

Beau Coco



POUR COMMENCER

CŒUR DE SAUMON MARINÉ – CRÈME D'ISIGNY <i>MARINATED SALMON – ISIGNY CREAM</i>	21
TARAMA – BLINIS <i>TARAMA WITH BLINIS</i>	14
OEUFS MIMOSA TRUFFÉS <i>TRUFFLED «MIMOSA» EGGS</i>	16
CROQUE-MONSIEUR – CECINA – BEURRE TRUFFÉ – BEAUFORT <i>CROQUE MONSIEUR – CECINA – TRUFFLED BUTTER – BEAUFORT CHEESE</i>	26
CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE - 30 GR <i>OSCIETRE IMPERIAL CAVIAR FROM SOLOGNE - 30 GR</i>	150

ENTRÉES

DAURADE MARINÉE – AGRUMES – AVOCAT <i>MARINATED SEA BREAM – CITRUS – AVOCADO</i>	22
RAVIOLES DE LANGOUSTINES – POIREAUX <i>NORWAY LOBSTER RAVIOLI – LEEKS</i>	26
CARPACCIO D'ARTICHAUT – SAUCE RAVIGOTE <i>ARTICHOKE CARPACCIO – RAVIGOTE SAUCE</i>	18
VELOUTÉ DE POTIMARRON – NOISETTES <i>PUMPKIN VELOUTE – HAZELNUTS</i>	14
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS – CRÈMEUX MONT D'OR – JUS DE VIANDE <i>WILD MUSHROOMS – MONT D'OR CREAM CHEESE – MEAT JUICE</i>	15
CHOU FARCI – JOUE DE BŒUF CONFITE <i>STUFFED CABBAGE BEEF CHEEK</i>	20
FOIE GRAS – CONFITURE DE FIGUE – PAIN TOASTÉ <i>FOIE GRAS – FIG JAM – TOASTED BREAD</i>	30
VOL-AU-VENT – RIS DE VEAU – SAUCE AUX MORILLES <i>VOL AU VENT – SWEETBREADS – MOREL MUSHROOMS SAUCE</i>	26

SALADE

HARICOTS VERTS – FOIE GRAS – ARTICHAUT – VINAIGRETTE MOUTARDÉE <i>GREEN BEANS – FOIE GRAS – ARTICHOKE – MUSTARD DRESSING</i>	28
---	----



POISSONS

PAVÉ DE SAUMON – TOMBÉE D'ÉPINARDS – BEURRE BLANC AUX ŒUFS DE SAUMON <i>SALMON – WILTED SPINACH – SALMON EGGS WHITE BUTTER</i>	28
LIEU JAUNE – POIREAUX – CITRON – CRÈME À L'ANETH <i>POLLACK – LEEKS – LEMON – DILL CREAM</i>	32
SAINT-JACQUES RÔTIES – POTIMARRON – ÉMULSION SARRASIN <i>ROASTED SCALLOPS – MASHED PUMPKIN – BUCKWHEAT EMULSION</i>	45
SOLE ENTIÈRE À PARTAGER – MEUNIÈRE OU GRENOBLOISE – PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>DOVER SOLE FOR 2 – MEUNIERE OR GRENOBLOISE SAUCE – MASHED POTATOES</i>	140

VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE – CHAMPIGNONS – PURÉE DE POMMES DE TERRE – SAUCE SUPRÊME TRUFÉE <i>ROASTED CHICKEN BREAST – MUSHROOMS – MASHED POTATOES – TRUFFLED SUPREME SAUCE</i>	28
JOUE DE BŒUF CONFITE – CAROTTES – OIGNONS – JUS DE BŒUF ÉPICÉ <i>BEEF CHEEK – CARROTS – ONIONS – SPICY BEEF JUICE</i>	32
SOURIS D'AGNEAU – PENNE AU PARMESAN – JUS DE VIANDE <i>LAMB SHANK – PARMESAN PENNE – MEAT JUICE</i>	40
CÔTE DE BOEUF À PARTAGER – FRITES FRAÎCHES – SALADE SUCRINE – SAUCE BÉARNAISE OU SAUCE POIVRE <i>RIB OF BEEF TO SHARE – FRENCH FRIES – BABY GEM LETTUCE – BEARNAISE SAUCE OR PEPPER SAUCE</i>	140

PÂTES

CONCHIGLIONI – MORILLES – BEURRE AU POIVRE <i>CONCHIGLIONI - MORELS MUSHROOMS - PEPPER BUTTER</i>	28
LINGUINE CRÉMEUSES – HOMARD – CRÈME DE HOMARD <i>CREAMY LINGUINE - ROASTED LOBSTER - LOBSTER CREAM</i>	52

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES FRAÎCHES <i>FRENCH FRIES</i>	8
SUCRINE – HUILE D'OLIVE – CITRON <i>BABY GEM LETTUCE – OLIVE OIL – LEMON</i>	8
PURÉE DE POMMES DE TERRE / TRUFFÉE <i>MASHED POTATOES OR TRUFFLED MASHED POTATOES</i>	10/16
PENNE AU PARMESAN <i>PARMESAN PENNE</i>	8
CAROTTES – OIGNONS <i>CARROTS – ONIONS</i>	8

FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES
CHEESE PLATE

16

DESSERTS

PARIS BREST PRALINÉ <i>PARIS BREST – HAZELNUTS CREAM</i>	14
CHURROS – SAUCE CHOCOLAT CHAUD – CRÈME VANILLE <i>CHURROS – HOT CHOCOLATE SAUCE – VANILLA CREAM</i>	12
SABLÉ AUX AGRUMES – SORBET CITRON <i>CITRUS TART – LEMON SORBET</i>	14
TARTE VANILLE PISTACHE – CAMEL BEURRE SALÉ <i>VANILLA AND PISTACHIO TART – SALTED BUTTER CAMEL</i>	14
PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – GLACE VANILLE – SAUCE CHOCOLAT CHAUD <i>PROFITEROLES – VANILLA CREAM PUFFS – VANILLA ICE CREAM – HOT CHOCOLATE SAUCE</i>	16
ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES FRAIS <i>FRESH EXOTIC FRUITS</i>	20
TARTE CHOCOLAT CAMEL <i>CHOCOLATE TART – SALTED BUTTER CAMEL</i>	16
POIRE BELLE-HÉLÈNE – GLACE VANILLE – SAUCE CHOCOLAT CHAUD – CHANTILLY VANILLE <i>VANILLA ICE CREAM – POACHED PEAR – HOT CHOCOLATE SAUCE – CHANTILLY CREAM</i>	14
CAFÉ GOURMAND <i>CAFÉ GOURMAND</i>	12
COUPE FESTIVE GÉANTE À PARTAGER – FRUITS FRAIS – CHURROS – MIGNARDISES <i>GIANT FESTIVE DESSERT TO SHARE – FRESH FRUITS – CHURROS – MINI PASTRY</i>	65

GLACES

GLACES ET SORBETS 3 BOULES	12
PARFUMS GLACES : CHOCOLAT / VANILLE / PISTACHE / CAFÉ <i>ICE CREAM CHOCOLATE / VANILLA / PISTACHIO / COFFEE</i>	
PARFUMS SORBETS : MANGUE / PASSION / CITRON JAUNE <i>SORBET MANGO / PASSION / LEMON</i>	

LES TABLES PARIS SOCIETY

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