

Coco

BRUNCH

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

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

OEUFS

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>	
GRANOLA – FROMAGE BLANC – FRUITS FRAIS DE SAISON	16
<i>GRANOLA – WHITE CHEESE YOGURT – SEASONAL FRESH FRUITS</i>	

INGCONTOURNABLES

POUR COMMENCER

CROQUE-MONSIEUR – JAMBON – BEAUFORT – TRUFFE DE BOURGOGNE <i>CROQUE-MONSIEUR - HAM - BEAUFORT CHEESE - BURGUNDY TRUFFLE</i>	19
FOIE GRAS – PAIN TOASTÉ <i>FOIE GRAS - TOASTED BREAD</i>	32
SAUMON FUMÉ DE LA MAISON NORDIQUE – PAIN POUJAURAN – CRÈME <i>SMOKED SALMON FROM LA MAISON NORDIQUE - POUJAURAN BREAD - CREAM</i>	26

ENTRÉES

DAURADE MARINÉE – AGRUMES – AVOCAT <i>SEA BREEM MARINATED - CITRUS - AVOCADO</i>	24
RAVIOLES DE LANGOUSTINES – CHOUX VERTS <i>LOBSTER RAVIOLI - GREEN CABBAGE</i>	29
STRACIATELLA FUMÉE – MÂCHE – PICKLES DE LÉGUMES <i>SMOKED STRACIATELLA - SALAD - VEGETABLES PICKLES</i>	24
CARPACCIO D'ARTICHAUT – VINAIGRETTE <i>ARTICHOKE CARPACCIO - VINAIGRETTE</i>	20

PLATS

CREVETTES – AVOCAT – PAMPLEMOUSSE – SAUCE COCKTAIL <i>SHRIMPS - AVOCADO - GRAPEFRUIT - COCKTAIL SAUCE</i>	36
CABILLAUD RÔTI – SALSIFIS – CÔQUES – JUS DE LÉGUMES <i>ROASTED COD - SALSIFIS - SHELLS - VEGETABLES JUICES</i>	39
LINGUINE CRÉMEUSE – HOMARD BLEU RÔTI <i>CREAMY LINGUINE - ROASTED BLUE LOBSTER</i>	52
SUPRÈME DE VOLAILLE – CHAMPIGNONS – VIN JAUNE – PUREE DE POMMES DE TERRE <i>CHICKEN SUPREME - MUSHROOMS - YELLOW WINE - MASHED POTATOES</i>	36
NOIX D'ENTRECÔTE – BÉARNAISE – FRITES – MESCLUN <i>BEEF SIRLOIN - BEARNAISE - FRENCH FRIES - MESCLUN</i>	55

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

DESSERTS

FLAN VANILLE - CONFITURE DE LAIT <i>VANILLA FLAN - MILK HAM</i>	20
CHURROS – SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE <i>CHURROS - CHOCOLATE SAUCE - VANILLA CREAM</i>	14
FRUITS FRAIS DE SAISON <i>FRESH FRUITS PLATE</i>	20
ORANGES FRAICHES - SORBET ORANGE SANGUINE - JUS VERVEINE	16
<i>FRESH ORANGES - BLOOD ORANGES SORBET - VERBENA JUICE</i>	
PROFITEROLES - CHOUX CREME VANILLE <i>CHOCOLATE PROFITEROLE - VANILLA CREAM PUFF</i>	18
TARTE VANILLE - CAMEL BEURRE SALÉ - PÉCAN <i>VANILLA CAKE - SALTED BUTTER CAMEL - PECAN NUTS</i>	18
COUPE FESTIVE GÉANTE <i>GIANT BOWL</i>	59
	À PARTAGER / TO SHARE
3 BOULES DE GLACES - SORBETS <i>CAFE - VANILLE - PISTACHE</i>	14
<i>CACAO - MANGUE - PASSION - CITRON JAUNE</i>	

BOISSONS

JUS FRAIS DETOX

CAROTTE - ORANGE - GINGEMBRE <i>CAROT - ORANGE - GINGER</i>	12
ANANAS - CURCUMA - GINGEMBRE <i>PINEAPPLE - CURCUMA - GINGER</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

