

Coco

BRUNCH

BRUNCH À LA CARTE

POUR COMMENCER

CORBEILLE DE VIENNOSERIES – BAGUETTE CÉRÉALES – CONFITURES	20
PAIN DE CAMPAGNE POUJAURAN – MIEL – PÂTE À TARTINER AU CHOCOLAT	
<i>FRENCH PASTRIES - FRENCH CEREALS BAGUETTE - POUJAURAN COUNTRY BREAD - HONEY - CHOCOLATE SPREAD</i>	
CŒUR DE SAUMON FUMÉ AUX HERBES – CRÈME D’ISIGNY	30
<i>SMOKED SALMON WITH HERBS - ISIGNY CREAM</i>	
FOIE GRAS – PAIN TOASTÉ	32
<i>FOIE GRAS - TOASTED BREAD</i>	
JAMBON IBÉRIQUE PATA NEGRA CEBO	26
<i>PATA NEGRA CEBO IBERIAN HAM</i>	
CAVIAR OSCIETRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE - 30 GR	150
<i>OSCIETRE IMPERIAL CAVIAR FROM SOLOGNE - 30 GR</i>	

ŒUFS

ŒUFS BIO BROUILLÉS	
<i>ORGANIC SCRAMBLED EGGS</i>	
BACON CROUSTILLANT	22
<i>CRISPY BACON</i>	
SAUMON FUMÉ	24
<i>SMOKED SALMON</i>	
ŒUFS POCHÉS – SAUCE HOLLANDAISE	
<i>POACHED EGGS - HOLLANDAISE SAUCE</i>	
BÉNÉDICTE - BACON CROUSTILLANT	19
<i>BENEDICT - CRISPY BACON</i>	
NORVÉGIEN - SAUMON FUMÉ	21
<i>NORWEGIAN - SMOKED SALMON</i>	
FLORENTIN - ÉPINARDS CRÉMEUX	17
<i>FLORENTINE - CREAMY SPINACH</i>	
ŒUFS AU PLAT	
<i>FRIED EGGS</i>	
JUS TRUFFÉ	22
<i>TRUFFLED JUICE</i>	
CAVIAR OSCIÈTRE	55
<i>CAVIAR OSCIÈTRE</i>	
MORILLES	22
<i>MORELS</i>	
SUPPLÉMENT BACON CROUSTILLANT, FINES TRANCHES AVOCAT OU SAUMON FUMÉ	8/8/10€

GRANDES SALADES

QUINOA	29
CONCOMBRE – AVOCAT – MANGUE – HUILE CITRON	
<i>CUCUMBER - AVOCADO - MANGO - LEMON OIL</i>	
CÉSAR	34
POULET CROUSTILLANT – ROMAINE – PARMESAN – CRÔUTONS – SAUCE CÉSAR	
<i>CRISPY CHICKEN - ROMAINE - PARMESAN - CROUTONS - CAESAR SAUCE</i>	
CREVETTES – AVOCAT	34
SUCRINE – PAMPLEMOUSSE – SAUCE COCKTAIL	
<i>SHRIMPS - AVOCADO - SUCRINE - GRAPEFRUIT - COCKTAIL SAUCE</i>	

TOASTS ET SNACKS

CROQUE-MONSIEUR GRATINÉ – SALADE DE MESCLUN	26
JAMBON BLANC – BEAUFORT – BEURRE TRUFFÉ – SAUCE MORNAY	
WHITE HAM – GREEN MIXED SALAD – BEAUFORT – TRUFFLED BUTTER – MORNAY SAUCE	
BURGER – FRITES FRAICHES	32
BŒUF – CRISPY BACON – CHEDDAR – OIGNON RINGS –	
PICKLES CORNICHONS	
BEEF – CRISPY BACON – CHEDDAR CHEESE- OIGNONS RINGS – PICKLES – FRENCH FRIES	
AVOCADO TOAST – CRÈME PHILADELPHIA :	
AVOCADO TOAST – PHILADELPHIA CREAM	
ŒUF POCHE	20
POCKET EGG	
SAUMON FUMÉ	24
SMOKED SALMON	
COMPLET (ŒUF POCHÉ + SAUMON FUMÉ)	27
COMPLETE (POACHED EGG + SMOKED SALMON)	
LOBSTER ROLL – BRIOCHE TOASTÉE – HOMARD – CRÉMEUX AVOCAT	35
LOBSTER ROLL – TOASTED BRIOCHE – LOBSTER – CREAMY AVOCADO	
BAGEL SAUMON FUMÉ	27
CREAM CHEESE – CONCOMBRE – OIGNON ROUGE	
SMOKED SALMON – CREAM CHEESE – CUCUMBER – RED ONIONS	

LES INCONTOURNABLES

POISSONS

PAVÉ DE SAUMON	34
POUSSES D’ÉPINARDS – RIZ VÉNÉRÉ – BEURRE AUX ŒUFS DE SAUMON	
SALMON – BABY SPINACH – BLACK RICE – SALMON EGGS BUTTER	
SOLE ENTIÈRE MEUNIÈRE	69
PURÉE DE POMMES DE TERRE – BEURRE CITRONNÉ	
WHOLE SOLE MEUNIÈRE – MASHED POTATOES – LEMON BUTTER	

VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE	34
PURÉE DE POMMES DE TERRE – JUS DE VIANDE	
ROASTED CHICKEN – MASHED POTATOES – MEAT JUICE	
CHATEAU FILET DE BŒUF	49
FRITES FRAICHES – SAUCE AU POIVRE	
BEEF FILET – FRENCH FRIES – PEPPER SAUCE	

PÂTES

LINGUINE CRÉMEUSES – HOMARD RÔTI – CRÈME DE HOMARD	52
CREAMY LINGUINE – ROASTED LOBSTER – LOBSTER CREAM	
LINGUINE – TOMATES – BASILIC – STRACCIATELLA FUMÉE	28
LINGUINE – TOMATOES – BASIL – SMOKED STRACCIATELLA	

SIDES

MAC & CHEESE	15
MAC & CHEESE	
PURÉE DE POMMES DE TERRE NATURE OU TRUFFÉE	10/20
PLAIN OR TRUFFLED MASHED POTATOES	
SALADE DE MESCLUN	10
MESCLUN SALAD	
FRITES FRAICHES	10
FRESH FRENCH FRIES	
HARICOTS VERTS	12
GREEN BEANS	

DESSERTS

CHURROS - SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE	14
CHURROS - CHOCOLATE SAUCE - VANILLA CREAM	
MADELEINES AU CHOCOLAT	14
CHOCOLATE MADELEINES	
PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – SAUCE CHOCOLAT	16
PROFITEROLES - VANILLA CREAM PUFFS - CHOCOLATE SAUCE	
MACARON À LA FRAISE	18
STRAWBERRY MACAROON	
ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES	22
EXOTIC FRUIT PLATTER	
PANCAKES – SIROP D'ÉRABLE – CHANTILLY – FRUITS FRAIS	16
PANCAKES - MAPLE SYRUP - WHIPPED CREAM - FRESH FRUIT	
PANCAKES – PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR – BANANES – CHANTILLY	18
PANCAKES - DARK CHOCOLATE CHIPS - BANANAS - WHIPPED CREAM	
COUPE FESTIVE GÉANTE - ASSORTIMENT MIGNARDISES ET FRUITS FRAIS	65
GIANT FESTIVE CUP	

COUPES GLACÉES

GLACE VANILLE – SORBET CHOCOLAT – SABLÉ CHOCOLAT	
SAUCE CHOCOLAT CHAUD – CHANTILLY VANILLE	16
VANILLA ICE CREAM – CHOCOLATE SORBET – CHOCOLATE SHORTBREAD	
CHOCOLATE SAUCE – VANILLA WHIPPED CREAM	
SORBET MANGUE – SORBET PASSION – ANANAS ET MANGUE FRAICHES	
SABLÉ BRETON – CHANTILLY VANILLE	16
MANGO SORBET – PASSION FRUIT SORBET – FRESH PINEAPPLE AND MANGO	
LEMON SHORTBREAD – VANILLA WHIPPED CREAM	
SORBET FRAISE – FRAISES FRAICHES – SABLÉ BRETON – CHANTILLY VANILLE	16
STRAWBERRY SORBET – FRESH STRAWBERRIES – LEMON SHORTBREAD – VANILLA WHIPPED CREAM	
GRANITÉ VERVEINE – SORBET CITRON	14
GRANITA VERBENA – LEMON SORBET	

BOISSONS

JUS FRAIS DÉTOX

CONCOMBRE – ANETH – BERGAMOTE	13
<i>CUCUMBER - DILL - BERGAMOT</i>	
CAROTTE – GINGEMBRE	13
<i>CARROT - GINGER</i>	
THÉ GLACÉ MISS COCO	13
<i>ICED TEA MISS COCO</i>	
COCO – ANANAS – GOJI	13
<i>COCONUT - PINEAPPLE - GOJI</i>	
AMANDE – BANANE – AÇAÍ	13
<i>ALMOND - BANANA - AÇAÍ</i>	

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

MENU KIDS

30€

SAMEDI ET DIMANCHE.

ONLY SATURDAY AND SUNDAY.

1 BOISSON AU CHOIX

1 DRINK OF YOUR CHOICE

-

COQUILLETTES TOAMTES ou VOLAILLE FRITES ou SAUMON PURÉE

COQUILLETTES HAM BUTTER OR POULTRY FRIES OR SALMON PURÉE

-

CHURROS ou 3 BOULES DE GLACES

CHURROS OR 3 SCOOPS OF ICE CREAM

