

Coco

DÉJEUNER & DINER

# POUR COMMENCER

TARAMA – TRUFFE DE BOURGOGNE	24
CŒUR DE SAUMON FUMÉ – CRÈME CITRONNÉE	29
OEUFS BIO MIMOSA – TRUFFE MELANOSPORUM	16
FINES TRANCHES DE BOEUF FUMÉ – BEURRE PIMENT D'ESPELETTE	22
CROQUE-MONSIEUR – JAMBON – BEAUFORT – TRUFFE DE BOURGOGNE	18
FOIE GRAS – BRIOCHE TOASTÉE	32

# ENTRÉES

SUPPLÉMENT TRUFFE MELANOSPORUM 5€/GRAMME

DAURADE MARINÉE – AGRUMES – AVOCAT	23
FINES TRANCHES DE BAR – CAROTTE – PASSION	25
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES – TRUFFE MELANOSPORUM – BERGAMOTE	32
RAVIOLES DE LANGOUSTINES – POIREAUX	29
VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES – PAIN D'ÉPICES	17
CARPACCIO D'ARTICHAUTS – VINAIGRETTE	19
BURRATINA DES POUILLES – ROQUETTE – TRUFFE MELANOSPORUM	27
ŒUF BIO MOLLET CROUSTILLANT – CHAMPIGNONS DES BOIS	24
VOL AU VENT D'ESCARGOTS – CHAMPIGNONS DE PARIS	28

# SALADES ET LÉGUMES

COCO BOWL – MÉLANGE DE CÉRÉALES – AVOCAT ET MANGUE (VEGAN)	26
CREVETTES – AVOCAT – CŒUR DE SUCRINE – PAMPLEMOUSSE – SAUCE COCKTAIL	34
CASARECCE AUX MORILLES ET À LA CRÈME (VEGAN)	39

# POISSONS

SUPPLÉMENT TRUFFE MELANOSPORUM 5€/GRAMME

CABILLAUD – GNOCCHIS CITRONNÉS – CRÈME MARINIÈRE	34
POULPE RÔTI – RIZ BLANC – SAUCE AMÉRICAINNE	35
THON MI-CUIT – SARASIN – MOUSSELINE DE PATATE DOUCE – JEUNES POUSSÉS	38
SAINT-JACQUES RÔTIÉS – PURÉE DE CÉLERI – CORAIL	45
LINGUINE CRÉMEUSES – HOMARD BLEU RÔTI	52
SOLE ENTIÈRE À LA GRENOBLOISE – PURÉE DE POMMES DE TERRE	62

# VIANDES

SUPPLÉMENT TRUFFE MELANOSPORUM 5€/GRAMME

POULET RÔTI – SAUCE FOIE GRAS ET TRUFFE MELANOSPORUM – PURÉE	34
FILETS DE CANETTE – JUS AUX ÉPICES – CAROTTES	38
COQUILLETES – TRUFFE NOIRE – JAMBON BLANC – BEAUFORT	39
CÔTE DE COCHON IBÉRIQUE – JUS DE VIANDE – GRATIN DAUPHINOIS	40
NOIX D'ENTRECÔTE 250GR – BÉARNAISE – FRITES FRAÎCHES – MESCLUN	52
CHÂTEAU FILET DE BŒUF 160GR – ROSSINI FOIE GRAS – CHAMPIGNONS ET HARICOTS VERTS	59

# ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DE POMMES DE TERRE	10
PURÉE DE POMMES DE TERRE – TRUFFE MELANOSPORUM	18
SUCRINE – PARMESAN – TOMATES CONFITES	12
FRITES FRAICHES	10
GRATIN DAUPHINOIS	12
CASARECCE À LA CRÈME MORILLES	12
HARICOTS VERTS ÉCHALOTTES	12

# FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES

16

# DESSERTS

TARTE AUX POMMES GRANNY SMITH – CRÈME ISIGNY	14
MANGUE ET ANANAS FRAIS	22
TOUT PASSION – SORBET PASSION – BISCUIT AUX ÉPICES	16
ORANGE ET PAMPLEMOUSSE – SORBET CITRON – JUS HIBISCUS	18
TARTE VANILLE – CARAMEL BEURRE SALÉ – NOIX DE PÉCAN	16
BABA SANS ALCOOL – ANANAS CONFITS – RHUM AU CHOIX EN SUPPLEMENT	16
PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – SAUCE CHOCOLAT	18
ROYAL CHOCOLAT	16
CHURROS – SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE	14
CHOCOLAT LIÉGEOIS – GLACES CHOCOLAT – CHANTILLY	16
CAFÉ GOURMAND	14
CHOUQUETTES CHANTILLY À PARTAGER – SAUCE CHOCOLAT	28
COUPE FESTIVE GÉANTE À PARTAGER	
CHURROS CHOCOLAT – CHOUQUETTES VANILLE ET FRUITS FRAIS EXOTIQUES	59
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 – BONNIE – MONSIEUR BLEU – APICIUS – LOUIE  
PERRUCHE – MONDAINE – BAMBINI – LE PIAF – MAISON RUSSE – LA SUITE

Coco

**LUNCH & DINNER**

# TO SHARE

TARAMA – BURGUNDY TRUFFLE	24
HEART OF SMOKED SALMON – LEMON CREAM	29
ORGANIC EGGS MIMOSA – MELANOSPORUM TRUFFLE	16
SMOKED BEEF – ESPELETTE BUTTER	22
CROQUE-MONSIEUR – HAM – BEAUFORT – BURGUNDY TRUFFLE	18
FOIE GRAS – TOASTED BRIOCHE	32

# STARTER

MELANOSPORUM TRUFFLE 5€/GRAM

MARINATED SEA BREAM – CITRUS – AVOCADO	23
SEA BASS CARPACCIO – CARROT – PASSION FRUIT	25
SCALLOPS CARPACCIO – MELANOSPORUM TRUFFLE – BERGAMOT	32
LANGOUSTINE RAVIOLI – LEEKS	29
CHESTNUT VELOUTE – GINGERBREAD CREAM	17
ARTICHOKES CARPACCIO – VINAIGRETTE	19
BURRATINA FROM PUGLIA – ROQUETTE SALAD – MELANOSPORUM TRUFFLE	27
CRISPY ORGANIC SOFT BOILED EGG – SAUTEED MUSHROOMS	24
SNAILS VOL AU VENT – MUSHROOMS	28

# SALAD & VEGETABLE

COCO BOWL – CEREALS MIX – AVOCADO AND MANGO (VEGAN)	26
SHRIMPS – AVOCADO – GEM LETTUCE – GRAPEFRUIT – COCKTAIL SAUCE	34
CASARECCE PASTA – MORELS AND CREAM (VEGAN)	39

# FISH

MELANOSPORUM TRUFFLE 5€/GRAM

COD – GNOCCHI – LEMON BUTTER – MUSSEL CREAM	34
ROASTED OCTOPUS – RICE – AMERICAN SAUCE	35
SEARED TUNA – BUCKWHEAT CRUST – MASHED SWEET POTATOES	38
ROASTED SCALLOPS – CELERY PUREE – CORAL CREAM	45
CREAMY LINGUINE – ROASTED BLUE LOBSTER	52
WHOLE SOLE – GRENOBLOISE SAUCE – MASHED POTATOES	62

# MEAT

MELANOSPORUM TRUFFLE 5€/GRAM

ROASTED CHICKEN – MELANOSPORUM TRUFFLE AND FOIE GRAS SAUCE – PUREE	34
DUCKLING FILETS – SPICES JUICE – CARROTS	38
COQUILLETES – MELANOSPORUM TRUFFLE – HAM PARISIAN – BEAUFORT CHEESE	39
IBERIAN PORK CHOP – MEAT JUICE – POTATOES GRATIN	40
RIBEYE – BÉARNAISE SAUCE – FRESH FRENCH FRIES – MESCLUN	52
ROSSINI BEEF FILLET – FOIE GRAS – MUSHROOMS AND GREEN BEANS	59

# SIDE

MASHED POTATOES	10
MASHED POTATOES – MELANOSPORUM TRUFFLE	18
GEM LETTUCE – PARMESAN – CONFIT TOMATO	12
POTATOES GRATIN	12
CASARECCE PASTA WITH MORELS	12
FRESH FRENCH FRIES	10
GREEN BEANS – SHALLOT BUTTER	12

# CHEESE

CHEESE PLATE

16

# DESSERT

GRANNY SMITH APPLE PIE – ISIGNY CREAM	14
MANGO AND FRESH PINEAPPLE PLATE	22
ALL PASSION FRUIT – PASSION SORBET – BISCUIT	16
ORANGE AND GRAPEFRUIT – LEMON SORBET – HIBISCUS JUICE	18
VANILLA CAKE – SALTED BUTTER CARAMEL – PECAN NUTS	16
ALCOHOL FREE BABA – CANDIED PINEAPPLE	16
PROFITEROLES – VANILLA CREAM PUFFS – CHOCOLATE SAUCE	18
CHOCOLATE ROYAL CAKE	16
CHURROS – CHOCOLATE SAUCE – VANILLA CREAM	14
CHOCOLATE LIEGEOIS – CHOCOLATE ICE CREAM – CHANTILLY	16
CAFÉ GOURMAND	14
WHIPPED CREAM CHOUQUETTES – CHOCOLATE SAUCE	28
GIANT FESTIVE CUP CHOCOLATE CHURROS – VANILLA CHOUQUETTES – FRESH EXOTIC FRUIT	59
3 SCOOPS OF <i>COFFE / VANILLA / PISTACHIO</i>	12
3 SCOOPS OF <i>CACAO / MANGO / RASPBERRY / PANEAPPLE-COCONUT / PEAR SORBET</i>	12

## PARIS SOCIETY TABLES

GIGI – MUN – COCO – GIRAFE – BONNIE – MONSIEUR BLEU – APICIUS – LOUIE  
PERRUCHE – MONDAINE – BAMBINI – LE PIAF – MAISON RUSSE – LA SUITE