

COCO

DÉJEUNER & DINER

À PARTAGER

CŒUR DE SAUMON FUMÉ – CRÈME CITRONNÉE	24
SARDINETTES D'EXCEPTION – BEURRE AUX ALGUES	26
CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE – JAMBON ET BEAUFORT	18
JAMBON DE BŒUF WAGYU – BEURRE AU PIMENT D'ESPELETTE	24
FOIE GRAS – BRIOCHE TOASTÉE	29
TARAMA TRUFFÉ	24

ENTRÉES

CARPACCIO DE THON – VINAIGRETTE GINGEMBRE	25
CEVICHE DE DAURADE – AGRUMES – AVOCAT	22
TARTARE DE BAR – PICKLES DE RADIS – CRÈME D'ISSIGNY	24
RAVIOLES DE LANGOUSTINES – CHOUX VERT	29
VELOUTÉ POTIRON ET CHATAIGNES – CRÈME D'ISSIGNY	17
CARPACCIO D'ARTICHAUT – VINAIGRETTE	19
PÔLÉE DE CHAMPIGNONS – ŒUF BIO MOLLET CROUSTILLANT	24
BURRATINA DES POUILLES – TRUFFE DE BOURGOGNE	28
PATÉ EN CROUTE FOIE GRAS ET VOLAILLE – PICKLES	18

SALADES & LÉGUMES

COCO BOWL – CÉRÉALES – HUILE D'OLIVE CITRON	24
COEUR DE CHOUX FLEUR DORÉ – PARMESAN	25
KING CRAB – CŒUR DE LAITUE – AVOCAT	49

POISSONS

LIEU JAUNE – CRÈME DE CRUSTACÉS – RIZ PARFUMÉ	32
THON MI-CUIT – SAUCE VIERGE – BROCOLIS – GINGEMBRE	37
BAR – COQUES ET POIREAUX – COCO PAIMPOLLE	39
LINGUINE CRÉMEUSE – HOMARD BLEU RÔTI	44
TURBOT RÔTI – TRUFFE DE BOURGOGNE – PURÉE DE TOPINAMBOUR	48
FILET DE SOLE – SAUCE VIN JAUNE – GIROLLES ET ÉPINARDS	59

VIANDES

POULET FERMIER RÔTI – SAUCE FOIE GRAS ET TRUFFE – PURÉE DE POMMES DE TERRE	32
COQUILLETTES AU JAMBON – TRUFFE DE BOURGOGNE – BEAUFORT	35
QUASI DE VEAU – JUS DE VIANDE – HARICOTS VERTS	37
NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS – BÉARNAISE – FRITES – MESCLUN	48
CHÂTEAU FILET DE BŒUF ROSSINI – CASARECCE AUX MORILLES ET À LA CRÈME	59

ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DE POMMES DE TERRE	10
SUCRINE – PARMESAN – TOMATES CONFITES	10
FRITES	8
RIZ PARFUMÉ	8
HARICOTS VERTS – BEURRE ÉCHALOTES	10

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES	15
----------------------	----

DESSERTS

TARTE AU CITRON MERINGUÉE	16
PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – SAUCE CHOCOLAT	16
PAMPLEMOUSSES ET FRAMBOISES FRAICHES – SORBET FRAMBOISE – HIBISCUS	18
CHEESECAKE CARAMÉLISÉ – SORBET MANDARINE	16
ASSIETTE DE MANGUES ET ANANAS FRAIS	22
CHURROS – SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE	14
CROQUANT NOISETTE – CRÉMEUX CHOCOLAT PRALINÉ	16
ÎLE FLOTTANTE – PRALINE ROSE	16
CAFÉ GOURMAND	14
OPÉRA GÉANT À PARTAGER	32
BELLE GLACE VANILLE – TOPPINGS COULIS ET FRUITS SECS CARAMÉLISÉS	36
CHOUQUETTES À LA VANILLE À PARTAGER – SAUCE CHOCOLAT	28
COUPE FESTIVE GÉANTE À PARTAGER :	
CHURROS CHOCOLAT - CHOUQUETTES VANILLE ET FRUITS FRAIS EXOTIQUES	49
3 BOULES DE GLACES <i>CAFÉ / VANILLE / PISTACHE</i>	12
3 BOULES DE SORBETS <i>CACAO / MANGUE / FRAMBOISE / ANANAS-COCO / POIRE</i>	12

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI - MUN - COCO - GIRAFE - MONSIEUR BLEU - APICIUS - LOUIE
PERRUCHE - BAMBINI - LE PIAF - ROXIE

Coco

LUNCH & DINNER

TO SHARE

SALMON HEART GRAVLAX – LEMON CREAM	24
EXCEPTIONAL SARDINETTES – SEAWEED BUTTER	24
TRUFFLED CROQUE-MONSIEUR	18
WAGYU BEEF HAM – ESPELETTE PEPPER BUTTER	24
FOIE GRAS – TOASTED BRIOCHE	24
TRUFFLED TARAMA	24

STARTER

TUNA CARPACCIO – GINGER VINAIGRETTE	22
SEA BREAM CEVICHE – CITRUS – AVOCADO	23
SEA BASS TARTARE – RADISH PICKLES – LEMON CREAM	24
LOBSTER RAVIOLI – GREEN CABBAGE	29
PUMPKIN AND CHESNUT SOUP – LEMON CREAM	18
ARTICHOKE CARPACCIO – VINAIGRETTE	19
SAUTEED MUSHROOMS – ORGANIC CRISPY SOFT-BOILED EGG	21
BURRATA FROM PUGLIA – BURGUNDY TRUFFLE	29
FOIE GRAS AND CHICKEN PATE – PICKLES	21

SALAD & VEGETABLE

COCO BOWL – CEREALS – LEMON OLIVE OIL	24
CAULIFLOWER HEART – PARMESAN CHEESE	25
KING CRAB – LETTUCE HEART – AVOCADO	49

FISH

POLLACK – CRUSTACEAN CREAM – SEASONED RICE	33
SEMI-COOKED TUNA – VIRGIN SAUCE – BROCCOLI – GINGER	38
CREAMY LINGUINE – ROASTED BLUE LOBSTER	39
SEA BASS – SHELLFISH AND LEEKS – COCO PAIMPOL BEANS	44
ROASTED TURBOT – BURGUNDY TRUFFLE – JERUSALEM ARTICHOKE PUREE	48
SOLE FILLET – YELLOW WINE SAUCE – CHANTERELLES AND SPINACH	52

MEAT

CANDIDE BEEF CHEEK – CREAMY POLENTA	29
COQUILLETES PASTA WITH HAM – BURGUNDY TRUFFLE – BEAUFORT CHEESE	32
ROASTED FARM CHICKEN – FOIE GRAS AND TRUFFLE SAUCE – MASHED POTATOES	35
VEAL QUASI – MEAT JUICE – GREEN BEANS AND SHALLOTS	37
ANGUS ENTRECOTE – BEARNAISE – FRENCH FRIES – MESCLUN	42
BEEF CHATEAU FILET WITH FOIE GRAS – PENNE WITH MORELS AND CREAM	52

SIDE

MASHED POTATOES	10
SUCRINE – PARMESAN – SUN-DRIED TOMATOES	10
FRENCH FRIES	8
SEASONED RICE	8
GREEN BEANS – SHALLOTS BUTTER	10

CHEESE

CHEESE PLATE

15

DESSERT

LEMON MERINGUE PIE	16
PROFITEROLES – CHOCOLATE SAUCE – VANILLA ICE CREAM	16
GRAPEFRUIT AND RASPBERRIES – RASPBERRIES SORBET – HIBISCUS	18
CARAMELISED CHEESECAKE – MANDARIN SORBET	16
MANGO AND PINEAPPLE PLATE	22
CHURROS – CHOCOLATE SAUCE – VANILLA CREAM	14
CRUNCHY HAZELNUT – CREAMY CHOCOLATE PRALINE	16
FLOATING ISLAND – PINK PRALINE	16
CAFÉ GOURMAND	14
GIANT OPERA CHOCOLAT AND COFFEE CAKE TO SHARE	32
VANILLA ICE CREAM TO SHARE – CARAMELISED DRIED FRUITS	36
VANILLA PUFFS TO SHARE – CHOCOLATE SAUCE	28
GIANT FRUIT BOWL TO SHARE	45
3 SCOOPS OF ICE CREAM <i>COFFEE / VANILLA / PISTACHIO</i>	12
3 SCOOPS OF SORBETS <i>COCOA / MANGO / RASPBERRY / PINEAPPLE-COCONUT / PEAR</i>	12

PARIS SOCIETY TABLES

GIGI - MUN - COCO - GIRAFE - MONSIEUR BLEU - APICIUS - LOUIE
PERRUCHE - BAMBINI - LE PIAF - ROXIE