

Coco

BRUNCH

BRUNCH À LA CARTE

HUÎTRES SPÉCIALES N°3 PAR 6 <i>SPECIAL OYSTERS N° 3 BY 6</i>	24
SAUMON FUMÉ DE LA MAISON NORDIQUE – PAIN POUJAURAN – CRÈME <i>SMOKED SALMON FROM LA MAISON NORDIQUE - POUJAURAN BREAD - CREAM</i>	24
AVOCADO TOAST – CRÈME PHILADELPHIA – GRENADE <i>AVOCADO TOAST - PHILADELPHIA CREAM - POMEGRANATE - CHERRY TOMATOES</i>	18
BURGER – VIANDE DE BŒUF – VIEUX CHEDDAR – FRITES <i>BURGER - BEEF MEAT - OLD CHEDDAR CHEESE - TARTAR SAUCE</i>	29
ŒUFS BIO BROUILLÉS <i>ORGANIC SCRAMBLED EGGS</i>	
NATURE <i>PLAIN</i>	14
BACON <i>BACON</i>	18
SAUMON FUMÉ <i>SMOKED SALMON</i>	21
ŒUFS BIO BÉNÉDICTE <i>ORGANIC EGGS BENEDICT</i>	19
ŒUFS BIO NORVÉGIEN <i>NORWEGIAN ORGANIC EGGS</i>	22
CORBEILLE DE VIENNOISERIES <i>FRENCH PASTRIES</i>	12
PANCAKES – SIROP D'ÉRABLE <i>PANCAKES - MAPLE SYRUP</i>	16
PAIN PERDU CARAMELISÉ <i>CARAMELIZED FRENCH TOAST</i>	14
ACAI BOWL – CRÈME VÉGÉTALE – BANANE – KIWI – NOISETTES CARAMELISÉES <i>ACAI BOWL - VEGETAL CREAM - BANANA - KIWI - CARAMELIZED HAZELNUTS</i>	19

INGCONTOURNABLES

CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE <i>TRUFFLE CROQUE-MONSIEUR</i>	18
FOIE GRAS – BRIOCHE TOASTÉE <i>FOIE GRAS - TOASTED BRIOCHE</i>	29
TARAMA TRUFFÉ <i>TRUFFLED TARAMA</i>	24
CARPACCIO DE BAR – PÊCHE – VERVEINE <i>SEABASS CARPACCIO - PEACH - VERBENA</i>	22
CEVICHE DE DAURADE – AGRUMES – AVOCAT <i>SEA BREAM CEVICHE - CITRUS - AVOCADO</i>	23
CARPACCIO D'ARTICHAUT – VINAIGRETTE <i>ARTICHOKE CARPACCIO - VINAIGRETTE</i>	19
HARICOTS VERTS – FRISÉE – BOEUF FUMÉ – FOIE GRAS – MOUTARDE <i>GREEN BEANS - SMOKED BEEF - FOIE GRAS - MUSTARD</i>	32
BURRATINA DES POUILLES – TOMATES ANCIENNES <i>BURRATA FROM PUGLIA - TOMATOES</i>	27
HOMARD BLEU – CŒUR DE LAITUE – AVOCAT <i>BLUE LOBSTER - LETTUCE HEART - AVOCADO</i>	49
CABILLAUD – GNOCCHIS – BEURRE CITRONNÉE – CRESSON <i>COD - GNOCCHI - LEMON BUTTER - WATERCRESS</i>	36
THON MI-CUIT – SAUCE VIERGE – BROCOLIS - GINGEMBRE <i>SEMI-COOKED TUNA - VIRGIN SAUCE - BROCOLI - GINGER</i>	38
LINGUINE CRÉMEUSE – HOMARD BLEU RÔTI <i>CREAMY LINGUINE - ROASTED BLUE LOBSTER</i>	52
POULET FERMIER RÔTI – MORILLES – PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>ROASTED CHICKEN - MUSHROOMS - MASHED POTATOES</i>	35
COQUILLETES AU JAMBON – TRUFFE NOIRE – BEAUFORT <i>COQUILLETES WITH HAM - BLACK TRUFFLE - BEAUFORT CHEESE</i>	39
NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE – BÉARNAISE – FRITES – MESCLUN <i>ARGENTINA ENTRECOTE - BEARNAISE - FRENCH FRIES - MESCLUN</i>	52

ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>MASHED POTATOES</i>	10
SUCRINE – PARMESAN – TOMATES CONFITES <i>SUCRINE - PARMESAN - SUN-DRIED TOMATOES</i>	12
FRITES <i>FRENCH FRIES</i>	10
HARICOTS VERTS – BEURRE ÉCHALOTES <i>GREEN BEANS - SHALLOTS BUTTER</i>	12

DESSERTS

CHURROS – SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE <i>CHURROS - CHOCOLATE SAUCE - VANILLA CREAM</i>	14
ASSIETTE MANGUES ET ANANAS FRAIS <i>FRESH MANGO AND PINEAPPLE PLATE</i>	22
PROFITEROLES - CHOUX CREME VANILLE <i>CHOCOLATE PROFITEROLE - VANILLA CREAM PUFF</i>	18
CHEESECAKE CARAMÉLISÉ - FRAMBOISE <i>CARAMELISED CHEESECAKE - RASPBERRY</i>	16
OPÉRA À PARTAGER <i>GIANT OPERA CHOCOLAT AND COFFE CAKE</i>	32
	À PARTAGER / TO SHARE
BELLE GLACE VANILLE À PARTAGER ET TOPPINGS <i>VANILLA ICE CREAM TO SHARE C</i>	36
	À PARTAGER / TO SHARE
CHOUQUETTES À LA VANILLE – SAUCE CHOCOLAT <i>VANILLA PUFFS - CHOCOLATE SAUCE</i>	35
	À PARTAGER / TO SHARE
COUPE FESTIVE GÉANTE <i>GIANT BOWL</i>	59
	À PARTAGER / TO SHARE
3 BOULES DE GLACES - SORBETS <i>CAFE - VANILLE - PISTACHE</i>	12
	CACAO - MANGUE - FRAMBOISE - ANANAS/COGO - POIRE

BOISSONS

CHAMPAGNES

	V. 12CL – BTL. 75CL – MAG. 150CL
PERRIER-JOÛET, GRAND BRUT	V. 22 – BTL. 120 – MAG. 275
RUINART, BLANC DE BLANCS	V. 32 – BTL. 240 – MAG. 460
DOM PÉRIGNON, 2010	BTL. 470
LOUIS ROEDERER, CRISTAL, 2012	BTL. 490

CHAMPAGNES ROSÉS

	V. 12CL – BTL. 75CL – MAG. 150CL
VEUVE CLICQUOT, ROSÉ	V. 26 – BTL. 170 – MAG. --
LAURENT-PERRIER, ROSÉ	V. 32 – BTL. 220 – MAG. 470
DOM PÉRIGNON, ROSÉ, 2006	BTL. 650

VINS

ROSÉ

IGP MEDITERRANEE, ROSEBLOOD D'ESTOUBLON, 2021	V. 10 – BTL. 60 – MAG 120
---	---------------------------

BLANC

MENETOU-SALON, ANTOINE DE LA FARGE, 2021	V. 13 – BTL. 65
SANCERRE, SIGNATURE, PASCAL JOLIVET, 2018	V. 15 – BTL. 75
CHABLIS, DOMAINE BROCARD, 2018	V. 16 – BTL. 80
POUILLY-FUISSE, CHATEAU BEAUREGARD, 2019	V. 20 – BTL. 100
CONDRIEU, S. MONTEZ, 2019	V. 28 – BTL. 140

ROUGE

CROZES-HERMITAGE, TERROIR DE CHASSIS, G. ROBIN, 2018	V. 14 – BTL. 70
HAUT-MEDOC, L'HERITAGE DE CHASSE-SPLEEN, 2016	V. 15 – BTL. 75
SANCERRE, SIGNATURE, PASCAL JOLIVET, 2020	V. 16 – BTL. 80
ALOXE-CORTON, DOMAINE DU PAVILLON, 2019	V. 27 – BTL. 135
MARGAUX, MARGAUX DU CHATEAU MARGAUX, 2015	V. 32 – BTL. 160

COCKTAILS

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

SPIRITUEUX

	S. 2CL – V. 4CL – BTL. 70CL
TEQUILA PATRON SILVER	S. 12 – V. 18 – BTL. 250
TEQUILA DON JULIO 1942	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

