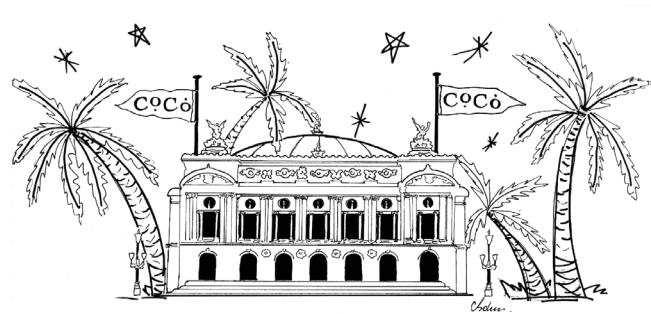


Coco



POUR COMMENCER / TO START

CŒUR DE SAUMON FUMÉ AUX HERBES – CRÈME D'ISIGNY <i>SMOKED SALMON LOIN WITH HERBS – ISIGNY CREAM</i>	30
CROQUE-MONSIEUR – BŒUF FUMÉ – BEURRE TRUFFÉ – BEAUFORT <i>CROQUE MONSIEUR – SMOKED BEEF – TRUFFLED BUTTER – BEAUFORT CHEESE</i>	26
6 HUÎTRES PERLE DE BRETAGNE N°5 – ÉCHALOTES CONFITES <i>6 PERLE DE BRETAGNE N°5 OYSTERS – CANDIED SHALLOTS</i>	28
CAVIAR OSCIETRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE - 30 GR <i>OSCIETRE IMPERIAL CAVIAR FROM SOLOGNE - 30 GR</i>	150

ENTRÉES / STARTERS

DAURADE MARINÉE – AGRUMES – AVOCAT <i>MARINATED SEA BREAM – CITRUS – AVOCADO</i>	24
THON MARINÉ – ROQUETTE – SAUCE VIERGE <i>MARINATED TUNA – ARUGULA – VIRGIN SAUCE</i>	22
RAVIOLES DE LANGOUSTINES – CHOUX VERT <i>LANGOUSTINE RAVIOLI – GREEN CABBAGE</i>	31
CARPACCIO D'ARTICHAUTS – SAUCE RAVIGOTE <i>ARTICHOKE CARPACCIO – RAVIGOTE SAUCE</i>	22
CARPACCIO DE TOMATES – VINAIGRETTE AUX AGRUMES <i>TOMATOES CARPACCIO - CITRUS VINAIGRETTE</i>	22
BURRATINA CRÉMEUSE – TOMATES ANCIENNES – VINAIGRETTE GINGEMBRE <i>CREAMY BURRATINA CHEESE – OLD TOMATOES – GINGER VINAIGRETTE</i>	22
ŒUF BIO CROUSTILLANT – PETITS POIS – ÉMULSION PARMESAN <i>ORGANIC CRISPY EGG – PEAS – PARMESAN CHEESE EMULSION</i>	20
FINES TRANCHES DE BŒUF – CÂPRES – PARMESAN – BASILIC <i>BEEF CARPACCIO – CAPERS – PARMESAN – BASIL</i>	20
FOIE GRAS – PAIN TOASTÉ <i>FOIE GRAS – TOASTED BREAD</i>	32

SALADES / SALADS

COCO BOWL – MÉLANGE DE CÉRÉALES – AVOCAT – MANGUE – HUILE D'OLIVE CITRON (VEGAN) <i>COCO BOWL – SEEDS MIX – AVOCADO – MANGO – CITRUS OLIVE OIL (VEGAN)</i>	30
SALADE CREVETTES ET AVOCAT – CŒUR DE SUCRINE – PAMPLEMOUSSE – SAUCE COCKTAIL <i>SHRIMPS AND AVOCADO SALAD – GEM LETTUCE – GRAPEFRUIT – COCKTAIL SAUCE</i>	36
SALADE NIÇOISE – VENTRÈCHE DE THON – ANCHOIS – LÉGUMES PRIMEURS – POIVRONS ROUGES MARINÉS <i>NICOISE SALAD – COOKED TUNA – ANCHOVY – GREEN VEGETABLES – MARINATED RED PEPPERS</i>	38
SALADE CÉSAR – ROMAINE – FILET DE POULET CROUSTILLANT – PARMESAN – TOMATES – SAUCE CÉSAR <i>CESAR SALAD – ROMAN LETTUCE – CRISPY CHICKEN – PARMESAN – TOMATOES – CESAR SAUCE</i>	34

POISSONS / FISH

CABILLAUD RÔTI – TOMATES – RIZ BLANC – SAUCE CITRONNÉE <i>ROASTED COD – TOMATOES TARTAR – WHITE RICE – CITRUS SAUCE</i>	34
THON MI-CUIT – PISTACHES – COURGETTES RÔTIES <i>HALF COOKED TUNA – PISTACHIOS – ROASTED ZUCCHINIS</i>	42
BAR RÔTI – TOMATES CERISES – ARTICHAUTS – ÉMULSION BASILIC <i>ROASTED SEABASS – CHERRY TOMATOES – ARTICHOKE – BASILIC EMULSION</i>	44
SOLE ENTIÈRE MEUNIÈRE POUR 2 – PURÉE DE POMMES DE TERRE – BEURRE CITRONNÉ <i>DOVER SOLE FOR 2 – MASHED POTATOES – CITRUS BUTTER</i>	175

VIANDES / MEATS

SUPRÊME DE VOLAILLE – PURÉE DE POMMES DE TERRE – JUS DE POULET RÔTI <i>CHICKEN SUPREME – MASHED POTATOES – ROASTED CHICKEN JUICE</i>	34
QUASI DE VEAU RÔTI – PETITS POIS ET CAROTTES – JUS DE VIANDE <i>ROASTED VEAL CHEEK – PEAS AND CARROTS – MEAT JUICE</i>	38
CHÂTEAU FILET DE BŒUF – FRITES FRAÎCHES – SAUCE AU POIVRE OU BÉARNAISE <i>BEEF FILET – FRENCH FRIES – PEEPER OR BEARNAISE SAUCE</i>	49
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI POUR 2 – POMMES DE TERRE GRENAILLE – HARICOTS VERTS – JUS D'AGNEAU AU ROMARIN <i>ROASTED RACK OF LAMB TO SHARE – POTATOES – GREEN PEAS – ROSEMARY LAMB JUICE</i>	125

PÂTES / PASTA

LINGUINE CRÉMEUSES – HOMARD BLEU RÔTI – CRÈME DE HOMARD <i>CREAMY LINGUINE – ROASTED BLUE LOBSTER – LOBSTER CREAM</i>	52
COQUILLETTES – JAMBON BLANC – PARMESAN – CRÈME TRUFFÉE <i>COQUILLETTE PASTA – PARISIAN HAM – PARMESAN – TRUFFLED CREAM</i>	39

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

PURÉE DE POMMES DE TERRE NATURE OU TRUFFÉE <i>MASHED POTATOES OR TRUFFLED MASHED POTATOES</i>	10 / 18
SUCRINE – PARMESAN – TOMATES CONFITES <i>GEM LETTUCE – PARMESAN – CANDIED TOMATOES</i>	12
FRITES FRAICHES <i>FRENCH FRIES</i>	10
RIZ BLANC <i>WHITE RICE</i>	8
HARICOTS VERTS <i>GREEN PEAS</i>	12

DESSERTS

MISS COCO – GLACE VANILLE ET CHOCOLAT – SAUCE CHOCOLAT CHAUD – CHANTILLY <i>VANILLA AND CHOCOLATE ICE CREAM – HOT CHOCOLATE SAUCE – VANILLA CREAM</i>	15
GRANITÉ FRAMBOISES – ROSE <i>RASPBERRIES AND ROSE GRANITA</i>	17
CROQUANT TOUT CHOCOLAT <i>ALL CHOCOLATE CRUNCHY</i>	17
SABLÉ AUX FRAISES – SORBET CITRON MENTHE <i>STRAWBERRY TART – LEMON MINT SORBET</i>	18
PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – SAUCE CHOCOLAT CHAUD <i>PROFITEROLES – VANILLA CREAM PUFFS – HOT CHOCOLATE SAUCE</i>	16
SAINT-HONORÉ – CHOUX CARAMÉLISÉS – CHANTILLY VANILLE <i>SAINT HONORÉ CAKE – CARAMELISED PUFFS – VANILLA CREAM</i>	16
FRAISES ET FRAMBOISES FRAICHES <i>FRESH STRAWBERRIES AND RASPBERRIES</i>	22
TARTE VANILLE – CARAMEL BEURRE SALÉ – NOIX DE PÉCAN <i>VANILLA TART – SALTED BUTTER CARAMEL – PECAN NUTS</i>	16
CRUMBLE À LA RHUBARBE – SORBET FRAMBOISE <i>RHUBARB CRUMBLE – RASPBERRY SORBET</i>	20
CHURROS – SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE <i>CHURROS – CHOCOLATE SAUCE – VANILLA CREAM</i>	14
CAFÉ GOURMAND <i>CAFÉ GOURMAND</i>	16
3 BOULES DE GLACES <i>CAFÉ / VANILLE</i> <i>3 SCOOPS OF ICE CREAM COFFEE / VANILLA</i>	14
3 BOULES DE SORBETS <i>CACAO / MANGUE / PASSION / CITRON JAUNE / FRAISE / FRAMBOISE</i> <i>3 SCOOPS OF SORBET COCOA / MANGO / PASSION FRUIT / LEMON / STRAWBERRY / RASPBERRY</i>	14
COUPE FESTIVE GÉANTE À PARTAGER <i>GIANT FESTIVE DESSERT TO SHARE</i>	
CHURROS CHOCOLAT – MIGNARDISES ET FRUITS FRAIS DE SAISON <i>CHURROS – PASTRIES – FRESH SEASONAL FRUIT</i>	59

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