

Beau  
COCO

BRUNCH

# POUR COMMENCER

## ENTRÉES

SAUMON FUMÉ – CRÈME D'ISIGNY <i>SMOKED SALMON - ISIGNY CREAM</i>	21
FOIE GRAS – CONFIT DE FRUITS ROUGES – PAIN TOASTÉ <i>FOIE GRAS - RED BERRY CONFIT - TOASTED BREAD</i>	28
CROQUE-MONSIEUR – BŒUF FUMÉ – BEURRE TRUFFÉ – BEAUFORT <i>CROQUE MONSIEUR - SMOKED BEEF - TRUFFLED BUTTER - BEAUFORT CHEESE</i>	26
CARPACCIO DE SÉRIOLE – ANETH – FRAMBOISES <i>AMBERJACK CARPACCIO - DILL - RASBERRIES</i>	24
BURRATA CRÉMEUSE À PARTAGER – TOMATES ANCIENNES VINAIGRETTE GINGEMBRE <i>CREAMY BURRATA TO SHARE - HEIRLOOM TOMATOES - GINGER VINAIGRETTE</i>	42

## ŒUFS

ŒUFS BROUILLÉS <i>SCRAMBLED EGGS</i>	
BACON CROUSTILLANT <i>CRISPY BACON</i>	14
SAUMON FUMÉ <i>SMOKED SALMON</i>	16
ŒUFS POCHÉS – SAUCE HOLLANDAISE <i>POACHED EGGS - HOLLANDAISE SAUCE</i>	
BÉNÉDICTE – BACON CROUSTILLANT <i>BENEDICT - CRISPY BACON</i>	14
NORVÉGIEN – SAUMON FUMÉ <i>NORWEGIAN - SMOKED SALMON</i>	16
FLORENTINE – ÉPINARDS CRÉMEUX <i>FLORENTINE - CREAMY SPINACH</i>	12
ŒUFS MIMOSA – VENTRÈCHE DE THON <i>DEVILED EGGS - TUNA BELLY</i>	16
<i>SUPPLÉMENT BACON CROUSTILLANT, FINES TRANCHES D'AVOCAT OU SAUMON FUMÉ</i>	6/6/9

## PETITES SALADES

QUINOA – AVOCAT – TOMATES CERISES – CONCOMBRE FETA – VINAIGRETTE CITRONNÉE <i>QUINOA - AVOCADO - CHERRY TOMATOES - CUCUMBER - FETA CHEESE - LEMON VINAIGRETTE</i>	14
CŒUR DE LAITUE – CREVETTES – AVOCAT PAMPLEMOUSSE – SAUCE COCKTAIL <i>LETTUCE SALAD - SHRIMPS - AVOCADO - GRAPEFRUIT - COCKTAIL SAUCE</i>	16

# PLATS

## TOASTS ET SNACKS

AVOCADO TOAST – CRÈME PHILADELPHIA

*AVOCADO TOAST - PHILADELPHIA CREAM*

ŒUF POCHÉ

*POACHED EGG*

18

SAUMON FUMÉ

*SMOKED SALMON*

20

COMPLET (ŒUF POCHÉ + SAUMON FUMÉ)

*COMPLETE (POACHED EGG + SMOKED SALMON)*

22

BURGER – FRITES FRAÎCHES

27

BŒUF – BACON CROUSTILLANT – CHEDDAR – OIGNONS FRITS – CORNICHONS

*BŒUF - CRISPY BACON - CHEDDAR - OIGNONS RINGS - PICKLES - FRENCH FRIES*

LOBSTER ROLL – BRIOCHE TOASTÉE – HOMARD – CRÉMEUX AVOCAT

*LOBSTER ROLL - TOASTED BRIOCHE - LOBSTER - CREAMY AVOCADO*

30

## À LA CARTE

LIEU JAUNE – BROCOLIS – CITRON - SAUCE VIERGE

*POLLOCK - BROCOLIS - LEMON - VIRGIN SAUCE*

29

TARTARE DE FILET DE BŒUF AU COUTEAU – FRITES FRAÎCHES

*HAND CUT BEEF FILET TARTARE - FRENCH FRIES*

34

LINGUINE CRÉMEUSES – HOMARD RÔTI – CRÈME DE HOMARD

*CREAMY LINGUINE - ROASTED LOBSTER - LOBSTER CREAM*

52

## À PARTAGER

SOLE MEUNIÈRE À PARTAGER –

PURÉE DE POMMES DE TERRE – BEURRE CITRONNÉ

*DOVER SOLE MEUNIERE - MASHED POTATOES - LEMON BUTTER*

140

POÛLET RÔTI ENTIER FERMIER À PARTAGER – POMMES GRENAILLES

JUS DE POULET

*WHOLE FREE RANGE ROAST CHICKEN TO SHARE - SMALL POTATOES - CHICKEN JUICE*

85

CÔTE DE BŒUF SIMMENTAL À PARTAGER – 1,2KG – FRITES FRAÎCHES

CŒUR DE SUCRINE – SAUCE BÉARNAISE

*SIMMENTAL RIB OF BEEF TO SHARE - FRENCH FRIES - LETTUCE SALAD - BEARNAISE SAUCE*

180

## SIDES

PURÉE DE POMMES DE TERRE

*MASHED POTATOES*

10

CŒUR DE SUCRINE – HUILE D'OLIVE – CITRON

*LETTUCE SALAD - OLIVE OIL - LEMON*

8

FRITES FRAÎCHES

*FRENCH FRIES*

8

HARICOTS VERTS

*GREEN BEANS*

8

# SUCRÉ

## DESSERTS

PANCAKES – SIROP D'ÉRABLE – CHANTILLY – FRUITS DE SAISON <i>PANCAKES - MAPLE SYRUP - WHIPPED CREAM - SEASONAL FRUITS</i>	14
CHEESECAKE FRAMBOISE – VANILLE <i>RASPBERRY AND VANILLA CHEESECAKE</i>	16
TARTE ABRICOT – ROMARIN <i>APRICOT AND ROSEMARY TART</i>	16
FRAISES ET FRAMBOISES FRAÎCHES <i>FRESH STRAWBERRIES AND RASPBERRIES</i>	22
CHURROS – SAUCE CHOCOLAT CHAUD – CRÈME VANILLE <i>CHURROS - HOT CHOCOLATE SAUCE - VANILLA CREAM</i>	12
PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – SAUCE CHOCOLAT <i>PROFITEROLES - VANILLA CREAM PUFFS - CHOCOLATE SAUCE</i>	16

## COUPES GLACÉES

GLACES CHOCOLAT ET NOISETTE – CHANTILLY VANILLE – SAUCE CHOCOLAT CRUMBLE CHOCOLAT <i>CHOCOLATE ICE CREAM AND HAZELNUTS - VANILLA CHANTILLY CREAM - CHOCOLATE SAUCE - CHOCOLATE CRUMBLE</i>	14
GRANITÉ CITRON VERT – VERVEINE <i>LIME AND VERBENA GRANITA</i>	12
A PARTAGER : BANANA SPLIT GLACE VANILLE ET CHOCOLAT BANANES CARAMÉLISÉES – SAUCE CHOCOLAT <i>TO SHARE : BANANA SPLIT - CHOCOLATE AND VANILLA ICE CREAM CARAMELIZED BANANA CHOCOLATE SAUCE</i>	22

## GLACES ET SORBETS 3 BOULES

PARFUMS GLACES : CHOCOLAT / NOISETTES / VANILLE / PISTACHE / CAFÉ <i>ICE CREAM CHOCOLATE / VANILLA / HAZELNUTS / PISTACHIO / COFFEE</i>	12
PARFUMS SORBETS : MANGUE / PASSION / FRAISE / FRAMBOISE / CITRON JAUNE <i>SORBET MANGO / PASSION / STRAWBERRIES / RASPBERRIES / LEMON</i>	12

## MENU KIDS

30€

SAMEDI ET DIMANCHE

*ONLY SATURDAY AND SUNDAY.*

1 BOISSON AU CHOIX

*1 DRINK OF YOUR CHOICE*

-

VOLAILLE FRITES OU PÂTES – SAUCE TOMATES

*POULTRY FRIES OR PASTA - TOMATO SAUCE*

-

CHURROS OU 3 BOULES DE GLACE

*CHURROS OR 3 SCOOPS OF ICE CREAM*

# BOISSONS

## JUS FRAIS DÉTOX

SHOT DETOX GINGEMBRE GINGEMBRE - CITRON	3
COCO - ANANAS - GOJI FRAIS - SAVOUREUX - RAFRAICHISSANT	10
AMANDE - BANANE - AÇAÏ ONCTUEUX - GOURMANT - FRUITÉ	10
ORANGE PRESSÉ ORANGE JUICE	8
PAMPLEMOUSSE PRESSÉ GRAPPEFRUIT JUICE	8
CITRON PRESSÉ LEMON JUICE	8

## COCKTAILS BRUNCH

BLOODY MARY VODKA - JUS DE TOMATE - CITRON - CÉLERI	15
MIMOSA PROSECCO - JUS D'ORANGE	16
BELLINI PROSECCO - PURÉE DE PÊCHE	16
ROSSINI PROSECCO - PURÉE DE FRAISE	16

## CHAMPAGNES

MUMM, CORDON ROUGE	<b>V. 12CL – BTL. 75CL – MAG. 150CL</b>
PERRIER-JOÛET, GRAND BRUT	V. 16 – BTL. 100 – MAG. ---
RUINART, BLANC DE BLANCS	V. 24 – BTL. 130 – MAG. 360
DOM PÉRIGNON, 2012	V. 35 – BTL. 260 – MAG. 540
LOUIS ROEDERER, CRISTAL, 2014	BTL. 560
	BTL. 590

## CHAMPAGNES ROSÉS

VEUVE CLICQUOT, ROSÉ	<b>V. 12CL – BTL. 75CL – MAG. 150CL</b>
MOËT ET CHANDON, GRAND VINTAGE ROSÉ, 2015	V. 28 – BTL. 200 – MAG. 410
	V. --- – BTL. 260 – MAG. ---

