

# COCO

## POUR COMMENCER / TO SHARE

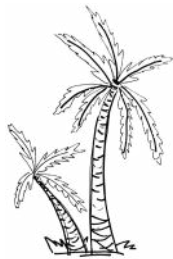
TARAMA TRUFFÉ <i>TRUFFLED TARAMA</i>	24
CŒUR DE SAUMON FUMÉ AUX HERBES – CRÈME D'ISIGNY <i>SMOKED SALMON LOIN WITH HERBS – ISIGNY CREAM</i>	28
FINES TRANCHES DE BOEUF FUME – BEURRE PIMENT D'ESPELETTE <i>SMOKED BEEF – ESPELETTE PEPPER BUTTER</i>	22
CROQUE-MONSIEUR TRUFFÉ – JAMBON – BEAUFORT <i>TRUFFLED CROQUE-MONSIEUR – HAM – BEAUFORT CHEESE</i>	19
PATÉ EN CROÛTE FOIE GRAS ET VOLAILLE – PICKLES DE LÉGUMES <i>PATE EN CROUTE FOIE GRAS AND POULTRY – PICKLES</i>	18

# ENTRÉES / STARTERS

DAURADE MARINÉE – AGRUMES – AVOCAT <i>MARINATED SEA BREAM – CITRUS – AVOCADO</i>	24
FINES TRANCHES DE BAR – VINAIGRETTE MANDARINE <i>SEA BASS CARPACCIO – MANDARIN VINAIGRETTE</i>	30
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES – CRÈME D'ISIGNY – VINAIGRETTE FUMÉE <i>SAINT-JACQUES CARPACCIO – SMOKED VINAIGRETTE</i>	32
RAVIOLES DE LANGOUSTINES – CHOUX VERT <i>LANGOUSTINE RAVIOLI – GREEN CABBAGE</i>	29
CARPACCIO D'ARTICHAUTS – VINAIGRETTE <i>ARTICHOKE CARPACCIO – VINAIGRETTE</i>	20
POIREAUX FUMÉS – VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE – NOISETTES <i>SMOKED LEEKS – MUSTARD VINAIGRETTE – HAZELNUTS</i>	16
VELOUTÉ DE BUTTERNUT – CRÈME FÈVE DE TONKA <i>PUMPKIN SOUP – TONKA BEAN CREAM</i>	16
STRACCIATELLA FUMÉE – MÂCHE – PICKLES DE LÉGUMES <i>SMOKED STRACCIATELLA – SALAD – VEGETABLE PICKLES</i>	24
ŒUF BIO PARFAIT – CHAMPIGNONS DES BOIS – CRÈME SAINT NECTAIRE <i>ORGANIC SOFT BOILED EGG – WILD MUSHROOMS – SAINT-NECTAIRE CHEESE CREAM</i>	22
VOL AU VENT VOLAILLE ET RIS DE VEAU – CHAMPIGNONS – SAUCE SUPREME <i>CHICKEN AND SWEETBREADS VOL AU VENT – MUSHROOMS – SURPEM SAUCE</i>	30
FOIE GRAS – PAIN TOASTÉ <i>FOIE GRAS – TOASTED BREAD</i>	32

# SALADES / SALADS

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>SHRIMPS – AVOCADO – GEM LETTUCE – GRAPEFRUIT – COCKTAIL SAUCE</i>	36
ENDIVES BLANCHES ET ROUGES – CHÈVRE – POIRE – NOIX <i>WHITE AND RED ENDIVES – GOAT CHEESE – PEAR – NUTS</i>	31



# POISSONS / FISH

POULPE – RIZ BLANC – SAUCE AMERICAINE <i>OCTOPUS – WHITE RICE – AMERICAN SAUCE</i>	34
CABILLAUD RÔTI – SALSIFIS – CÔQUES – JUS DE LÉGUMES <i>ROASTED COD – SALSIFIS – SHELLS – VEGETABLES JUICE</i>	39
SAINT-JACQUES SNACKÉES – TOMBÉE D'ÉPINARDS – BEURRE BLANC AUX ALGUES <i>ROASTED SCALLOPS – SPINACH – SEAWEED WITH BUTTER</i>	43
TURBOT – POMMES DE TERRE RATTES – MORILLES – CRÈME FUMÉE <i>ROASTED TURBOT – POTATOES – MORELS – SMOKED CREAM</i>	48
LINGUINE CRÉMEUSES – HOMARD BLEU RÔTI <i>CREAMY LINGUINE – ROASTED BLUE LOBSTER</i>	52
SOLE ENTIÈRE MEUNIÈRE – PURÉE DE POMMES DE TERRE – BEURRE CITRONNÉ <i>DOVER SOLE – MASHED POTATOES – CITRUS BUTTER</i>	56

# VIANDES / MEATS

FONDANT DE VEAU FAÇON BLANQUETTE – CAROTTES – CHAMPIGNONS – RIZ BLANC <i>FONDANT WHOLE VEAL BLANQUETTE STYLE – CARROTS – MUSHROOMS – WHITE RICE</i>	34
SUPREME DE VOLAILLE – CHAMPIGNONS – PURÉE DE POMMES DE TERRE – SAUCE VIN JAUNE <i>CHICKEN SUPREME – MUSHROOMS – TRUFFLED MASHED POTATOES – YELLOW WINE SAUCE</i>	36
COQUILLETES – TRUFFE DE BOURGOGNE – JAMBON BLANC – BEAUFORT <i>COQUILLETTE PASTA – BURGUNDY TRUFFLE – PARISIAN HAM – BEAUFORT CHEESE</i>	39
CHÂTEAU FILET DE BŒUF ROSSINI – FOIE GRAS – PENNES ET CHAMPIGNONS – CRÈME CHAMPIGNONS <i>ROSSINI BEEF FILET – FOIE GRAS – PENNE PASTA WITH MUSHROOMS – MUSHROOMS CREAM</i>	59
NOIX D'ENTRECÔTE – FRITES FRAÎCHES – MESCLUN- BÉARNAISE <i>BEEF SIRLOIN – FRENCH FRIES – GREEN SALAD – BEARNAISE SAUCE</i>	55
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE À PARTAGER – LÉGUMES ANCIENS – JUS D'AGNEAU AU ROMARIN <i>LAMB SHOULDER TO SHARE – OLD VEGETABLES – ROSEMARY LAMB JUS</i>	160

# ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

PURÉE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE <i>TRUFFLED MASHED POTATOES</i>	18
PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>MASHED POTATOES</i>	10
SUCRINE – PARMESAN – TOMATES CONFITES <i>GEM LETTUCE – PARMESAN – TOMATO CONFIT</i>	12
FRITES FRAICHES <i>FRENCH FRIES</i>	10
RIZ BLANC <i>WHITE RICE</i>	8
PENNES ET CHAMPIGNONS – CRÈME CHAMPIGNON <i>PENNE PASTA AND MUSHROOMS – MUSHROOMS CREAM</i>	12

# DESSERTS

TARTE FINE TIÈDE AUX POMMES – GLACE VANILLE <i>WARM APPLE PIE – VANILLA ICE CREAM</i>	16
CHARLOTTE POIRE – SAUCE CHOCOLAT CHAUD <i>PEAR CHARLOTTE CAKE – HOT CHOCOLATE</i>	18
FRUITS FRAIS DE SAISON <i>FRESH FRUITS PLATE</i>	20
ORANGES FRAICHES – SORBET ORANGE SANGUINE – JUS VERVEINE <i>FRESH ORANGES - BLOOD ORANGES SORBET - VERBENA JUICE</i>	16
SAINT-HONORÉ – CHOUX CARAMÉLISÉS – CRÈME VANILLE <i>SAINT HONORÉ CAKE - CAMELISED PUFFS - VANIGLIA CREAM</i>	18
TARTE VANILLE – CAMEL BEURRE SALÉ – NOIX DE PÉCAN <i>VANILLA TART – SALTED BUTTER CAMEL – PECAN NUTS</i>	18
PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – SAUCE CHOCOLAT CHAUD <i>PROFITEROLES – HOT CHOCOLATE SAUCE</i>	18
TARTE SOUFFLÉE CHOCOLAT – GLACE VANILLE <i>CHOCOLATE TARTE - VANIGLIA ICE CREAM</i>	18
CHURROS – SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE <i>CHURROS – CHOCOLATE SAUCE – VANILLA CREAM</i>	14
CAFÉ GOURMAND <i>CAFÉ GOURMAND</i>	16
COUPE FESTIVE GÉANTE À PARTAGER <i>GIANT FESTIVE DESSERT TO SHARE</i>	
CHURROS CHOCOLAT – MIGNARDISES ET FRUITS FRAIS EXOTIQUES <i>CHURROS – PASTRIES – FRESH EXOTIC FRUIT</i>	59

# GLACES / ICE CREAMS

3 BOULES DE GLACES <i>CAFÉ / VANILLE / PISTACHE</i> <i>3 SCOOPS OF ICE CREAM : COFFEE / VANILLA / PISTACHIO</i>	14
3 BOULES DE SORBETS <i>CACAO / MANGUE / PASSION / CITRON JAUNE</i> <i>3 SCOOPS OF SORBET : COCOA / MANGO / PASSION FRUIT / LEMON</i>	14

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI RIGOLATTO – MUN – BEAU COCO – GIRAFE – MONSIEUR BLEU – APICIUS – LOUIE – BONNIE –  
PERRUCHÉ – IL BAMBINI CLUB – LE PIAF – MAISON REVKA – LA SUITE – MONDAINE – DAR MIMA – LAURENT –  
MAXIM'S