

Beau
COCO

BRUNCH

FORMULE BRUNCH

65€

3 ENTRÉES

PANIÈRE DE PAIN - VIENNOISERIES
BREAD BASKET - PASTRIES

ŒUF BROUILLÉ NATURE OU BACON
SCRAMBLED EGGS PLAIN OR WITH BACON

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ
SMOKED SALMON PLATE

1 PLAT AU CHOIX

CHEESEBURGER - BACON

QUINOA BOWL

AVOCADO TOAST - ŒUF POCHÉ
AVOCADO TOAST - POACHED EGG

LOBSTER ROLL
(+7€)

1 DESSERT AU CHOIX

CHEESCAKE FRAISE VANILLE – FRAISES DES BOIS
STRAWBERRY CHEESCAKE AND VANILLE - WILD STRAWBERRIES

BRIOCHE PERDUE – CRÈME BRÛLÉE VANILLE
FRENCH TOAST - VANILLA CREME BRULEE

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

MENU KIDS

30€

1 BOISSON AU CHOIX
1 DRINK OF YOUR CHOICE

VOLAILLE FRITES ou PÂTES – SAUCE TOMATES
CHICKEN WITH FRIES OR PASTA - TOMATO SAUCE

CHURROS ou 1 BOULE DE GLACE
CHURROS OR 1 SCOOP OF ICE CREAM

ENTRÉES

CROQUE-MONSIEUR – JAMBON BLANC – BEURRE TRUFFÉ – BEAUFORT <i>CROQUE MONSIEUR - PARISIAN HAM - TRUFFLED BUTTER - BEAUFORT CHEESE</i>	26
RAVIOLES DE LANGOUSTINES – TOMATES – SAUCE CRUSTACÉS <i>NORWAY LOBSTER RAVIOLIS - TOMATOES - SHELLFISH SAUCE</i>	32
THON FUMÉ – BEURRE AUX ALGUES – PAIN TOASTÉ <i>SMOKED TUNA - SEAWEED BUTTER - TOASTED BREAD</i>	34
DAURADE MARINÉE – AGRUMES – AVOCAT <i>MARINATED SEA BREAM - CITRUS - AVOCADO</i>	24
ASPERGES VERTES – MAYONNAISE AUX HERBES – AGRUMES <i>GREEN ASPARAGUS - HERBS MAYONNAISE - CITRUS</i>	28
FOIE GRAS – CONFIT DE FRUITS ROUGES – PAIN TOASTÉ <i>FOIE GRAS - RED FRUIT CONFIT - TOASTED BREAD</i>	32
BURRATA CRÉMEUSE À PARTAGER 250G – TOMATES ANCIENNES <i>CREAMY BURRATA TO SHARE 250G - HERITAGE TOMATOES</i>	44
CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE - 30 GR / 50 GR <i>OSCIETRE IMPERIAL CAVIAR FROM SOLOGNE - 30 GR / 50 GR</i>	175 /300

POISSONS

LOBSTER ROLL – BRIOCHE TOASTÉE – HOMARD – CRÉMEUX AVOCAT <i>LOBSTER ROLL - TOASTED BRIOCHE - LOBSTER - CREAMY AVOCADO</i>	35
DOS DE CABILLAUD – BROCOLIS – CITRON – SAUCE VIERGE <i>COD - BROCOLIS - LEMON - SAUCE VIERGE</i>	36
LINGUINE CRÉMEUSE – HOMARD – CRÈME DE HOMARD <i>CREAMY LINGUINE - LOBSTER - LOBSTER CREAM</i>	52
SOLE MEUNIÈRE À PARTAGER BEURRE CITRONNÉ – PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>WHOLE DOVER SOLE TO SHARE - LEMON BUTTER - MASHED POTATOES</i>	175

VIANDES

CHEESEBURGER – FRITES MAISON CRISPY BACON – OIGNON RINGS – PICKLES CORNICHONS <i>CHEESEBURGER - FRENCH FRIES - CRISPY BACON - ONION RINGS - PICKLES</i>	32
SUPRÊME DE VOLAILLE – MORILLES PURÉE DE POMMES DE TERRE – JUS DE VIANDE <i>CHICKEN SUPREME - MORELS - MASHED POTATOES - MEAT JUICE</i>	36
CÔTELETTES D'AGNEAU – ARTICHAUTS POIVRADE GRENAILLES – CRÈME À L'AIL <i>GREEN ASPARAGUS - HERBS MAYONNAISE - CITRUS</i>	48
CÔTE DE BŒUF À PARTAGER 1.2 KG – FRITES FRAÎCHES SUCRINE – SAUCE BÉARNAISE <i>PRIME RIB STEAK 1.2 KG - FRENCH FRIES - BABY GEM LETTUCE - BEARNAISE SAUCE</i>	150

SALADES

AVOCADO TOAST	28
CŒUF POCHÉ – CRÈME PHILADELPHIA - SALADE MESCLUN	
<i>AVOCADO TOAST - POACHED EGG - PHILADELPHIA CREAM - MESCLUN SALAD</i>	
QUINOA BOWL	29
TOMATES CERISES – CONCOMBRE – FETA – AVOCAT – VINAIGRETTE CITRON	
<i>QUINOA - CHERRY TOMATO - CUCUMBER - FETA - AVOCADO - LEMON VINAIGRETTE</i>	
CHÈVRE CHAUD CROUSTILLANT	32
MÂCHE ET ROMAINE – POMME – VINAIGRETTE MIEL	
<i>LAMB'S LETTUCE AND ROMAINE - CRISPY GOAT CHEESE - APPLE - HONEY VINAIGRETTE</i>	
CŒUR DE LAITUE	59
HOMARD – PAMPLEMOUSSE – AVOCAT – VINAIGRETTE CORIANDRE	
<i>HEART OF LETTUCE - LOBSTER - GRAPEFRUIT - AVOCADO - CORIANDER VINAIGRETTE</i>	

GARNITURES

PURÉE DE POMMES DE TERRE 10 – CŒUR DE LAITUE VINAIGRETTE 18	
FRITES MAISON 10 – HARICOTS VERTS ÉCHALOTES 12	
<i>MASHED POTATOES 10 - HEART OF LETTUCE VINAIGRETTE 18</i>	
<i>FRESH FRENCH FRIES 10 - GREEN BEANS SHALLOTS 12</i>	

DESSERTS

CHURROS – SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE	14
<i>CHURROS - CHOCOLATE SAUCE - VANILLA CREAM</i>	
PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – SAUCE CHOCOLAT	16
<i>PROFITEROLES - VANILLA CREAM PUFFS - HOT CHOCOLATE SAUCE</i>	
CHEESECAKE FRAISE VANILLE – FRAISES DES BOIS	18
<i>STRAWBERRY AND VANILLA CHEESECAKE - WILD STRAWBERRIES</i>	
FRAISES ET FRAMBOISES FRAÎCHES	20
<i>FRESH STRAWBERRIES AND RASPBERRIES</i>	
BRIOCHE PERDUE – CRÈME BRÛLÉE VANILLE	18
<i>FRENCH TOAST - VANILLA CREME BRULEE</i>	
PANCAKES – SIROP D'ÉRABLE – CHANTILLY – FRUITS FRAIS	16
<i>PANCAKES - MAPLE SYRUP - WHIPPED CREAM - FRESH FRUIT</i>	

COUPES GLACÉES

CAPPUCCINO GLACÉ	14
GLACE FLEUR DE LAIT – CRÉMEUX CAFÉ – MOUSSE DE LAIT – CRUMBLE CAFÉ	
<i>MILK ICE CREAM - CREAMY COFFEE - MILK FOAM - COFFEE CRUMBLE</i>	
COUPE FRAMBOISE	
SORBET FRAMBOISE – CHANTILLY – FRAMBOISES FRAÎCHES – SABLÉ BRETON	20
<i>RASPBERRIES SORBET - VANILLA WHIPPED CREAM - FRESH RASPBERRIES - BRETON SHORTBREAD</i>	
COUPE EXOTIQUE	
SORBETS MANGUE ET FRUIT DE LA PASSION – CHANTILLY – SABLÉ BRETON	18
<i>MANGO AND PASSION FRUIT SORBETS - VANILLA WHIPPED CREAM - BRETON SHORTBREAD</i>	
COUPE CHOCOLAT	
GLACES CHOCOLAT ET VANILLE – CHANTILLY – SAUCE CHOCOLAT – CRUMBLE	16
<i>CHOCOLATE AND VANILLA ICE CREAM - VANILLA WHIPPED CREAM - CHOCOLATE SAUCE - CRUMBLE</i>	

BOISSONS

JUS FRAIS DÉTOX

ORANGE - CAROTTE - GINGEMBRE (30CL)	13
CONCOMBRE - POMME - KIWI (30CL)	13
CITRONNADE - ROMARIN (30CL)	13
MATCHA - LAIT DE COCO - VANILLE (30CL)	13

COCKTAILS

BLOODY MARY (30CL)	18
PIMM'S CUP (30CL)	18
MIMOSA (15CL)	18
BELLINI (15CL)	18

CHAMPAGNES

V. 12CL – BTL. 75CL

PERRIER-JOÛET, GRAND BRUT	V. 24 – BTL. 130
RUINART, BLANC DE BLANCS	V. 35 – BTL. 260
BOLLINGER, LA GRANDE ANNÉE, 2014	BTL. 350
DOM PÉRIGNON, 2015	BTL. 560

CHAMPAGNES ROSÉS

V. 12CL – BTL. 75CL

VEUVE CLICQUOT, ROSÉ	V. 28 – BTL. 180
PERRIER-JOÛET, ROSÉ	BTL. 210

SPIRITUEUX

S. 2CL – V. 4CL – BTL. 70CL

TEQUILA PATRON SILVER	S. 15 – V. 18 – BTL. 250
TEQUILA DON JULIO 1942	S. 35 – V. 45 – BTL. 650
VODKA GREY GOOSE	S. 11 – V. 18 – BTL. 200
GIN MONKEY 47	V. 23 – BTL. 50CL 220
COGNAC HENNESSY VS	V. 15 – BTL. 250

