Beau
CoCo

BRUNCH

FORMULE BRUNCH

55€

2 ENTRÉES

PANIÈRE DE PAIN - VIENNOISERIES
BREAD BASKET - PASTRIES

ŒUFS BROUILLÉS NATURE OU BACON
SCRAMBLED EGGS PLAIN OR WITH BACON

SUPPLÉMENT
SAUMON FUMÉ
SMOKED SALMON
(+7€)

1 PLAT AU CHOIX

CHEESEBURGER
CHEESEBURGER

CŒUR DE ROMAINE - POULET CROUSTILLANT - PARMESAN
BABY ROMAINE HEARTS - CRISPY CHICKEN - PARMESAN CHEESE

AVOCADO TOAST - ŒUF POCHÉ
AVOCADO TOAST - POACHED EGG

LOBSTER ROLL
(+7€)

1 DESSERT AU CHOIX

CHURROS – SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE
CHURROS - *CHOCOLATE SAUCE - VANILLA CREAM*

CRUMBLE AUX POMMES – CRÈME VANILLE – CARAMEL BEURRE SALÉ
APPLE CRUMBLE - VANILLA CREAM - SALTED BUTTER CARAMEL

PANCAKES – SIROP D'ÉRABLE – CHANTILLY – FRUITS FRAIS
PANCAKES - MAPLE SYRUP - WHIPPED CREAM - FRESH FRUIT

MENU KIDS

25€

1 BOISSON AU CHOIX
1 DRINK OF YOUR CHOICE

-

VOLAILLE FRITES OU PÂTES – SAUCE TOMATE
CHICKEN WITH FRIES OR PASTA - TOMATO SAUCE

-

CHURROS OU UNE BOULE DE GLACE
CHURROS OR ONE SCOOP OF ICE CREAM

ENTRÉES

SAUMON FUMÉ – CRÈME D'ISIGNY – PAIN TOASTÉ *21*
SMOKED SALMON - ISIGNY CREAM

DAURADE MARINÉE – AGRUMES – AVOCAT *22*
MARINATED SEA BREAM - CITRUS - AVOCADO

BURRATINA CRÉMEUSE – MÂCHE – VINAIGRETTE TRUFFÉE – CROÛTONS *26*
CREAMY BURRATA - LAMB'S LETTUCE - TRUFFLED VINAIGRETTE - CROUTONS

CROQUE-MONSIEUR – BOEUF FUMÉ – BEURRE TRUFFÉ – BEAUFORT *26*
CROQUE-MONSIEUR - SMOKED BEEF - TRUFFLED BUTTER - BEAUFORT CHEESE

PÂTÉ EN CROÛTE – CANARD – FOIE GRAS – PICKLES *20*
CRUSTED PÂTÉ - DUCK - FOIE GRAS - PICKLES

FOIE GRAS – FIGUE – PAIN TOASTÉ *28*
FOIE GRAS - FIG - TOASTED BREAD

CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE - 30 GR *150*
OSCIETRE IMPERIAL CAVIAR FROM SOLOGNE - 30 GR

POISSONS

LOBSTER ROLL – BRIOCHE TOASTÉE – HOMARD – CRÉMEUX AVOCAT *32*
LOBSTER ROLL - TOASTED BRIOCHE - LOBSTER - CREAMY AVOCADO

LIEU JAUNE – POMMES FONDANTES – SAUCE MOUSSELINE AUX HERBES *33*
POLLACK - FONDANT POTATOES - HERB MOUSSELINE SAUCE

LINGUINE CRÉMEUSE – HOMARD – CRÈME DE HOMARD *52*
CREAMY LINGUINE - LOBSTER - LOBSTER CREAM

SOLE MEUNIÈRE À PARTAGER
PURÉE DE POMMES DE TERRE – BEURRE MEUNIÈRE *120*
WHOLE DOVER SOLE TO SHARE - MASHED POTATOES - LEMON BUTTER

VIANDES

CHEESEBURGER – FRITES MAISON
BOEUF – BACON CROUSTILLANT – CHEDDAR – OIGNONS FRITS – CORNICHONS *27*
BEEF -FRENCH FRIES - CRISPY BACON - CHEDDAR - ONION RINGS - PICKLED GHERKINS

SUPRÊME DE VOLAILLE – MORILLES
PURÉE DE POMMES DE TERRE – SAUCE VIN JAUNE *29*
CHICKEN SUPREME - MOREL MUSHROOMS - MASHED POTATOES - VIN JAUNE SAUCE

JOUE DE BŒUF CONFITE – POLENTA CRÉMEUSE – SAUCE TRUFFÉE *33*
BRAISED BEEF CHEEK - CREAMY POLENTA - TRUFFLE SAUCE

CÔTE DE BŒUF SIMMENTAL À PARTAGER 1.2 KG – FRITES FRAÎCHES
COEUR DE SUCRINE – SAUCE BÉARNAISE *160*
SIMMENTAL RIB STEAK 1.2 KG - FRENCH FRIES - BABY GEM LETTUCE - BEARNAISE SAUCE

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.
ORIGINE DES VIANDES À DISPOSITION SUR DEMANDE. CUISINE FAITE MAISON.
LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

TOAST ET SALADE

AVOCADO TOAST *22*
OEUF POCHÉ – CRÈME PHILADELPHIA – SALADE MESCLUN
AVOCADO TOAST - POACHED EGG - PHILADELPHIA CREAM - MESCLUN SALAD

CŒUR DE ROMAINE *24*
POULET CROUSTILLANT – PARMESAN – CROÛTONS – SAUCE CÉSAR
BABY ROMAINE HEARTS - CRISPY CHICKEN - PARMESAN CHEESE - CROUTONS - CAESAR SAUCE

GARNITURES

CŒUR DE SUCRINE - *GEM LETTUCE* *8*
FRITES FRAÎCHES - *FRESH FRENCH FRIES* *8*
HARICOTS VERTS - *GREEN BEANS* *10*
PURÉE DE POMMES DE TERRE - *MASHED POTATOES* *8*
PURÉE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE - *TRUFFLE MASHED POTATOES* *18*

DESSERTS

CRUMBLE AUX POMMES – CRÈME VANILLE – CARAMEL BEURRE SALÉ *14*
APPLE CRUMBLE - VANILLA CREAM - SALTED BUTTER CARAMEL

PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – SAUCE CHOCOLAT *16*
PROFITEROLES - VANILLA CREAM PUFFS - HOT CHOCOLATE SAUCE

CHURROS – SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE *12*
CHURROS - CHOCOLATE SAUCE - VANILLA CREAM

ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES *22*
EXOTIC FRUIT

TARTE VANILLE – NOIX DE PECAN – CARAMEL BEURRE SALÉ *16*
VANILLA TART - PECAN NUTS - SALTED BUTTER CARAMEL

PANCAKES – SIROP D'ÉRABLE – CHANTILLY – FRUITS FRAIS *14*
PANCAKES - MAPLE SYRUP - WHIPPED CREAM - FRESH FRUITS

CAFÉ GOURMAND *12*
CAFÉ GOURMAND

GLACES

GLACES ET SORBETS 3 BOULES *12*
PARFUMS GLACES : CHOCOLAT / NOISETTE / CAFÉ / PISTACHE
CHOCOLATE – HAZELNUTS – COFFEE - PISTACHIO
PARFUMS SORBETS : MANGUE / PASSION / CITRON *12*
MANGO - PASSION FRUIT - LEMON

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

JUS FRAIS

SHOT DETOX GINGEMBRE	*3*
ORANGE PRESSÉ	*8*
PAMPLEMOUSSE PRESSÉ	*8*
CITRON PERSSÉ	*8*
COCO - ANANAS - GOJI	*10*

COCKTAILS BRUNCH

BLOODY MARY (30CL)	*20*
PIMM'S CUP (30CL)	*20*
MIMOSA (15CL)	*20*
BELLINI (15CL)	*20*

CHAMPAGNES

	V. 12CL – BTL. 75CL
PERRIER-JOÜET, GRAND BRUT	*V. 24 – BTL. 130*
RUINART, BLANC DE BLANCS	*V. 35 – BTL. 260*
PERRIER-JOÜET, BELLE EPOQUE BRUT, 2014	*BTL. 470*
DOM PÉRIGNON, 2015	*BTL. 560*

CHAMPAGNES ROSÉS

	V. 12CL – BTL. 75CL
VEUVE CLICQUOT, ROSÉ	*V. 28 – BTL. 200*
MOËT ET CHANDON, GRAND VINTAGE ROSÉ, 2015	*BTL. 260*

LES TABLES PARIS SOCIETY

LE GRAND VEFOUR - BONNIE - DAR MIMA - GIGI RIGOLATTO - GIRAFE - LE PIAF
IL BAMBINI CLUB - LAURENT - MAISON REVKA - MAXIM'S - MONSIEUR BLEU
MONDAINE - MUN - PERRUCHE - HOUSE OF LOUIE - BARONNE - BISTROT MINIM'S - LE POMPON