

Coco

BRUNCH

BRUNCH À LA CARTE

POUR COMMENCER

CORBEILLE DE VIENNOISERIES – 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	30
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 FRAÎCHES	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	36
POUSSES D’ÉPINARDS – RIZ VÉNÉRÉ – BEURRE AUX ŒUFS DE SAUMON	
SALMON – BABY SPINACH – BLACK RICE – SALMON EGGS BUTTER	
SOLE MEUNIÈRE À PARTAGER	180
PURÉE DE POMMES DE TERRE – BEURRE CITRONNÉ	
WHOLE DOVER TO SHARE – MASHED POTATOES – LEMON BUTTER	

VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE	36
PURÉE DE POMMES DE TERRE – JUS DE VIANDE	
ROASTED CHICKEN – MASHED POTATOES – MEAT JUICE	
CÔTE DE BŒUF À PARTAGER	160
SALADE MESCLUN – FRITES FRAÎCHES	
PRIME RIB STEAK – GREEN MIX SALAD – FRENCH FRIES – BERNAISE SAUCE	

PÂTES

LINGUINE CRÉMEUSES – HOMARD RÔTI – CRÈME DE HOMARD	52
CREAMY LINGUINE – ROASTED LOBSTER – LOBSTER CREAM	
LINGUINE – TOMATES – COURGETTES – BASILIC – STRACCIATELLA FUMÉE	32
LINGUINE – TOMATOES – ZUCCHINI – BASIL – SMOKED STRACCIATELLA	

SIDES

MAC & CHEESE	15
MAC & CHEESE	
PURÉE DE POMMES DE TERRE NATURE	10
MASHED POTATOES	
SALADE DE MESCLUN	10
MESCLUN SALAD	
FRITES FRAÎCHES	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	
PASTÈQUE ET MELON JAUNE FRAIS	17
FRESH WATERMELON AND YELLOW MELON	
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

SORBET MANGUE – SORBET PASSION – ANANAS ET MANGUE FRAICHES	16
SABLET BRETON – CHANTILLY VANILLE	
MANGO SORBET - PASSION FRUIT SORBET – FRESH PINEAPPLE AND MANGO – LEMON SHORTBREAD - VANILLA WHIPPED CREAM	
GLACE CHOCOLAT – GLACE VANILLE – SABLÉ CHOCOLAT	
SAUCE CHOCOLAT CHAUD – CHANTILLY VANILLE	16
CHOCOLATE ICE CREAM – VANILLA ICE CREAM – CHOCOLATE SHORTBREAD	
CHOCOLATE SAUCE – VANILLA WHIPPED CREAM	
SORBET FRAISE – FRAISES FRAICHES – SABLÉ BRETON – CHANTILLY VANILLE	16
STRAWBERRY SORBET – FRESH STRAWBERRIES – LEMON SHORTBREAD – VANILLA WHIPPED CREAM	
SORBET CITRON – CITRON CONFIT – SABLÉ BRETON – CHANTILLY VANILLE	16
LEMON SORBET – PRESERVED LEMON – LEMON SHORTBREAD – VANILLA WHIPPED CREAM	

BOISSONS

JUS FRAIS DÉTOX

COCO GOJI	12
COCO - ANANAS - GOJI - FRAIS - SAVOUREUX - RAFFRAICHISSANT	
COCO AÇAÍ	12
AMANDE - BANANE - AÇAÍ - ONGTUEUX - GOURMAND - FRUITÉ	
COCO CONCOMBRE	12
CONCOMBRE - ANETH - BERGAMOTE - FRAIS - ACIDULÉ - HERBACE	
SHOT DÉTOX GINGEMBRE	7
GINGEMBRE - CAROTTE	
SHOT DÉTOX PASSION	7
PAMPLEMOUSSE - PASSION	

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

-

COQUILLETES TOAMTES OU VOLAILLE FRITES OU SAUMON PURÉE

COQUILLETES HAM BUTTER OR POULTRY FRIES OR SALMON PURÉE

-

CHURROS OU 3 BOULES DE GLACES

CHURROS OR 3 SCOOPS OF ICE CREAM

