

Coco

BRUNCH

BRUNCH À LA CARTE

POUR COMMENCER

CORBEILLE DE VIENNOISERIES – BAGUETTE CÉRÉALES – CONFITURES PAIN DE CAMPAGNE POUJAURAN – MIEL – PÂTE À TARTINER AU CHOCOLAT <i>FRENCH PASTRIES – FRENCH CEREALS BAGUETTE – POUJAURAN COUNTRY BREAD – HONEY – CHOCOLATE SPREAD</i>	20
HUÎTRES SPÉCIALES N° 3 – PAR 6 <i>OYSTER N° 3 – 6 PIECES</i>	28
CŒUR DE SAUMON FUMÉ AUX HERBES – CRÈME D'ISIGNY <i>SMOKED SALMON WITH HERBS - ISIGNY CREAM</i>	30
FOIE GRAS – PAIN TOASTÉ <i>FOIE GRAS - TOASTED BREAD</i>	32
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>	18/22
ŒUFS BIO BÉNÉDICTE BACON <i>ORGANIC EGGS BENEDICT BACON</i>	18
ŒUFS BIO NORVÉGIENS SAUMON <i>NORWEGIAN ORGANIC EGGS SALMON</i>	22
ŒUFS AU PLAT – BACON CROUSTILLANT – PARMESAN – JUS DE VIANDE <i>FRIED EGG - CRISPY BACON - PARMIGGIANO - MEAT JUICE</i>	22
SUPPLÉMENT BACON OU AVOCAT OU SAUMON FUMÉ <i>EXTRA BACON OR AVOCADO OR SMOKED SALMON</i>	8/8/10

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 FUMÉ – FRITES FRAÎCHES <i>BURGER - CRISPY CHICKEN - TOMATOES - ICEBERG SALAD - SMOKED SAUCE - FRENCH FRIES</i>	32
AVOCADO TOAST – ŒUF POCHÉ – CRÈME PHILADELPHIA – PICKLES <i>AVOCADO TOAST - POACHED EGG - PHILADELPHIA CREAM - PICKLES</i>	20
LOBSTER ROLL – BRIOCHE TOASTÉE – HOMARD – CRÉMEUX AVOCAT <i>LOBSTER ROLL - TOASTED BREAD - LOBSTER - CREAMY AVOCADO</i>	33
CROISSANT – SAUMON FUMÉ – CONCOMBRE – AVOCAT – CRÈME AUX HERBES <i>FRENCH CROISSANT - SMOKED SALMON - CUCUMBER - AVOCADO - HERBAL CREAM</i>	24

LES INCONTOURNABLES

ENTRÉES / SALADE

MÂCHE – CHÈVRE CROUSTILLANT – POMME – NOIX – VINAIGRETTE MIEL <i>LAMB'S LETTUCE SALAD - CRISPY GOAT CHEESE - APPLE - WALNUTS - HONEY VINAIGRETTE</i>	34
BURRATINA CRÈMEUSE – LÉGUMES D'AUTOMNE – VINAIGRETTE <i>HALF COOKED TUNA - PISTACHIOS - SHELLS - ROASTED ZUCCHINIS</i>	22
VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR – FOIE GRAS – NOISETTES <i>JERUSALEM ARTICHOKE VELOUTÉ - FOIE GRAS - HAZELNUTS</i>	16
DAURADE MARINÉE – AGRUMES – AVOCAT <i>MARINATED SEA BREAM - 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 – COULIS D'ÉPINARD – ÉMULSION MARINIÈRE <i>SALMON - SPINACH DRESSING - MARINIÈRE SAUCE</i>	32
FAUX FILET DE BŒUF POUR 2 – POMME DE TERRE – HARICOTS VERTS <i>SIRLOIN BEEF STEAK TO SHARE - ROASTED POTATOES - GREEN BEANS</i>	130

PÂTES

LINGUINES CRÈMEUSES – HOMARD RÔTI - CRÈME DE HOMARD <i>CREAMY LINGUINE - ROASTED LOBSTER - LOBSTER CREAM</i>	52
COQUILLETES – JAMBON BLANC – PARMESAN – CRÈME TRUFFÉE <i>COQUILLETES PASTAS - PARISIAN HAM - PARMESAN - TRUFFLED CREAM</i>	39

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>	10
FRITES FRAÎCHES <i>FRENCH FRIES</i>	10
HARICOTS VERTS <i>GREEN BEANS</i>	12

DESSERTS

PANCAKES – SIROP D'ÉRABLE – CHANTILLY – FRUITS FRAIS DE SAISON <i>PANCAKES - MAPLE SYRUP - VANILLA CREAM - SEASONAL FRUITS</i>	16
BRIOCHE PAIN PERDU – CRÈME BRULÉE <i>FRENCH TOAST - CREME BRULEE</i>	18
MILLE FEUILLES – FEUILLETAGE CARAMÉLISÉ – CRÈME VANILLE <i>MILLES FEUILLES - VANILLA CREAM</i>	22
ÉCLAIR AU CHOCOLAT – À PARTAGER OU PAS <i>CHOCOLATE ECLAIR - TO SHARE OR NOT</i>	22
CHURROS – SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE <i>CHURROS - CHOCOLATE SAUCE - VANILLA CREAM</i>	14
ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES FRAIS <i>FRESH EXOTIC FRUITS</i>	22
PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE <i>CHOCOLATE PROFITEROLE - VANILLA CREAM PUFF</i>	16
TARTE VANILLE – CAMEL BEURRE SALÉ – NOIX DE PÉCAN <i>VANILLA TART - SALTED BUTTER CAMEL - PECAN NUTS</i>	16
COUPE FESTIVE GÉANTE (À PARTAGER) <i>GIANT FESTIVE DESSERT (TO SHARE)</i>	59
3 BOULES DE GLACES – SORBETS <i>CAFE - VANILLE - CHOCOLAT - PISTACHE - MANGUE - PASSION - CITRON JAUNE</i>	14

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

COCKTAILS

BLOODY MARY (20CL)	17
PIMM'S CUP (20CL)	17
MIMOSA (12CL)	17
BELLINI (12CL)	17
SUREAU (12CL)	18

JUS FRAIS DETOX

CAROTTE - ORANGE - GINGEMBRE <i>CARROT - ORANGE - GINGER</i>	12
MELON - MENTHE - CITRON VERT <i>WATERMELON - MINT - LIME</i>	12
COMCOMBRE - POMME - CÉLERI <i>CUCUMBER - APPLE - QUICK</i>	12

CHAMPAGNES

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

PERRIER-JOÛET, GRAND BRUT	V. 24 - BTL. 130 - MAG. 360
RUINART, BLANC DE BLANCS	V. 35 - BTL. 260 - MAG. 520
DOM PÉRIGNON, 2012	BTL. 520
LOUIS ROEDERER, CRISTAL, 2014	BTL. 540

CHAMPAGNES ROSÉS

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

VEUVE CLICQUOT, ROSÉ	V. 28 - BTL. 180 - MAG. --
LAURENT-PERRIER, ROSÉ	V. 35 - BTL. 250 - MAG. 490

SPIRITUEUX

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

TEQUILA PATRON SILVER	S. 15 - V. 18 - BTL. 250
TEQUILA DON JULIO 1942	S. 35 - V. 45 - BTL. 650
VODKA GREY GOOSE	S. 11 - V. 18 - BTL. 200
GIN MONKEY 47	V. 23 - BTL. 50CL 220
COGNAC HENESSY VS	V. 15 - BTL. 250

