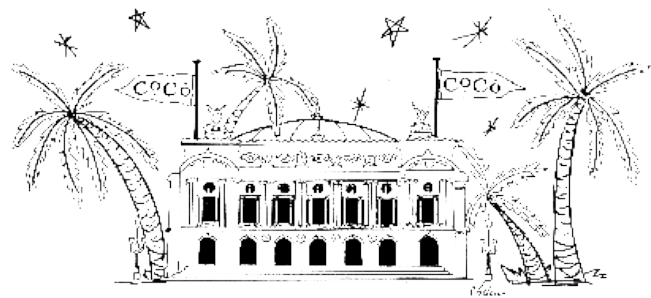


Coco



POUR COMMENCER

CŒUR DE SAUMON FUMÉ AUX HERBES – CRÈME D'ISIGNY <i>SMOKED SALMON WITH HERBS – ISIGNY CREAM</i>	30
CROQUE-MONSIEUR – JAMBON BLANC – BEURRE TRUFFÉ – BEAUFORT <i>CROQUE MONSIEUR – PARISIAN HAM – TRUFFLED BUTTER – BEAUFORT CHEESE</i>	26
CAVIAR OSCIETRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE - 30 GR <i>OSCIETRE IMPERIAL CAVIAR FROM SOLOGNE - 30 GR</i>	150

ENTRÉES

DAURADE MARINÉE – CITRON – AVOCAT <i>MARINATED SEA BREAM – LEMON – AVOCADO</i>	26
RAVIOLES DE LANGOUSTINES – CHOU VERT <i>NORWAY LOBSTER RAVIOLIS – GREEN CABBAGE</i>	32
CŒUR D'ARTICHAUT – SAUCE RAVIGOTE <i>HEART OF ARTICHOKE – RAVIGOTE SAUCE</i>	20
ASPERGES VERTES – MAYONNAISE LÉGÈRE <i>GREEN ASPARAGUS – MAYONNAISE</i>	22
BURRATINA CRÉMEUSE – TOMATES ANCIENNES – VINAIGRETTE GINGEMBRE <i>BURRATINA – HERITAGE TOMATOES – GINGER VINAIGRETTE</i>	24
CARPACCIO DE BAR – AGRUMES – BASILIC <i>SEA BASS CARPACCIO – CITRUS – BASIL</i>	20
VELOUTÉ FROID DE PETITS POIS – MENTHE – ŒUF POCHÉ <i>COLD PEA VELOUTÉ – MINT – POACHED EGG</i>	16
FINES TRANCHES DE BŒUF – CÂPRES – TOMATES <i>THIN SLICES OF BEEF – CAPERS – TOMATOES</i>	18
FOIE GRAS – PAIN TOASTÉ <i>FOIE GRAS – TOASTED BREAD</i>	32

SALADES

QUINOA – CONCOMBRE – MANGUE – AVOCAT – HUILE CITRONNÉE <i>QUINOA – CUCUMBER – MANGO – AVOCADO – LEMON OIL</i>	29
POUSSES D'ÉPINARDS – VENTRÈCHE DE THON – ASPERGES ET HARICOTS VERTS – MOUTARDE À L'ANCIENNE <i>BABY SPINACH – TUNA – ASPARAGUS AND GREEN BEANS – MUSTARD</i>	32
SUCRINE – CREVETTES – AVOCAT – PAMPLEMOUSSE – SAUCE COCKTAIL <i>SUCRINE – SHRIMPS – AVOCADO – GRAPEFRUIT – COCKTAIL SAUCE</i>	34

POISSONS

PAVÉ DE SAUMON – POUSSÉS D'ÉPINARDS – RIZ VÉNÉRÉ – BEURRE AUX ŒUFS DE SAUMON <i>SALMON – BABY SPINACH – BLACK RICE – SALMON EGGS BUTTER</i>	34
TARTARE DE THON – AVOCAT – AGRUMES – CHIPS DE SARRASIN <i>TUNA TARTAR – AVOCADO – CITRUS – BUCKWHEAT CHIPS</i>	38
FILET DE BAR RÔTI – PETITS POIS – ASPERGES VERTES – HUILE D'OLIVE <i>ROASTED SEABASS – PEAS – GREEN ASPARAGUS – OLIVE OIL</i>	44
LANGOUSTE ENTIÈRE – FRITES FRAICHES – SUCRINE <i>WHOLE SPINY LOBSTER – FRENCH FRIES – SUCRINE</i>	65
SOLE MEUNIÈRE ENTIÈRE – PURÉE DE POMMES DE TERRE – BEURRE CITRONNÉ <i>WHOLE DOVER SOLE – MASHED POTATOES – LEMON BUTTER</i>	69

VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE – PURÉE DE POMMES DE TERRE – JUS DE VIANDE <i>ROASTED CHICKEN – MASHED POTATOES – MEAT JUICE</i>	34
CÔTELETTES D'AGNEAU – TAGLIATELLES – CRÈME PROVENCALE <i>LAMB CHOPS – TAGLIATELLE – PROVENCAL CREAM</i>	44
CHATEAU FILET DE BŒUF – FRITES FRAICHES – SAUCE AU POIVRE <i>BEEF FILET – FRENCH FRIES – PEPPER SAUCE</i>	49
FILET DE VEAU – LÉGUMES PRIMEURS – JUS DE VEAU <i>VEAL TENDERLOIN – SPRING VEGETABLES – VEAL JUICE</i>	52
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE À PARTAGER – HARICOTS BLANCS – JUS DE VIANDE <i>SLOW COOKED LAMB SHOULDER – WHITE BEANS – MEAT JUICE</i>	160

PÂTES ET LÉGUMES

LINGUINE – TOMATES – BASILIC – STRACCIATELLA FUMÉE <i>LINGUINE – TOMATOES – BASIL – SMOKED STRACCIATELLA</i>	28
LINGUINE CRÉMEUSES – HOMARD – CRÈME DE HOMARD <i>CREAMY LINGUINE – LOBSTER – LOBSTER CREAM</i>	52
COQUILLETTES – JAMBON BLANC – PARMESAN – CRÈME TRUFFÉE <i>COQUILLETTE PASTA – PARISIAN HAM – PARMESAN – TRUFFLED CREAM</i>	39
ARTICHAUTS CONFITS – ASPERGES VERTES – PETITS POIS – NOISETTES <i>CANDIED ARTICHOKE – GREEN ASPARAGUS – PEAS – NUTS</i>	29

ACCOMPAGNEMENTS

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

DESSERTS

SABLÉ FRAMBOISES FRAICHES – SORBET CITRON-MENTHE <i>FRESH RASBERRIES SHORTBREAD – LEMON MINT SORBET</i>	16
CHURROS – SAUCE CHOCOLAT CHAUD – CRÈME VANILLE <i>CHURROS – CHOCOLATE SAUCE – VANILLA CREAM</i>	14
MACARON À LA FRAISE <i>STRAWBERRY MACAROON</i>	18
ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES FRAIS <i>FRESH EXOTIC FRUITS PLATE</i>	22
TARTE VANILLE PISTACHE – CAMEL BEURRE SALÉ <i>VANILLA PISTACHIO TART – SALTED BUTTER CAMEL</i>	16
PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – GLACE VANILLE – SAUCE CHOCOLAT CHAUD <i>PROFITEROLES – VANILLA CREAM PUFFS – VANILLA ICE CREAM – HOT CHOCOLATE SAUCE</i>	16
ÉCLAIR AU CHOCOLAT NOIR <i>DARK CHOCOLATE ECLAIR</i>	14
CAFÉ GOURMAND <i>CAFÉ GOURMAND</i>	16
COUPE FESTIVE GÉANTE À PARTAGER <i>GIANT FESTIVE DESSERT TO SHARE</i>	65

COUPES GLACÉES

GLACE VANILLE – SORBET CHOCOLAT – SABLÉ CHOCOLAT – SAUCE CHOCOLAT CHAUD – CHANTILLY VANILLE <i>VANILLA ICE CREAM – CHOCOLATE SORBET – CHOCOLATE SHORTBREAD – CHOCOLATE SAUCE – VANILLA WHIPPED CREAM</i>	16
SORBET FRAISE – FRAISES FRAICHES – SABLÉ BRETON – CHANTILLY VANILLE <i>STRAWBERRY SORBET – FRESH STRAWBERRIES – LEMON SHORTBREAD – VANILLE WHIPPED CREAM</i>	16
SORBET MANGUE – SORBET PASSION – ANANAS ET MANGUE FRAICHES – SABLÉ BRETON – CHANTILLY VANILLE <i>MANGO SORBET – PASSION FRUIT SORBET – FRESH PINEAPPLE AND MANGO – LEMON SHORTBREAD – VANILLA WHIPPED CREAM</i>	16
GRANITÉ VERVEINE – SORBET CITRON <i>GRANITA VERBENA – LEMON SORBET</i>	14
3 BOULES DE GLACES CHOCOLAT / VANILLE <i>3 SCOOPS OF ICE CREAM CHOCOLATE / VANILLA</i>	14
3 BOULES DE SORBETS MANGUE / PASSION / CITRON-MENTHE / FRAISE <i>3 SCOOPS OF SORBET MANGO / PASSION FRUIT / LEMON-MINT / STRAWBERRY</i>	14

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI RIGOLATTO – MUN – 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