOLAT	14
CHOCOLATE MADELEINES	
TARTE AUX FRAMBOISES	18
RASPBERRY TART	
PASTÈQUE ET MELON JAUNE FRAIS	16
FRESH WATERMELON AND YELLOW MELON	
PANCAKES – SIROP D'ÉRABLE – CHANTILLY – FRUITS DE SAISON	14
PANCAKES - MAPLE SYRUP - WHIPPED CREAM - SEASONAL FRUITS	
COUPE FESTIVE GÉANTE - MIGNARDISES ET FRUITS FRAIS	65
GIANT FESTIVE CUP	

MENU KIDS

30€

SAMEDI ET DIMANCHE

ONLY SATURDAY AND SUNDAY.

1 BOISSON AU CHOIX

1 DRINK OF YOUR CHOICE

-

COQUILLETES TOMATES OU VOLAILLE FRITES OU SAUMON PURÉE

COQUILLETES TOMATOES OR POULTRY FRIES OR SALMON PURÉE

-

CHURROS OU 3 BOULES DE GLACE

CHURROS OR 3 SCOOPS OF ICE CREAM

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

