

COCO

POUR COMMENCER / TO SHARE

TARAMA TRUFFÉ <i>TRUFFLED TARAMA</i>	24
CŒUR DE SAUMON FUMÉ AUX HERBES – CRÈME D'ISIGNY <i>SMOKED SALMON LOIN WITH HERBS – ISIGNY CREAM</i>	32
FINES TRANCHES DE BOEUF FUMÉ – BEURRE PIMENT D'ESPELETTE <i>SMOKED BEEF – ESPELETTE PEPPER BUTTER</i>	22
CROQUE-MONSIEUR TRUFFÉ – JAMBON – BEAUFORT <i>TRUFFLED CROQUE-MONSIEUR – HAM – BEAUFORT CHEESE</i>	18

ENTRÉES / STARTER

DAURADE MARINÉE – AGRUMES – AVOCAT <i>MARINATED SEA BREAM – CITRUS – AVOCADO</i>	24
FINES TRANCHES DE BAR – VINAIGRETTE CAROTTE PASSION <i>SEA BASS CARPACCIO – CARROT AND PASSION FRUIT VINAIGRETTE</i>	27
RAVIOLES DE LANGOUSTINES – CHOU VERT <i>LANGOUSTINE RAVIOLI – GREEN CABBAGE</i>	29
CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES – GINGEMBRE <i>HERITAGE TOMATOES CARPACCIO – GINGER</i>	22
POIREAUX FUMÉS – VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE – NOISETTES <i>SMOKED LEEKS – MUSTARD VINAIGRETTE – HAZELNUTS</i>	16
CARPACCIO D'ARTICHAUTS – VINAIGRETTE <i>ARTICHOKE CARPACCIO – VINAIGRETTE</i>	20
STRACCIATELLA FUMÉE – TOMATES CERISES – BASILIC <i>SMOKED STRACCIATELLA – CHERRY TOMATOES – BASILIC</i>	28
ŒUF BIO MOLLET CROUSTILLANT – PETITS POIS – POITRINE FUMÉE <i>CRISPY ORGANIC SOFT BOILED EGG – PEAS – SMOKED BACON</i>	18
VOL AU VENT D'ESCARGOTS – CHAMPIGNONS DE PARIS <i>SNAILS VOL AU VENT – MUSHROOMS</i>	30
FOIE GRAS – BRIOCHE TOASTÉE <i>FOIE GRAS – TOASTED BRIOCHE</i>	32

SALADES / SALAD

COCO BOWL – MÉLANGE DE CÉRÉALES – AVOCAT ET MANGUE (VEGAN) <i>COCO BOWL – SEEDS MIX – AVOCADO AND MANGO (VEGAN)</i>	29
CREVETTES – AVOCAT – CŒUR DE SUCRINE – PAMPLEMOUSSE – SAUCE COCKTAIL <i>SNAILS VOL AU SHRIMPS – AVOCADO – GEM LETTUCE – GRAPEFRUIT – COCKTAIL SAUCE</i>	36
HARICOTS VERTS – SUCRINE – FOURME D'AMBERT – POMMES – PIGNONS DE PIN <i>GREEN BEANS – GEM LETTUCE – ROQUEFORT – APPLE – PINE NUTS</i>	31
CASARECCE AUX MORILLES ET À LA CRÈME (VEGAN) <i>CASARECCE PASTA WITH MORELS AND CREAM</i>	39



POISSONS / FISH

POULPE EN TEMPURA – POIS GOURMANDS ET FÈVES – CRÈME D'AIL <i>OCTOPUS TEMPURA – SNOW PEAS AND BROAD BEAN – GARLIC CREAM</i>	34
THON MI-CUIT – CHOUX FLEURS CRUS ET CUITS – SAUCE VIERGE <i>SEARED TUNA – CAULIFLOWER – SAUCE VIERGE</i>	39
GAMBAS SAUVAGES – RIZ PARFUMÉ – JUS DE CRUSTACÉS <i>WILD CAUGHT OCEAN PRAWNS – FLAVOURED RICE – SHELLFISH JUS</i>	46
TURBOT RÔTI – ARTICHAUT – ÉMULSION CITRONNÉE <i>ROASTED TURBOT – ARTICHOKE – CITRUS CREAM</i>	48
LINGUINE CRÉMEUSES – HOMARD BLEU RÔTI <i>CREAMY LINGUINE – ROASTED BLUE LOBSTER</i>	52
SOLE ENTIÈRE MEUNIÈRE – PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>DOVER SOLE – MASHED POTATOES</i>	56

VIANDES / MEAT

POULET RÔTI AU CITRON – PURÉE DE POMMES DE TERRE – JUS DE POULET <i>LEMON ROASTED CHICKEN – MASHED POTATOES – MEAT SAUCE</i>	34
COQUILLETES – TRUFFE D'ÉTÉ – JAMBON BLANC – BEAUFORT <i>COQUILLETTE PASTA – SUMMER TRUFFLE – PARISIAN HAM – BEAUFORT CHEESE</i>	39
QUASI DE VEAU – PETITS POIS CAROTTES – JUS DE VEAU <i>VEAL LOIN – CARROTS – PEAS – VEAL SAUCE</i>	41
CÔTES D'AGNEAU – TAGLIATELLES ET COURGETTES – JUS D'AGNEAU AU THYM <i>LAMB CHOPS – TAGLIATELLE PASTA AND ZUCCHINI – THYME LAMB JUS</i>	44
CHÂTEAU FILET DE BŒUF – HARICOTS VERTS ÉCHALOTTES – SAUCE AU POIVRE <i>BEEF FILET – GREEN BEANS AND SHALLOTS – PEPPERCORN SAUCE</i>	46
NOIX D'ENTRECÔTE – FRITES FRAÎCHES – MESCLUN – BÉARNAISE <i>BEEF SIRLOIN – FRENCH FRIES – GREEN SALAD – BEARNAISE SAUCE</i>	52

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE

PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>MASHED POTATOES</i>	10
PURÉE DE POMMES DE TERRE – TRUFFE D'ÉTÉ <i>MASHED POTATOES – SUMMER TRUFFLE</i>	16
SUCRINE – PARMESAN – TOMATES CONFITES <i>GEM LETTUCE – PARMESAN – TOMATO CONFIT</i>	12
FRITES FRAICHES <i>FRENCH FRIES</i>	10
HARICOTS VERTS <i>GREEN BEANS</i>	12

FROMAGES / CHEESE

ASSIETTE DE FROMAGES
CHEESE PLATE

16

DESSERTS

MELON ET PASTÈQUE FRAIS
FRESH MELON AND WATERMELON

17

CHARLOTTE VANILLE – FRAMBOISES
VANILLA CHARLOTTE CAKE – FRESH RASPBERRIES

18

FIGUES RÔTIES – GLACE YAOURT – MERINGUE
ROASTED FIGS – YOGHURT ICE CREAM – MERINGUE

18

MANGUE ET ANANAS FRAIS
MANGO AND PINEAPPLE

20

TARTE MIRABELLES – GLACE YAOURT
MIRABELLES TART - YOGHURT ICE CREAM

18

FONTAINEBLEAU – FRAISES – SORBET FRAISE
FONTAINEBLEAU – STRAWBERRIES – STRAWBERRY SORBET

20

TARTE VANILLE – CAMEL BEURRE SALÉ – NOIX DE PÉCAN
VANILLA TART – SALTED BUTTER CAMEL – PECAN NUTS

18

CHOU PARIS BREST NOISETTE – COEUR COULANT PRALINÉ
PRALINE HAZELNUT CHOUX

14

PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – SAUCE CHOCOLAT
PROFITEROLES – CHOCOLATE SAUCE

18

CHURROS – SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE
CHURROS – CHOCOLATE SAUCE – VANILLA CREAM

14

CAFÉ GOURMAND
CAFÉ GOURMAND

16

COUPE FESTIVE GÉANTE À PARTAGER
GIANT FESTIVE SHARING SUNDAE

CHURROS CHOCOLAT – MIGNARDISES ET FRUITS FRAIS EXOTIQUES
CHURROS – PASTRIES – FRESH EXOTIC FRUIT

59

GLACES / ICE CREAMS

CHOCOLAT COOKIES – SORBET CACAO ET GLACE VANILLE – SAUCE CHOCOLAT
CHOCOLATE COOKIES – COCOA SORBET AND VANILLA ICE CREAM – CHOCOLATE SAUCE

16

FRAMBOISE MELBA – SORBET FRAMBOISE – COULIS FRUITS ROUGES – CHANTILLY
RASPBERRY MELBA – RASPBERRY SORBET – RED FRUIT COULIS – WHIPPED CREAM

18

3 BOULES DE GLACES CAFÉ / VANILLE
3 SCOOPS OF ICE CREAM : COFFEE / VANILLA

12

3 BOULES DE SORBETS CACAO / FRAISE / FRAMBOISE / CITRON
3 SCOOPS OF SORBET : COCOA / STRAWBERRY / RASPBERRY / LIME

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