

Coco

DÉJEUNER & DINER

POUR COMMENCER

TARAMA TRUFFÉ	24
CŒUR DE SAUMON FUMÉ AUX HERBES – CRÈME D'ISIGNY	32
OEUFS BIO MIMOSA – CRABE – POIS GOURMANDS	26
FINES TRANCHES DE BOEUF FUMÉ – BEURRE PIMENT D'ESPELETTE	22
CROQUE-MONSIEUR TRUFFÉ – JAMBON – BEAUFORT	18
FOIE GRAS – BRIOCHE TOASTÉE	32

ENTRÉES

DAURADE MARINÉE – AGRUMES – AVOCAT	24
FINES TRANCHES DE BAR – VINAIGRETTE MANDARINE	27
RAVIOLES DE LANGOUSTINES – CHOUX VERT	29
CARPACCIO D'ARTICHAUTS – VINAIGRETTE	20
ASPERGES VERTES – MAYONNAISE LÉGÈRE AUX HERBES – AGRUMES	26
POIREAUX FUMÉS – VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE – NOISETTES	16
ŒUF BIO MOLLET CROUSTILLANT – PETITS POIS – POITRINE FUMÉE	18
VOL AU VENT D'ESCARGOTS – CHAMPIGNONS DE PARIS	30
STRACCIATELLA FUMÉE – LÉGUMES PRIMEURS	28

SALADES ET LÉGUMES

COCO BOWL – MÉLANGE DE CÉRÉALES – AVOCAT ET MANGUE (VEGAN)	29
CREVETTES – AVOCAT – CŒUR DE SUCRINE – PAMPLEMOUSSE – SAUCE COCKTAIL	36
HARICOTS VERTS – SUCRINE – FOURME D'AMBERT – POMMES – PIGNONS DE PIN	31
CASARECCE AUX MORILLES ET À LA CRÈME (VEGAN)	39

POISSONS

POULPE EN TEMPURA – POIS GOURMANDS ET FÈVES – CRÈME D'AIL	34
THON MI-CUIT – CHOUX FLEURS CRUS ET CUIITS – SAUCE VIERGE	39
GAMBAS SAUVAGES – RIZ PARFUMÉ – JUS DE CRUSTACÉS	46
TURBOT RÔTI – ASPERGES VERTES ET MORILLES – CRÈME FUMÉE	48
LINGUINE CRÉMEUSES – HOMARD BLEU RÔTI	52
SOLE ENTIÈRE MEUNIÈRE – PURÉE DE POMMES DE TERRE	56

VIANDES

POULET RÔTI AU CITRON – PURÉE DE POMMES DE TERRE – JUS DE POULET	34
COQUILLETES – TRUFFE D'ÉTÉ – JAMBON BLANC – BEAUFORT	39
QUASI DE VEAU – PETITS POIS CAROTTES – JUS DE VEAU	41
CÔTES D'AGNEAU – TAGLIATELLES ET COURGETTES – JUS D'AGNEAU AU THYM	44
CHÂTEAU FILET DE BŒUF – HARICOTS VERTS ÉCHALOTTES – SAUCE AU POIVRE	46
NOIX D'ENTRECÔTE – FRITES FRAÎCHES – MESCLUN – BÉARNAISE	52

ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DE POMMES DE TERRE	10
PURÉE DE POMMES DE TERRE – TRUFFE D'ÉTÉ	16
SUCRINE – PARMESAN – TOMATES CONFITES	12
FRITES FRAICHES	10
HARICOTS VERTS	12
PETITS POIS CAROTTES	14

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES

16

DESSERTS

FONTAINEBLEAU – FRAISES – SORBET FRAISE	20
CHARLOTTE VANILLE – FRAMBOISES	18
MANGUE ET ANANAS FRAIS	22
TOUT PASSION – SORBET PASSION – BISCUIT	16
TARTE VANILLE – CAMEL BEURRE SALÉ – NOIX DE PÉCAN	18
CHOU PARIS BREST NOISETTE – COEUR COULANT PRALINÉ	14
PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – SAUCE CHOCOLAT	18
CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON	18
CHURROS – SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE	14
TARTE SOUFFLÉE CHOCOLAT	16
CAFÉ TRÈS GOURMAND – CHURROS – PARIS BREST NOISETTE – TOUT PASSION – MOELLEUX CHOCOLAT	16
COUPE FESTIVE GÉANTE À PARTAGER	
CHURROS CHOCOLAT – MIGNARDISES ET FRUITS FRAIS EXOTIQUES	59

GLACES

CHOCOLAT BROWNIE – SORBET CACAO ET GLACE VANILLE – SAUCE CHOCOLAT	16
FRAMBOISE MELBA – SORBET FRAMBOISE – COULIS FRUITS ROUGES – CHANTILLY	18
3 BOULES DE GLACES <i>CAFÉ / VANILLE / PISTACHE</i>	12
3 BOULES DE SORBETS <i>CACAO / MANGUE / FRAMBOISE / COCO / MELON</i>	12

LES TABLES PARIS SOCIETY

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

Coco

LUNCH & DINNER

TO SHARE

TRUFFLED TAROMA	24
SMOKED SALMON LOIN WITH HERBS – ISIGNY CREAM	32
ORGANIC EGGS MIMOSA – CRAB – SNOW PEAS	26
SMOKED BEEF – ESPELETTE PEPPER BUTTER	22
TRUFFLED CROQUE-MONSIEUR – HAM – BEAUFORT CHEESE	18
FOIE GRAS – TOASTED BRIOCHE	32

STARTER

MARINATED SEA BREAM – CITRUS – AVOCADO	24
SEA BASS CARPACCIO – TANGERINE	27
LANGOUSTINE RAVIOLI – GREEN CABBAGE	29
ARTICHOKE CARPACCIO – VINAIGRETTE	20
GREEN ASPARAGUS – MAYONNAISE – CITRUS	26
SMOKED LEEKS – MUSTARD VINAIGRETTE – HAZELNUTS	16
CRISPY ORGANIC SOFT BOILED EGG – PEAS – SMOKED BACON	18
SNAILS VOL AU VENT – MUSHROOMS	30
SMOKED STRACCIATELLA – SPRING VEGETABLES	28

SALAD & VEGETABLE

COCO BOWL – SEEDS MIX – AVOCADO AND MANGO (VEGAN)	29
SHRIMPS – AVOCADO – GEM LETTUCE – GRAPEFRUIT – COCKTAIL SAUCE	36
GREEN BEANS – GEM LETTUCE – ROQUEFORT – APPLE – PINE NUTS	31
CASARECCE PASTA – MORELS AND CREAM (VEGAN)	39

FISH

OCTOPUS TEMPURA – SNOW PEAS AND BROAD BEAN – GARLIC CREAM	34
SEARED TUNA – CAULIFLOWER – SAUCE VIERGE	39
WILD CAUGHT OCEAN PRAWNS – FLAVOURED RICE – SHELLFISH JUS	46
ROASTED TURBOT – GREEN ASPARAGUS – MORELS – SMOKED CREAM	48
CREAMY LINGUINE – ROASTED BLUE LOBSTER	52
DOVER SOLE – MASHED POTATOES	56

MEAT

LEMON ROASTED CHICKEN – MASHED POTATOES – MEAT SAUCE	34
COQUILLETTE PASTA – SUMMER TRUFFLE – PARISIAN HAM – BEAUFORT CHEESE	39
VEAL LOIN – CARROTS – PEAS – VEAL SAUCE	41
LAMB CHOPS – TAGLIATELLE PASTA AND ZUCCHINI – THYME LAMB JUS	44
BEEF FILET – GREEN BEANS AND SHALLOTS – PEPPERCORN SAUCE	46
BEEF SIRLOIN – FRENCH FRIES – GREEN SALAD – BEARNAISE SAUCE	52

SIDE

MASHED POTATOES	10
MASHED POTATOES – SUMMER TRUFFLE	16
GEM LETTUCE – PARMESAN – TOMATO CONFIT	12
FRENCH FRIES	10
GREEN BEANS	12
PEAS – CARROTS	14

CHEESE

CHEESE PLATE	16
--------------	----

DESSERT

FONTAINEBLEAU – STRAWBERRIES – STRAWBERRY SORBET	20
VANILLA CHARLOTTE CAKE – FRESH RASPBERRIES	18
MANGO AND PINEAPPLE	22
ALL PASSION FRUIT – PASSION SORBET – BISCUIT	16
VANILLA TART – SALTED BUTTER CARAMEL – PECAN NUTS	18
PRALINE HAZELNUT CHOUX	14
PROFITEROLES – CHOCOLATE SAUCE	18
SEASONAL FRUITS CLAFOUTIS	18
CHURROS – CHOCOLATE SAUCE – VANILLA CREAM	14
CHOCOLATE TART	16
CAFÉ GOURMAND	16
GIANT FESTIVE SHARING SUNDAE	
CHURROS – PASTRIES – FRESH EXOTIC FRUIT	59

GLACES

CHOCOLATE BROWNIE – COCOA SORBET AND VANILLA ICE CREAM – CHOCOLATE SAUCE	16
RASPBERRY MELBA – RASPBERRY SORBET – RED FRUIT COULIS – WHIPPED CREAM	18
3 SCOOPS OF ICE CREAM : <i>COFFEE / VANILLA / PISTACHIO</i>	12
3 SCOOPS OF SORBET : <i>COCOA / MANGO / RASPBERRY / COCO / MELON</i>	12