

Beau Coco



POUR COMMENCER

CŒUR DE SAUMON GRAVLAX – CRÈME D'ISIGNY <i>MARINATED SALMON - ISIGNY CREAM</i>	21
ŒUFS MIMOSA – VENTRÈCHE DE THON <i>DEVILED EGGS - TUNA BELLY</i>	16
CROQUE-MONSIEUR – BOEUF FUMÉ – BEURRE TRUFFÉ – BEAUFORT <i>CROQUE MONSIEUR - SMOKED BEEF - TRUFFLED BUTTER - BEAUFORT CHEESE</i>	26
CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE – 30G <i>OSCIETRE IMPERIAL CAVIAR FROM SOLOGNE - 30G</i>	150
DAURADE MARINÉE – AGRUMES – AVOCAT <i>MARINATED SEA BREAM - CITRUS - AVOCADO</i>	22
CARPACCIO D'ARTICHAUT – SAUCE RAVIGOTE <i>ARTICHOKE CARPACCIO - RAVIGOTE SAUCE</i>	20
MELON – JAMBON DE PAYS <i>MELON - COUNTRY HAM</i>	22
FOIE GRAS – CONFIT DE FRUITS ROUGES – PAIN TOASTÉ <i>FOIE GRAS - RED BERRY CONFIT - TOASTED BREAD</i>	28
BURRATA CRÉMEUSE À PARTAGER – 250 G – TOMATES ANCIENNES – VINAIGRETTE GINGEMBRE <i>CREAMY BURRATA TO SHARE - HERITAGE TOMATOES - GINGER VINAIGRETTE</i>	42

SALADES

QUINOA – AVOCAT – TOMATES CERISES – CONCOMBRE – FETA – VINAIGRETTE CITRONNÉE <i>QUINOA - AVOCADO - CHERRY TOMATO - CUCUMBER - FETA CHEESE - LEMON VINAIGRETTE</i>	26
CŒUR DE LAITUE – CREVETTES – AVOCAT – PAMPLEMOUSSE – SAUCE COCKTAIL <i>LETTUCE SALAD - SHRIMPS - AVOCADO - GRAPEFRUIT - COCKTAIL SAUCE</i>	29



POISSONS

LIEU JAUNE – BROCOLIS – CITRON – SAUCE VIERGE <i>POLLOCK - BROCOLIS - LEMON - VIRGIN SAUCE</i>	29
POULPE RÔTI – RIZ VÉNÉRÉ – TOMATES CERISES – OLIVES NOIRES – SAUCE CHORIZO <i>ROASTED OCTOPUS - VÉNÉRÉ RICE - CHERRY TOMATO - BLACK OLIVES - CHORIZO SAUCE</i>	36
SOLE MEUNIÈRE À PARTAGER – BEURRE CITRONNÉ – PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>DOVER SOLE MEUNIERE - LEMON BUTTER - MASHED POTATOES</i>	140

VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE – MORILLES – PURÉE DE POMMES DE TERRE – JUS AU THYM <i>ROASTED CHICKEN BREAST - MORELS MUSHROOMS - MASHED POTATOES - THYME JUS</i>	29
TARTARE DE FILET DE BŒUF AU COUTEAU – FRITES FRAÎCHES <i>HAND CUT BEEF FILET TARTARE - FRENCH FRIES</i>	34
CÔTE DE BŒUF SIMMENTAL À PARTAGER – 1,2 KG – FRITES FRAÎCHES – SUCRINE – SAUCE BÉARNAISE <i>SIMMENTAL RIB OF BEEF TO SHARE - FRENCH FRIES - GEM LETTUCE - BEARNAISE SAUCE</i>	180

PÂTES

CASARECCE – STRACCIATELLA CRÉMEUSE – TOMATES – COURGETTES <i>CASARECCE PASTA - CREAMY STRACCIATELLA - CHERRY TOMATOES - ZUCCHINI</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€
HARICOTS VERTS <i>GREEN BEANS</i>	8€
RIZ VÉNÉRÉ <i>VÉNÉRÉ RICE</i>	10€
PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>MASHED POTATOES</i>	10€
SUCRINE <i>GEM LETTUCE</i>	8€

FROMAGE

SAINT MARCELLIN ENTIER DE LA MÈRE RICHARD
SAINT MARCELLIN CHEESE

12

DESSERTS

FRAISES ET FRAMBOISES FRAÎCHES
FRESH STRAWBERRIES AND RASPBERRIES

22

CHURROS – SAUCE CHOCOLAT CHAUD – CRÈME VANILLE
CHURROS - HOT CHOCOLATE SAUCE - VANILLA CREAM

12

TARTE PISTACHE – VANILLE – CARAMEL DEMI-SEL
VANILLA AND PISTACHIO TART - HALF-SALTED CARAMEL

14

PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – GLACE VANILLE – SAUCE CHOCOLAT CHAUD
PROFITEROLES - VANILLA CREAM PUFFS - VANILLA ICE CREAM - HOT CHOCOLATE SAUCE

16

CAFÉ GOURMAND
CAFÉ GOURMAND

12

GLACES

COUPES GLACÉES

GLACES CHOCOLAT ET NOISETTE – CHANTILLY VANILLE – SAUCE CHOCOLAT – CRUMBLE CHOCOLAT
CHOCOLATE AND HAZELNUTS ICE CREAM - VANILLA CHANTILLY CREAM - CHOCOLATE SAUCE - CHOCOLATE CRUMBLE

14

GRANITÉ CITRON VERT – VERVEINE
LIME AND VERBENA GRANITA

12

GLACES ET SORBETS 3 BOULES

12

PARFUMS GLACES : CHOCOLAT / NOISETTE / VANILLE / CAFÉ
ICE CREAM : CHOCOLATE - HAZELNUTS - VANILLA - COFFEE

PARFUMS SORBETS : MANGUE / PASSION / FRAISE / FRAMBOISE / CITRON JAUNE
SORBETS : MANGUO - PASSION FRUIT - STRAWBERRIES - RASPBERRIES - LEMON

LES TABLES PARIS SOCIETY

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