

Coco

BRUNCH

BRUNCH À LA CARTE

À PARTAGER POUR COMMENCER / TO SHARE TO START

CORBEILLE DE VIENNOISERIES – BAGUETTE CÉRÉALES – CONFITURES PAIN DE CAMPAGNE POUJAURAN – MIEL – PÂTE À TARTINER AU CHOCOLAT <i>FRENCH PASTRIES – FRENCH CEREALS BAGUETTE – POUJAURAN COUNTRY BREAD – HONEY – CHOCOLATE SPREAD</i>	20
HUÎTRES SPÉCIALES N° 3 – PAR 6 <i>OYSTER N° 3 - 6 PIECES</i>	28
CROQUE-MONSIEUR – BŒUF FUMÉ – BEAUFORT – BEURRE TRUFFÉ <i>CROQUE-MONSIEUR - SMOKED BEEF - BEAUFORT CHEESE - TRUFFLE BUTTER</i>	26
CŒUR DE SAUMON FUMÉ AUX HERBES – CRÈME D'ISIGNY <i>SMOKED SALMON LOIN WITH HERBS - ISIGNY CREAM</i>	30
CAVIAR OSCIETRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE - 30 GR <i>OSCIETRE IMPERIAL CAVIAR FROM SOLOGNE - 30 GR</i>	150

ŒUFS / EGGS

ŒUFS BIO BROUILLÉS – BACON OU SAUMON FUMÉ <i>ORGANIC SCRAMBLED EGGS - BACON OR SALMON</i>	18/22
ŒUFS BIO BÉNÉDICTE BACON <i>ORGANIC EGGS BENEDICT BACON</i>	18
ŒUFS BIO NORVÉGIENS SAUMON <i>NORWEGIAN ORGANIC EGGS SALMON</i>	22
ŒUF AU PLAT – PANCAKES – BACON – COMPOTÉE D'OIGNONS – CHAMPIGNONS <i>FRIED EGG - PANCAKES - BACON - ONION COMPOTE - MUSHROOMS</i>	28
SUPPLÉMENT BACON OU AVOCAT OU SAUMON FUMÉ <i>EXTRA BACON OR AVOCADO OR SMOKED SALMON</i>	8/8/10

BURGER ET TOASTS / BURGER AND TOASTS

BURGER – POULET CROUSTILLANT – TOMATES – SUCRINE SAUCE FUMÉ – FRITES FRAÎCHES <i>BURGER - CRISPY CHICKEN - TOMATOES - ICEBERG SALAD - SMOKED SAUCE - FRENCH FRIES</i>	32
AVOCADO TOAST – ŒUF POCHÉ – CRÈME PHILADELPHIA – AVOCAT – PICKLES <i>AVOCADO TOAST - POACHED EGG - PHILADELPHIA CREAM - PICKLES</i>	20
CROISSANT – SAUMON FUMÉ – CONCOMBRE – AVOCADO – CRÈME AUX HERBES <i>FRENCH CROISSANT - SMOKED SALMON - CUCUMBER - AVOCADO - HERBAL CREAM</i>	24
SUPPLÉMENT BACON OU AVOCAT OU SAUMON FUMÉ <i>EXTRA BACON OR AVOCADO OR SMOKED SALMON</i>	8/8/10

LES INCONTOURNABLES

ENTRÉES / STARTERS

FOIE GRAS – PAIN TOASTÉ	32
<i>FOIE GRAS - TOASTED BREAD</i>	
BURRATINA CRÈMEUSE – TOMATES ANCIENNES – GINGEMBRE	22
<i>CREAMY BURRATINA - TOMATOES - GINGER</i>	
ASPERGES VERTES – MAYONNAISE AUX HERBES	26
<i>GREEN ASPARAGUS - HERBS MAYONNAISEE</i>	

PLATS / MAINS

SUPRÊME DE VOLAILLE – PURÉE DE POMMES DE TERRE – JUS DE POULET	34
<i>CHICKEN SUPREME- MASHED POTATOES - ROASTED CHICKEN JUICE</i>	
THON MI-CUIT – PISTACHES – COURGETTES RÔTIÉS	42
<i>HALF COOKED TUNA- PISTACHIOS - SHELLS - ROASTED ZUCCHINIS</i>	
LINGUINE CRÈMEUSE – HOMARD BLEU RÔTI	52
<i>CREAMY LINGUINE - ROASTED BLUE LOBSTER</i>	
CHÂTEAU FILET DE BŒUF – FRITES FRAICHES - SAUCE AU POIVRE OU BÉARNAISE	49
<i>BEEF FILET - FRENCH FRIES - PEPPER OR BEARNAISE SAUCE</i>	

SALADES / SALADS

COCO BOWL – MÉLANGE DE CÉRÉALES – AVOCAT – MANGUE (VEGAN)	30
<i>COCO BOWL - CEREALS - MANGO - AVOCADO</i>	
SALADE CREVETTES – AVOCAT – PAMPLEMOUSSE – SAUCE COCKTAIL	36
<i>SHRIMPS SALAD - AVOCADO - GRAPEFRUIT - COCKTAIL SAUCE</i>	
SALADE CÉSAR – FILET DE POULET CROUSTILLANT – SAUCE CÉSAR	34
<i>CESAR SALAD - CRUNCHY CHICKEN - CESAR SAUCE</i>	

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

PURÉE DE POMMES DE TERRE NATURE OU TRUFFÉE <i>MASHED POTATOES PLAIN OR WITH TRUFFLE</i>	12/18
HARICOTS VERTS <i>GREEN BEANS</i>	12
SUCRINE – PARMESAN – TOMATES CONFITES <i>SUCRINE - PARMESAN - CANDIED TOMATOES</i>	12
FRITES FRAICHES <i>FRENCH FRIES</i>	10

DESSERTS

PANCAKES – SIROP D'ÉRABLE – CHANTILLY – FRUITS FRAIS DE SAISON <i>PANCAKES - MAPLE SYRUP - VANILLA CREAM - SEASONAL FRUITS</i>	16
PAIN PERDU CARAMELISÉ <i>CARAMELIZED FRENCH TOAST</i>	14
GRANOLA – FROMAGE BLANC – FRUITS FRAIS DE SAISON <i>GRANOLA - WHITE CHEESE YOGURT - SEASONAL FRESH FRUITS</i>	16
FLAN VANILLE – CONFITURE DE LAIT <i>VANILLA FLAN - MILK JAM</i>	20
CHURROS – SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE <i>CHURROS - CHOCOLATE SAUCE - VANILLA CREAM</i>	14
FRAISES ET FRAMBOISES FRAÎCHES <i>STRAWBERRY ET RASPBERRY FRESH FRUITS</i>	22
PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE <i>CHOCOLATE PROFITEROLE - VANILLA CREAM PUFF</i>	16
TARTE VANILLE – CAMEL BEURRE SALÉ – PÉCAN <i>VANILLA CAKE - SALTED BUTTER CAMEL - PECAN NUTS</i>	16
COUPE FESTIVE GÉANTE (À PARTAGER) <i>GIANT FESTIVE DESSERT (TO SHARE)</i>	59
3 BOULES DE GLACES – SORBETS <i>CAFE - VANILLE - FRAISE - FRAMBOISE - CACAO - MANGUE - PASSION - CITRON JAUNE</i>	14

NET PRICE INCLUDING VAT. SERVICE INCLUDED. THE HOUSE DOESN'T ACCEPT CHECKS.
ORIGIN OF MEATS DISPONIBLE IF NEEDED ON REQUEST, HOMEMADE FOOD.
THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST.

BOISSONS

COCKTAILS

BLOODY MARY (20CL)	17
PIMM'S CUP (20CL)	17
MIMOSA (12CL)	17
BELLINI (12CL)	17
SUREAU (12CL)	18

JUS FRAIS DETOX

CAROTTE - ORANGE - GINGEMBRE <i>CARROT - 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

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 HENNESSY VS	V. 15 - BTL. 250

