

Coco

DÉJEUNER & DINER

POUR COMMENCER

TARAMA	12
CROQUE-MONSIEUR TRUFFÉ – JAMBON – BEAUFORT	15
CERVELLE DE CANUT – LEGUMES CROQUANTS	14
FINES TRANCHES DE BOEUF FUMÉ – BEURRE PIMENT D'ESPELETTE	19
OEUFS BIO MIMOSA TRUFFÉS	24
SAUMON FUMÉ À L'ANETH – CRÈME D'ISIGNY	26

ENTRÉES

CARPACCIO D'ARTICHAUTS – VINAIGRETTE	17
STRACCIATELLA FUMÉE – TOMATES CERISES – CROÛTONS	16
ŒUF BIO MOLLET CROUSTILLANT – PETITS POIS – POITRINE FUMÉE	16
VOL AU VENT D'ESCARGOTS – CHAMPIGNONS DE PARIS	19
PATÉ EN CROÛTE FOIE GRAS ET VOLAILLE – PICKLES DE LÉGUMES	16
DAURADE MARINÉE – AGRUMES – AVOCAT	21
FINES TRANCHES DE BAR – VINAIGRETTE CAROTTE PASSION	22
RAVIOLES DE LANGOUSTINES – CHOUX VERT	26

SALADES ET LÉGUMES

HARICOTS VERTS – SUCRINE – FOURME D'AMBERT – PIGNONS DE PIN	22
COCO BOWL – MÉLANGE DE CÉRÉALES – AVOCAT ET MANGUE (VEGAN)	24
ROMAINE – POULET – PARMESAN – TOMATES CERISES – SAUCE CÉSAR	25
CREVETTES – AVOCAT – SUCRINE – PAMPLEMOUSSE – SAUCE COCKTAIL	27

POISSONS

CABILLAUD – TOMATES – RIZ PARFUMÉ – BEURRE BLANC	27
POULPE EN TEMPURA – POIS GOURMANDS ET FÈVES – CRÈME D'AIL	29
THON MI-CUIT – BROCOLIS ET GINGEMBRE – SAUCE VIERGE	32
BAR RÔTI – ARTICHAUTS – ÉMULSION MARINIÈRE	36
LINGUINE CRÉMEUSES – HOMARD BLEU RÔTI	48
SOLE ENTIÈRE MEUNIÈRE – PURÉE DE POMMES DE TERRE	56

VIANDES

POULET RÔTI – PURÉE DE POMMES DE TERRE – JUS DE POULET	27
COQUILLETES – TRUFFE D'ÉTÉ – JAMBON BLANC – BEAUFORT	29
QUASI DE VEAU – PETITS POIS CAROTTES – JUS DE VEAU	32
CÔTES D'AGNEAU – POMMES GRENAILLES – CRÈME DE POIVRON ROUGE	37
CHÂTEAU FILET DE BŒUF – HARICOTS VERTS ÉCHALOTTES – SAUCE AU POIVRE	44
NOIX D'ENTRECÔTE – FRITES FRAÎCHES – MESCLUN – BÉARNAISE	49

ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DE POMMES DE TERRE	8
SUCRINE – PARMESAN – TOMATES CONFITES	8
FRITES FRAICHES	8
HARICOTS VERTS	8

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES

14

DESSERTS

CHURROS – SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE	12
MELON ET PASTÈQUE FRAIS	12
TARTE MIRABELLES – GLACE FROMAGE BLANC	15
FIGUES RÔTIES – GLACE YAOURT – MERINGUES	12
TOUT PASSION – SORBET PASSION – BISCUIT	12
CHOU PARIS BREST NOISETTE – COEUR COULANT PRALINÉ	12
TARTE VANILLE – CARAMEL BEURRE SALÉ – NOIX DE PÉCAN	14
PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – SAUCE CHOCOLAT	14
FONTAINEBLEAU FRAISES – SORBET FRAISE	15
FRAISES ET FRAMBOISES FRAÎCHES	19
CAFÉ GOURMAND	12
COUPE FESTIVE GÉANTE À PARTAGER	
CHURROS CHOCOLAT – MIGNARDISES ET FRUITS FRAIS EXOTIQUES	59

GLACES

CHOCOLAT COOKIE – SORBET CACAO ET GLACE VANILLE – SAUCE CHOCOLAT	12
3 BOULES DE GLACES CAFÉ / VANILLE	10
3 BOULES DE SORBETS CACAO / MANGUE / PASSION / FRAISE / FRAMBOISE	10

Les tables Paris Society

Laurent – GiGi Rigolatto – Mun – Beau CoCo – Girafe – Monsieur Bleu – Apicius – Louie – Bonnie
Perruche – Bambini – Le Piaf – Maison Revka – La Suite – Mondaine – Dar Mima

Coco

LUNCH & DINNER

TO SHARE

TARAMA	12
TRUFFLED CROQUE-MONSIEUR – HAM – BEAUFORT CHEESE	15
FRESH CHEESE – VEGETABLE	14
SMOKED BEEF – ESPELETTE PEPPER BUTTER	19
TRUFFLED ORGANIC MIMOSA EGGS	24
SMOKED SALMON WITH DILL - ISIGNY CREAM	26

STARTER

ARTICHOKE CARPACCIO - MUSTARD DRESSING	17
SMOKED STRACCIATELLA - CHERRY TOMATOES - CROUTONS	16
CRISPY SOFT-BOILED EGG - PEAS - SMOKED BACON	16
SNAILS PUFF PASTRY - PARIS MUSHROOMS	19
PATÉ EN CROÛTE FOIE GRAS AND POULTRY – PICKLES	16
MARINATED SEA BREAM - CITRUS - AVOCADO	21
THIN SLICES OF SEA BASS - VINAIGRETTE CAROT PASSION FRUIT	22
LANGOUSTINE RAVIOLI – GREEN CABBAGE	26

SALAD & VEGETABLE

GREEN BEANS - SUCRINE - FOURME D'AMBERT CHEESE - PINE NUTS	22
COCO BOWL – SEEDS MIX – AVOCADO AND MANGO (VEGAN)	24
ROMAINE – CHICKEN – PARMESAN – CHERRY TOMATOES – CAESAR SAUCE	25
SHRIMPS – AVOCADO – GEM LETTUCE – GRAPEFRUIT – COCKTAIL SAUCE	27

FISH

COD FISH - TOMATOES - FLAVOURED RICE - WHITE BUTTER	27
TEMPURA OCTOPUS - SNOW PEAS AND BROAD BEANS - GARLIC CREAM	29
SEARED TUNA - BROCCOLI AND GINGER - SAUCE VIERGE	32
ROASTED SEA BASS - ARTICHOKEs - MARINIÈRE EMULSION	36
CREAMY LINGUINE – ROASTED BLUE LOBSTER	48
DOVER SOLE – MASHED POTATOES	56

MEAT

ROASTED CHICKEN – MASHED POTATOES – MEAT SAUCE	27
COQUILLETTE PASTA – SUMMER TRUFFLE – PARISIAN HAM – BEAUFORT CHEESE	29
VEAL LOIN – CARROTS – PEAS – VEAL SAUCE	32
LAMB CHOPS – GRILLED POTATOES – RED BELL PEPPER CREAM	37
BEEF FILET – GREEN BEANS AND SHALLOTS – PEPPERCORN SAUCE	44
BEEF SIRLOIN – FRENCH FRIES – GREEN SALAD – BEARNAISE SAUCE	49

SIDE

MASHED POTATOES	8
GEM LETTUCE – PARMESAN – TOMATO CONFIT	8
FRENCH FRIES	8
GREEN BEANS	8

CHEESE

CHEESE PLATE	14
--------------	----

DESSERT

CHURROS – CHOCOLATE SAUCE – VANILLA CREAM	12
FRESH MELON AND WATERMELON	12
MIRABELLES TART - WHITE CHEESE ICE CREAM	14
ROASTED FIGS - YOGURT ICE CREAM - MERINGUE	12
ALL PASSION FRUIT – PASSION SORBET – BISCUIT	12
PRALINE HAZELNUT CHOUX	12
VANILLA TART – SALTED BUTTER CARAMEL – PECAN NUTS	14
PROFITEROLES – CHOCOLATE SAUCE	14
FONTAINEBLEAU – STRAWBERRIES – STRAWBERRIES SORBET	15
FRESH STRAWBERRIES AND RASPBERRIES	19
GOURMAND COFFEE	12
GIANT FESTIVE SHARING SUNDAE	
CHURROS – PASTRIES – FRESH EXOTIC FRUIT	59

GLACES

CHOCOLATE COOKIE – CACAO SORBET AND VANILLA ICE CREAM	12
3 SCOOPS OF ICE CREAM : COFFEE / VANILLA	10
3 SCOOPS OF SORBET : CACAO / MANGO / RASPBERRY / STRAWBERRY / PASSION FRUIT	10

Les tables Paris Society

Laurent – GiGi Rigolatto – Mun – Beau CoCo – Girafe – Monsieur Bleu – Apicius – Louie – Bonnie
Perruche – Bambini – Le Piaf – Maison Revka – La Suite – Mondaine – Dar Mima