

Coco

BRUNCH

# BOISSONS

## JUS FRAIS DETOX

CAROTTE - ORANGE - GINGEMBRE <i>CAROT - ORANGE - GINGER</i>	12
MELON - MENTHE - CITRON VERT <i>WATERMELON - MINT - LIME</i>	12
COMCOMBRE - POMME - CÉLERI <i>CUCUMBER - APPLE - QUICK</i>	12

## CHAMPAGNES

**V. 12CL - BTL. 75CL - MAG. 150CL**

PERRIER-JOÛET, GRAND BRUT	V. 24 - BTL. 130 - MAG. 360
RUINART, BLANC DE BLANCS	V. 35 - BTL. 260 - MAG. 520
DOM PÉRIGNON, 2012	BTL. 520
LOUIS ROEDERER, CRISTAL, 2014	BTL. 540

## CHAMPAGNES ROSÉS

**V. 12CL - BTL. 75CL - MAG. 150CL**

VEUVE CLICQUOT, ROSÉ	V. 28 - BTL. 180 - MAG. --
LAURENT-PERRIER, ROSÉ	V. 35 - BTL. 250 - MAG. 490

## 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. 15 - V. 18 - BTL. 250
TEQUILA DON JULIO 1942	S. 35 - 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

# BRUNCH À LA CARTE

CORBEILLE DE VIENNOISERIES – BAGUETTE CÉRÉALES – PAIN CAMPAGNE	
POUJAURAN – CONFITURES – MIEL – PÂTE À TARTINER AU CHOCOLAT	20
<i>FRENCH PASTRIES – FRENCH CEREALS BAGUETTE – POUJAURAN COUNTRY BREAD – HONEY – CHOCOLATE SPREAD</i>	

## SALÉ

SAUMON FUMÉ DE LA MAISON NORDIQUE – PAIN POUJAURAN – CRÈME	24
<i>SMOKED SALMON FROM LA MAISON NORDIQUE – POUJAURAN BREAD – CREAM</i>	
HUÎTRES SPÉCIALES NUMÉRO 3 – PAR 6	24
<i>OYSTER NUMBER 3 – 6 PIECES</i>	
BURGER – VIANDE DE BŒUF – VIEUX CHEDDAR – SAUCE TARTARE – FRITES	32
<i>BURGER – BEEF MEAT – OLD CHEDDAR CHEESE – TARTAR SAUCE – FRENCH FRIES</i>	
AVOCADO TOAST – CRÈME PHILADELPHIA – GRENADE	18
<i>AVOCADO TOAST – PHILADELPHIA CREAM – POMEGRANATE</i>	
SUPPLÉMENT SAUMON FUMÉ <i>EXTRA SMOKED SALMON</i>	10

## ŒUFS

ŒUFS BIO BROUILLÉS <i>ORGANIC SCRAMBLED EGGS</i>	
BACON <i>BACON</i>	18
SAUMON FUMÉ <i>SMOKED SALMON</i>	22
ŒUFS BIO BÉNÉDICTE	18
<i>ORGANIC EGGS BENEDICT</i>	
ŒUFS BIO NORVÉGIEN	22
<i>NORWEGIAN ORGANIC EGGS</i>	
SUPPLÉMENT BACON OU AVOCAT <i>EXTRA BACON OR AVOCADO</i>	8
SUPPLÉMENT SAUMON FUMÉ <i>EXTRA SMOKED SALMON</i>	10

## SUCRÉ

PANCAKES – SIROP D'ÉRABLE – CHANTILLY VANILLE	16
<i>PANCAKES – MAPLE SYRUP – VANILLA CREAM</i>	
PAIN PERDU CARAMELISÉ	14
<i>CARAMELIZED FRENCH TOAST</i>	
ACAI BOWL – BANANE – FRUITS ROUGES – NOISETTES CARAMELISÉES	19
<i>ACAI BOWL – BANANA – RED FRUITS – CARAMELIZED HAZELNUTS</i>	

# INCONTOURNABLES

## POUR COMMENCER

CROQUE-MONSIEUR – JAMBON – BEAUFORT – TRUFFE DE BOURGOGNE <i>CROQUE-MONSIEUR - HAM - BEAUFORT CHEESE - BURGUNDY TRUFFLE</i>	18
FOIE GRAS – BRIOCHE TOASTÉE <i>FOIE GRAS - TOASTED BRIOCHE</i>	32
FINES TRANCHES DE BOEUF FUMÉ – BEURRE AU PIMENT D'ESPELETTE <i>SMOKED BEEF - ESPELETTE PEPPER BUTTER</i>	22

## ENTRÉES

DAURADE MARINÉE – AGRUMES – AVOCAT <i>SEA BREAM MARINATED - CITRUS - AVOCADO</i>	24
RAVIOLES DE LANGOUSTINES – CHOUX VERTS <i>LOBSTER RAVIOLI - GREEN CABBAGE</i>	29
FINES TRANCHES DE BAR – PÊCHE – VERVEINE <i>SEABASS CARPACCIO - PEACH - VERBENA</i>	28
STRACIATELLA FUMÉE – TOMATES CERISES – BASILIC <i>SMOKED STRACIATELLA - SPRING VEGETABLES</i>	26

## PLATS

CREVETTES – AVOCAT – PAMPLEMOUSSE – SAUCE COCKTAIL <i>SHRIMPS - AVOCADO - GRAPEFRUIT - COCKTAIL SAUCE</i>	36
POULET RÔTI AU CITRON – PURÉE DE POMMES DE TERRE – JUS POULET <i>LEMON ROASTED CHICKEN - MASHED POTATOES - MEAT JUICE</i>	34
CÔTES D'AGNEAU – TAGLIATELLES ET COURGETTES – JUS D'AGNEAU <i>LAMB CHOPS - TAGLIATELLE PASTA AND ZUCCHINI - THYME LAMB JUICE</i>	44
LINGUINE CRÉMEUSE – HOMARD BLEU RÔTI <i>CREAMY LINGUINE - ROASTED BLUE LOBSTER</i>	52
NOIX D'ENTRECÔTE – BÉARNAISE – FRITES – MESCLUN <i>BEEF SIRLOIN - BEARNAISE - FRENCH FRIES - MESCLUN</i>	52
TURBOT RÔTI – ARTICHAUTS – ÉMULSION CITRONNÉE <i>ROASTED TURBOT - ARTICHOKE - CITRUS CREAM</i>	48

# ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>MASHED POTATOES</i>	10
PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE <i>TRUFFLED MASHED POTATOES</i>	18
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
MELON ET PASTÈQUE FRAIS <i>FRESH MELON AND WATERMELON</i>	17
PROFITEROLES - CHOUX CREME VANILLE <i>CHOCOLATE PROFITEROLE - VANILLA CREAM PUFF</i>	18
FRAISES ET FRAMBOISES FRAÎCHES <i>FRESH STRAWBERRY AND RASPBERRY</i>	22
TARTE VANILLE - CAMEL BEURRE SALÉ - PÉCAN <i>VANILLA CAKE - SALTED BUTTER CAMEL - PECAN NUTS</i>	18
GLACE CHOCOLAT VANILLE ET BROWNIE <i>CHOCOLATE AND VANILLA ICE CREAM - BROWNIE</i>	16
COUPE FESTIVE GÉANTE <i>GIANT BOWL</i>	59
	À PARTAGER / TO SHARE
3 BOULES DE GLACES - SORBETS <i>CAFE - VANILLE</i>	14
<i>CACAO - MANGUE - FRAMBOISE - FRAISE - CITRON JAUNE</i>	

