

Beau  
COCO

BAR

*Le bar de BeauCoCo est une bulle hors du temps, où l'atmosphère fait  
écho aux salons mondains du Paris des années folles.*

*La carte de cocktails signatures, sublimant les plantes et les fleurs tel  
un herbier, donne le ton, chaque verre partagé est une célébration.*

*Avec une sélection de petits plats à partager et de la musique live,  
BeauCoCo se révèle être le lieu idéal des belles rencontres.*

*The BeauCoCo bar is a timeless bubble, where the atmosphere echoes  
the grand salons of Paris in the Roaring Twenties.*

*Its signature cocktail menu, celebrating plants and flowers like a  
botanical collection, sets the tone, every shared glass is a celebration.*

*With a selection of small plates to share and live music, BeauCoCo  
reveals itself as the perfect place for beautiful encounters.*

# THYM PAMPLEOUSSE

15 cl

*Cocktail équilibré, parfumé et savoureux*

• 20 •



**fig. 1**

*Rhum Havana 7 ans  
Liqueur de Pamplemousse  
Pamplemousse  
Thym  
Lait de chèvre*

*Tu velim a me animum parumper avertas, Laelium loqui ipsum putes. C. Fannius et Q. Mucius ad socerum veniunt post mortem Africani; ab his sermo oritur, respondet Laelius, cuius tota disputatio est de amicitia, quam legens te ipse cognosces.*

# SUREAU FRAMBOISE

13 cl

*Cocktail acidulé, intense et fruité*

• 20 •

**fig. 2**

*Whisky Chivas 12*

*Quinquina Denoir*

*xxx*

*xxxx*

*Miel*



*Le sureau, originaire d'Europe, dégage un parfum floral, doux et légèrement miellé. Ses fleurs offrent des arômes subtils, proches du litchi ou du muscat. Utilisé en sirops, infusions et desserts, il est aussi apprécié pour ses vertus médicinales.*

# LAVANDE COCO

15 cl

Cocktail parfumé, floral et doux

• 20 •

**fig. 3**

*Gin Bombay Sapphire*  
*Lillet Rouge*  
*Noix de coco toastée*  
*Lavande*



*La lavande, originaire du bassin méditerranéen, dégage un parfum floral, frais et légèrement camphré. Ses arômes évoquent la Provence, entre notes herbacées et sucrées. Elle est prisée en parfumerie, en cuisine et pour ses vertus apaisantes.*

# TILLEUL PASSION

15 cl

*Cocktail parfumé, floral et doux*

• 20 •

fig. 4

xxx

xx

xxxxxx

xxx



*Tu velim a me animum parumper avertas, Laelium loqui ipsum putes. C. Fannius et Q. Mucius ad socerum veniunt post mortem Africani; ab his sermo oritur, respondet Laelius, cuius tota disputatio est de amicitia, quam legens te ipse cognosces.*

# JASMIN ABRICOT

18 cl

*Cocktail léger, pétillant et floral*

• 20 •

Version sans alcool

• 12 •



**fig. 5**

*Vermouth Noilly Prat Dry*  
*Liqueur d'abricot Sab's*  
*Italicus*  
*Jasmin*  
*Abricot*

*Le jasmin, originaire d'Asie, exhale un parfum envoûtant, chaud et sucré aux notes florales intenses. Ses arômes sensuels rappellent le miel et les fruits mûrs. Il est très prisé en parfumerie, en infusion et parfois en cuisine raffinée.*

# LAURIER CITRON

16 cl

*Cocktail fruité, miellé et perlant*

• 20 •



**fig. 6**

xxx  
xxxx  
xxx  
xx

*Le laurier, originaire du pourtour méditerranéen, offre un parfum intense, boisé et légèrement balsamique. Ses arômes chauds et résineux évoquent les forêts aromatiques. Utilisé en cuisine comme en infusion, il est prisé pour sa puissance et ses vertus digestives.*

# ROSE PÊCHE

20 cl

*Cocktail frais, fruité et exotique*

• 20 •

Version sans alcool

• 12 •

**fig. 7**

*Tequila Patron Silver  
Lillet Blanc  
Verveine  
Kiwi*



*La verveine, originaire d'Amérique du Sud, séduit par son parfum citronné, frais et délicatement sucré. Ses arômes légers et apaisants en font une infusion prisée. Elle est aussi utilisée en cuisine et en parfumerie pour sa douceur vive.*

## **COCKTAILS CLASSIQUES** *(Sur demande)* 18

### **LE BAR À VIN**

#### **CHAMPAGNE** 15 cl

<i>Champagne, Perrier-Jouët, Grand Brut</i>	24
<i>Champagne, Ruinart, Blanc de Blancs</i>	35
<i>Champagne, Veuve Clicquot, Brut rosé</i>	28

#### **VIN BLANC** 15 cl

PROVENCE	<i>Côteaux d'Aix en Provence, Roseblood d'Estoublon, 2023</i>	13
RHÔNE	<i>Crozes-Hermitage, Les Alexandrins, Famille Perrin, 2023</i>	15
BOURGOGNE	<i>Chablis, Vau Renard, Domaine R. Laventureux, 2023</i>	17
LOIRE	<i>Sancerre, Daumaine Lestangs 1573, 2022</i>	18
RHÔNE	<i>Condrieu, Lys d'Or, Semaska, Domaine Semaska, 2022</i>	29
RBOURGOGNE	<i>Meursault, Domaine Michelot, 2022</i>	35

#### **VIN ROUGE** 15 cl

RHÔNE	<i>Crozes-Hermitage, Equinoxe, Equis, 2023</i>	15
BORDEAUX	<i>Haut-Médoc, L'Héritage de Chasse-Spleen, 2019</i>	16
BOURGOGNE	<i>Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Duband, 2022</i>	19
BOURGOGNE	<i>Beaune 1er cru, Les Marcaonnets, Vincent Girardin, 2016</i>	35
BORDEAUX	<i>Margaux, Margaux du Château Margaux, 2014</i>	35

#### **VIN DOUX** 15 cl

BORDEAUX	<i>Jurançon, Clos Uroulat, 2020</i>	18
----------	-------------------------------------	----

#### **VIN ROSÉ** 15 cl

PROVENCE	<i>Côteaux Varois en Provence, Roseblood d'Estoublon, 2023</i>	13
----------	--	----

## **LES SOFTS**

### **JUS PATRICK FONT**

**25 cl**

<i>Ananas</i>	9
<i>Pomme</i>	9
<i>Fraise</i>	9
<i>Tomate</i>	9

### **JUS PRESSÉ**

**20 cl**

<i>Orange</i>	10
<i>Citron</i>	10
<i>Pamplemousse</i>	10

### **SODA**

<i>Coca-cola</i> (33cl)	8
<i>Coca-cola zéro</i> (33cl)	8
<i>Three Cents Tonic Water</i> (20cl)	8
<i>Three Cents Ginger Beer</i> (20cl)	8
<i>Three Cents Grapefruit</i> (20cl)	8
<i>Red Bull Energy Drink</i> (25cl)	8
<i>Sprite</i> (33cl)	8

### **EAU MINÉRALE**

<i>Maxim's, Plate</i> (75cl)	10
<i>Badoit, Pétillante</i> (50cl)	8

## **LES BIÈRES**

**33 cl**

<i>Gallia, IPA</i>	10
<i>Noam, Lager</i>	10

# LES SPIRITUEUX

## APÉRITIF

	6 cl
<i>Ricard</i> (2cl)	8
<i>Suze / Cynar / Picon</i>	12
<i>Campari</i>	12
<i>Punt E Mes</i>	12
<i>Lillet Blanc / Rosé / Rouge</i>	12
<i>Noilly Prat Original Dry</i>	12
<i>Quinquinox Denoix</i>	15
<i>Fernet Branca</i>	15
<i>Del Professore Classico</i>	15
<i>Saint-Raphaël Rouge / Ambré</i>	15
<i>Byrrh</i>	16
<i>Cap Corse Mattei Blanc Cuvée LN</i>	17
<i>Carpano Antica Formula</i>	18
<i>Italicus</i>	18
<i>30&amp;40 Double Jus</i>	18
<i>Xérès Lustau Fino Jarana</i>	12
<i>Xérès Lustau Oloroso Don Nuno</i>	12
<i>Porto Graham's Blanc</i>	12
<i>Porto Graham's Ruby 2017</i>	18
<i>Porto Graham's Tawny 10 ans</i>	20
<i>Porto Graham's Tawny Single Harvest 1997</i>	38

## VODKA

	4 cl
<i>Grey Goose</i>	16
<i>Ketel One</i>	16
<i>Stolichnaya</i>	16
<i>Altamura</i>	17
<i>Belvedere Heritage</i>	19
<i>Beluga Gold Line</i>	40

# LES SPIRITUEUX

## WHISKY FRANÇAIS

4 cl

<i>P&amp;M Single Corn</i>	17
<i>Rozelieures Collection Rare</i>	18
<i>Kornog Single malt</i>	23
<i>Domaine de Hautes Glaces Les Moissons</i>	28
<i>Alfred Giraud Voyage</i>	31
<i>Alfred Giraud Harmonie</i>	37

## WHISKY ÉCOSSAIS

4 cl

<i>Chivas Regal 12 ans</i>	17
<i>Monkey Shoulder</i>	17
<i>Ardbeg Ten</i>	18
<i>Laphroaig 10 ans</i>	19
<i>Talisker 10 ans</i>	20
<i>Chivas XV</i>	20
<i>Glenfiddich 15 ans</i>	21
<i>Lagavulin 16 ans</i>	21
<i>Oban 14 ans</i>	22
<i>Dalmore 12 ans</i>	23
<i>Aberlour A'bunadh</i>	23
<i>Glenlivet 18 ans</i>	24
<i>Bunnahabhain 12 ans</i>	29
<i>Bowmore 15 ans</i>	30
<i>Royal Salute 21 ans</i>	40
<i>Glenmorangie Signet</i>	42
<i>Highland Park 18 ans</i>	42
<i>Aberfeldy 21 ans</i>	44
<i>Glenfiddich 21 ans</i>	44
<i>Johnnie Walker Blue Label</i>	45

# LES SPIRITUEUX

## WHISKY IRLANDAIS

	<b>4 cl</b>
<i>Jameson Black Barrel</i>	16
<i>Teeling Single Malt</i>	19
<i>Bushmill 16 ans</i>	25
<i>Bushmills 21 ans</i>	38

## WHISKY JAPONAIS

	<b>4 cl</b>
<i>The Chîta</i>	19
<i>Nikka From the Barrel</i>	20
<i>Yoichi Single Malt</i>	22
<i>Hibiki Harmony</i>	28

## WHISKY AMERICAIN

	<b>4 cl</b>
<i>Bulleit Bourbon / Bulleit Rye</i>	15
<i>Buffalo Trace</i>	15
<i>Weller 12 ans</i>	16
<i>Sazerac Rye</i>	16
<i>Rittenhouse Rye</i>	17
<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	19
<i>Eagle Rare</i>	19
<i>Lot 40</i>	19
<i>Maker's Mark n°46</i>	20
<i>Angel's Envy</i>	23
<i>Whistle Pig 10 ans</i>	22
<i>Blanton's Original</i>	23

## PISCO & CACHAÇA

	<b>4 cl</b>
<i>Pisco Cuatro Gallos Quebranta</i>	16
<i>Cachaça Leblon</i>	16

# LES SPIRITUEUX

## RHUM

4 cl

<i>Havana Club 3 ans</i>	15
<i>Havana Club Especial</i>	15
<i>Havana Club 7 ans</i>	15
<i>Santiago de Cuba 8 ans</i>	15
<i>Clément 50°</i>	15
<i>Clairin Saint-Benevolence</i>	17
<i>English Harbour</i>	17
<i>Boukman</i>	18
<i>JM Fumée Volcanique</i>	18
<i>JM VSOP</i>	19
<i>HSE VSOP Port Cask</i>	18
<i>HSE XO</i>	19
<i>Eminente Reserva 7 ans</i>	19
<i>Žacaça 23</i>	19
<i>La Hechicera</i>	21
<i>Santa Teresa</i>	21
<i>Appleton 15 ans</i>	21
<i>Facundo Eximo</i>	24
<i>Flor de Cana 25 ans</i>	44

## MEZCAL

4 cl

<i>Del Maguey Vida</i>	16
<i>Noble Coyote Espadin</i>	16
<i>Noble Coyote Espadin Jabali</i>	21
<i>El Jolgorio Barril</i>	29
<i>El Jolgorio Tepeztate</i>	29

# LES SPIRITUEUX

## TÉQUILA

	<b>4 cl</b>
<i>Altos Blanco</i>	16
<i>Casa Del Sol Blanco</i>	19
<i>Codigo Reposado</i>	20
<i>Casamigos Blanco</i>	21
<i>Patron Silver</i>	21
<i>Patron Reposado</i>	21
<i>Patron Anejo</i>	22
<i>Fortaleza Reposado</i>	23
<i>Maestro Dobel Diamante Reposado</i>	23
<i>Clase Azul Reposado</i>	45
<i>Don Julio 1942</i>	55
<i>818 Añejo 8 Reserve</i>	56

## GIN

	<b>4 cl</b>
<i>Bombay Sapphire</i>	16
<i>Normindia Orange</i>	16
<i>Stranger &amp; Sons</i>	18
<i>Tanqueray Ten</i>	19
<i>Edinburgh Cannonball</i>	19
<i>Nouaison Réserve</i>	20
<i>Belliroi Denecourt</i>	21
<i>Belliroi Primatice</i>	21
<i>Belliroi Le Nôtre</i>	21
<i>Monkey 47</i>	23
<i>Seventy One</i>	36

# LES SPIRITUEUX

## COGNAC

4 cl

<i>Hennessy VS</i>	17
<i>Hine Rare VSOP</i>	20
<i>Remy Martin XO</i>	20
<i>Audry XO</i>	30
<i>Martell Cordon Bleu</i>	37
<i>Hennessy XO</i>	44
<i>Hennessy Paradis</i>	100

## ARMAGNAC

4 cl

<i>Gelas 12 ans</i>	17
<i>Château de Bordeneuve VSOP</i>	19

## CALVADOS

4 cl

<i>Château du Breuil Fine</i>	15
<i>Coquerel 5 ans Porto Barrels</i>	18
<i>Château du Breuil 15 ans</i>	20

# LES SPIRITUEUX

## LIQUEUR & EAU-DE-VIE

	4 cl
<i>Pimms N°1</i>	12
<i>Get 27/31</i>	12
<i>Cointreau</i>	12
<i>Bailey's</i>	12
<i>Amaretto Adriatico</i>	12
<i>Limoncello Mamma Mia</i>	12
<i>Borghetti caffè</i>	12
<i>Dom Bénédicte</i>	14
<i>Grand Marnier Cordon Rouge</i>	14
<i>Cedratine Mattei</i>	15
<i>Myrte de Rouge Mattei</i>	15
<i>Suprême Denoix</i>	15
<i>Grand Brulôt</i>	17
<i>St Germain</i>	18
<i>Chartreuse Jaune / Verte</i>	20
<i>Chartreuse Verte VEP</i>	45
<i>Poire Williams</i>	17
<i>La Vieille Prune</i>	17
<i>Mirabelle</i>	17
<i>30&amp;40 Eau de Vie de Cidre</i>	18
<i>La Fée Parisienne Verte</i>	19
<i>Absinthe Pernod</i>	19

# SNACK

18h30-23h30

## PETITS SANDWICHES & TOASTS

<i>Cœur de saumon fumé aux herbes — blinis — crème Isigny</i>	14
<i>Smoked salmon heart with herbs — blinis — Isigny cream</i>	
<i>Thon — crème aux herbes — ciboulette</i>	13
<i>Tuna — herb cream — chives</i>	
<i>Homard — crème avocat- coriandre</i>	15
<i>Lobster — avocado cream — cilantro</i>	
<i>Croque-monsieur — jambon blanc — beurre truffé — beaufort</i>	13
<i>Croque-monsieur — white ham — truffled butter — Beaufort cheese</i>	
<i>Foie gras — brioche — confiture de figue</i>	15
<i>Foie gras — brioche — fig jam</i>	

## FINGER FOOD

<i>Tarama truffé — blinis</i>	15
<i>Truffled tarama - blini bread</i>	
<i>Gougères au fromage</i>	10
<i>Cheese gougères</i>	
<i>Stracciatella fumée — pain toasté</i>	14
<i>Smoked stracciatella — toasted bread</i>	
<i>Légumes croquants — chèvre frais</i>	16
<i>Crisp vegetables — fresh goat cheese</i>	
<i>Frites maison</i>	10
<i>Homemade fries</i>	

## SUCRÉS

<i>Churros — sauce chocolat chaud — crème vanille</i>	14
<i>Churros hot — chocolate sauce — vanilla cream</i>	
<i>Chouquettes — chantilly vanille — sauce chocolat chaud</i>	12
<i>Chouquettes — vanilla whipped cream — hot chocolate sauce</i>	
<i>Assiettes de fruits exotiques frais</i>	22
<i>Fresh exotic fruit platters</i>	
<i>Mignardises</i>	11
<i>Mignardises</i>	

**LES TABLES PARIS SOCIETY**

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