

Coco

BRUNCH

BOISSONS

COCKTAILS

BLOODY MARY (20CL)	15
PIMM'S CUP (20CL)	17
MIMOSA (12CL)	15
BELLINI (12CL)	15
SUREAU (12CL)	16

JUS FRAIS DETOX

CAROTTE - ORANGE - GINGEMBRE <i>CARROT - ORANGE - GINGER</i>	10
ANANAS - CURCUMA - GINGEMBRE <i>PINEAPPLE - CURCUMA - GINGER</i>	10
COMCOMBRE - POMME - CÉLERI <i>CUCUMBER - APPLE - QUICK</i>	10

CHAMPAGNES

V. 12CL - BTL. 75CL

MUMM, CORDON ROUGE	V. 16 – BTL. 100
PERRIER JOUET, GRAND BRUT	V. 24 – BTL. 130
RUINART, BLANC DE BLANCS	V. 35 – BTL. 260

CHAMPAGNES ROSÉS

V. 12CL - BTL. 75CL

VEUVE CLICQUOT, ROSÉ	V. 28 – BTL. 180
----------------------	------------------

SPIRITUEUX

V. 4CL

TEQUILA PATRON SILVER	V. 18
TEQUILA DON JULIO 1942	V. 48
VODKA GREY GOOSE	V. 16
GIN MONKEY 47	V. 20
COGNAC HENESSY VS	V. 13

BRUNCH À LA CARTE

POUR COMMENCER

CORBEILLE DE VIENNOISERIES – BAGUETTINES – CONFITURES PAIN DE CAMPAGNE POUJAURAN – MIEL – PÂTE À TARTINER AU CHOCOLAT <i>FRENCH PASTRIES – FRENCH CEREALS BAGUETTE – POUJAURAN COUNTRY BREAD – HONEY – CHOCOLATE SPREAD</i>	14
COEUR DE SAUMON FUMÉ AUX HERBES – CRÈME D'ISIGNY <i>SMOKED SALMON WITH HERBS – ISIGNY CREAM</i>	28
FOIE GRAS – PAIN TOASTÉ <i>FOIE GRAS – TOASTED BREAD</i>	30
CAVIAR OSCIETRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE - 30 GR <i>OSCIETRE IMPERIAL CAVIAR FROM SOLOGNE - 30 GR</i>	150

ŒUFS

ŒUFS BIO BROUILLÉS – BACON OU SAUMON FUMÉ <i>ORGANIC SCRAMBLED EGGS – BACON OR SALMON</i>	14/18
ŒUFS BIO BÉNÉDICTE BACON <i>ORGANIC EGGS BENEDICT BACON</i>	18
ŒUFS BIO NORVÉGIENS SAUMON <i>NORWEGIAN ORGANIC EGGS SALMON</i>	20
ŒUF AU PLAT – BACON CROUSTILLANT – PARMESAN – JUS DE VIANDE <i>FRIED EGG – CRISPY BACON – PARMIGGIANO – MEAT JUICE</i>	20
SUPPLÉMENT BACON OU AVOCAT OU SAUMON FUMÉ <i>EXTRA BACON OR AVOCADO OR SMOKED SALMON</i>	6/6/10

BURGER ET TOASTS

CROQUE-MONSIEUR – JAMBON BLANC – BEAUFORT – BEURRE TRUFFÉ <i>CROQUE-MONSIEUR – PARISIAN HAM – BEAUFORT CHEESE – TRUFFLED BUTTER</i>	26
BURGER – POULET CROUSTILLANT – TOMATES – SUCRINE SAUCE FUMÉE – FRITES FRAÎCHES <i>BURGER – CRISPY CHICKEN – TOMATOES – ICEBERG SALAD – SMOKED SAUCE – FRENCH FRIES</i>	28
AVOCADO TOAST – ŒUF POCHÉ – CRÈME PHILADELPHIA – AVOCAT – PICKLES <i>AVOCADO TOAST – POACHED EGG – PHILADELPHIA CREAM – PICKLES</i>	18
LOBSTER ROLL – BRIOCHE TOASTÉE – HOMARD – CRÈMEUX AVOCAT <i>LOBSTER ROLL – TOASTED BREAD – LOBSTER – CREAMY AVOCADO</i>	30
CROISSANT – SAUMON FUMÉ – CONCOMBRE – AVOCAT – CRÈME AUX HERBES <i>FRENCH CROISSANT – SMOKED SALMON – CUCUMBER – AVOCADO – HERBAL CREAM</i>	22

LES INCONTOURNABLES

ENTRÉES / SALADE

MÂCHE – CHÈVRE CROUSTILLANT – POMME – NOIX – VINAIGRETTE MIEL <i>LAMB'S LETTUCE SALAD - CRISPY GOAT CHEESE - APPLE - WALNUTS - HONEY VINAIGRETTE</i>	28
BURRATINA CRÈMEUSE – LÉGUMES D'AUTOMNE – VINAIGRETTE <i>CREAMY BURRATINA - AUTUMN VEGETABLES - VINAIGRETTE</i>	22
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DES BOIS – SAINT MARCELLIN – JUS DE VIANDE <i>WILD SAUTEED MUSHROOMS - SAINT MARCELLIN CREAM - MEAT JUICE</i>	22
DAURADE MARINÉE – AGRUMES – AVOCAT <i>MARINATED SEABRIM - CITRUS - AVOCADO</i>	22

PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE – CHAMPIGNONS DES BOIS – SAUCE FOIE GRAS <i>CHICKEN SUPREME - WILD MUSHROOMS - FOIE GRAS SAUCE</i>	38
PAVÉ DE SAUMON – ÉPINARD – GNOCCHIS – ÉMULSION MARINIÈRE <i>SALMON - SPINACH DRESSING - GNOCCHIS - MARINIÈRE SAUCE</i>	32
FAUX FILET DE BŒUF POUR 1 OU 2 – FRITES FRAICHES – HARICOTS VERTS <i>SIRLOIN BEEF STEAK FOR 1 OR 2 - FRENCH FRIES - GREEN BEANS</i>	55/110

PÂTES

LINGUINE CRÈMEUSE – HOMARD RÔTI – CRÈME DE HOMARD <i>CREAMY LINGUINE - ROASTED LOBSTER - LOBSTER CREAM</i>	52
COQUILLETTES – JAMBON BLANC – PARMESAN – CRÈME TRUFFÉE <i>COQUILLETTES PASTAS - PARISIAN HAM - PARMIGGIANO - TRUFFLED CREAM</i>	32

ACCOMPAGNEMENTS

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

PRIX NET TTC EN EUROS SERVICE INCLUS. LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES.
ORIGINE DES VIANDES À DISPOSITION SUR DEMANDE. CUISINE « FAIT MAISON ».
LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

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

PANCAKES – SIROP D'ÉRABLE – CHANTILLY – FRUITS FRAIS DE SAISON <i>PANCAKES - MAPLE SYRUP - VANILLA CREAM - SEASONAL FRUITS</i>	14
BRIOCHE PAIN PERDU – CRÈME BRÛLÉE <i>FRENCH TOAST - CREME BRULEE</i>	18
MILLE FEUILLE – FEUILLETAGE CARAMÉLISÉ – CRÈME VANILLE <i>MILLE FEUILLES - VANILLA CREAM</i>	16
ÉCLAIR AU CHOCOLAT – À PARTAGER OU PAS <i>CHOCOLATE ECLAIR - TO SHARE OR NOT</i>	20
CHURROS – SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE <i>CHURROS - CHOCOLATE SAUCE - VANILLA CREAM</i>	12
ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES FRAIS <i>FRESH EXOTIC FRUITS</i>	20
PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – SAUCE CHOCOLAT <i>CHOCOLATE PROFITEROLE - VANILLA CREAM PUFF - CHOCOLATE SAUCE</i>	14
TARTE VANILLE – CAMEL BEURRE SALÉ – PÉCAN <i>VANILLA CAKE - SALTED BUTTER CARAMEL - PECAN NUTS</i>	12
COUPE FESTIVE GÉANTE (À PARTAGER) <i>GIANT FESTIVE DESSERT (TO SHARE)</i>	59
3 BOULES DE GLACES – SORBETS <i>CAFE - VANILLE - CHOCOLAT - PISTACHE - CITRON JAUNE - MANGUE - PASSION</i>	12

CAKES MAISON

CITRON CONFIT - GLAÇAGE CITRON <i>LEMON CONFIT - LEMON GLAZE</i>	6
MARBRÉ CHOCOLAT VANILLE - CAMEL CHOCOLAT GLAÇAGE ROCHER CHOCOLAT <i>MARBRÉ CHOCOLATE VANILLA - CARAMEL CHOCOLATE - CHOCOLATE ROCHER ICING</i>	8
PISTACHE - FRAMBOISE - GLAÇAGE ROCHER PISTACHE <i>PISTACHIO - RASPBERRY - PISTACHIO ROCK ICING</i>	8

