Beau
CoCo

BRUNCH

FORMULE BRUNCH

65€

2 ENTRÉES

PANIÈRE DE PAIN - VIENNOISERIES
BREAD BASKET - PASTRIES

-

ŒUFS BROUILLÉS NATURE OU BACON
SCRAMBLED EGGS PLAIN OR WITH BACON

-

SUPPLÉMENT

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ
SMOKED SALMON PLATE
(+12€)

1 PLAT AU CHOIX

CHEESEBURGER - BACON

CROQUE-MONSIEUR - JAMBON - BEURRE TRUFFÉ

AVOCADO TOAST - ŒUF POCHÉ

LOBSTER ROLL
(+5€)

1 DESSERT AU CHOIX

PROFITEROLES - CHOUX CRÈME VANILLE - SAUCE CHOCOLAT
PROFITEROLES - VANILLA CREAM PUFFS - CHOCOLAT SAUCE

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

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 TOMATE
POULTRY FRIES OR PASTA - TOMATO SAUCE

-

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

ENTRÉES

SAUMON FUMÉ – PAIN POUJAURAN – CRÈME D'ISIGNY *24*
SMOKED SALMON - POUJAURAN BREAD - ISIGNY CREAM

DAURADE MARINÉE – AGRUMES – AVOCAT *24*
MARINATED SEA BREAM - CITRUS - AVOCADO

RAVIOLES DE LANGOUSTINES – POIREAUX – CRÈME DE CRUSTACÉS *32*
NORWAY LOBSTER RAVIOLI - LEEKS - SHELLFISH CREAM

CŒUR D'ARTICHAUT – SAUCE RAVIGOTE *24*
HEART OF ARTICHOKE - RAVIGOTE SAUCE

CROMESQUIS D'ESCARGOTS – MAYONNAISE AUX HERBES *22*
SNAILS CROMESQUIS - HERB MAYONNAISE

CROQUE-MONSIEUR – JAMBON BLANC – BEURRE TRUFFÉ BEAUFORT *26*
CROQUE-MONSIEUR - PARISIAN HAM - TRUFFLED BUTTER - BEAUFORT CHEESE

FOIE GRAS – FIGUES – PAIN TOASTÉ *32*
FOIE GRAS - FIGS - TOASTED BREAD

CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE – 30 GR / 50 GR *175 /300*
OSCIETRE IMPERIAL CAVIAR FROM SOLOGNE - 30 GR / 50 GR

POISSONS

LOBSTER ROLL *35*
BRIOCHE TOASTÉE – HOMARD – CRÉMEUX AVOCAT
LOBSTER ROLL - TOASTED BRIOCHE - LOBSTER - CREAMY AVOCADO

DOS DE CABILLAUD *36*
CRESSON – BEURRE CITRONNÉ – POMME DE TERRE FONDANTE
COD - WATERCRESS - LEMON BUTTER - POTATOES

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

SOLE MEUNIÈRE À PARTAGER
BEURRE CITRONNÉ – PURÉE DE POMMES DE TERRE *175*
WHOLE DOVER SOLE TO SHARE - LEMON BUTTER - MASHED POTATOES

VIANDES

CHEESEBURGER – FRITES MAISON *35*
CRISPY BACON – ONION RINGS – PICKLES CORNICHONS
CHEESBURGER -FRENCH FRIES - CRISPY BACON - ONION RINGS - PICKLES

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI *36*
CHAMPIGNONS – SAUCE SUPRÊME TRUFFÉE – PURÉE DE POMME DE TERRE
ROASTED CHICKEN SUPREME - WILD MUSHROOMS - TRUFFLED SUPREME SAUCE - MASHED POTATOES

CHÂTEAU FILET DE BŒUF ROSSINI *59*
FOIE GRAS – JUS TRUFFÉ – FRITES FRAÎCHES
BEEF FILET ROSSINI - FOIE GRAS - TRUFFLED JUICE - FRENCH FRIES

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE À PARTAGER *160*
JUS DE VIANDE - LÉGUMES DE SAISON GLACÉS
CONFIT LAMB SHOULDER TO SHARE - MEAT JUICE - GLAZED SEASONAL VEGETABLES

SUPPLÉMENT TRUFFE NOIRE 5€ / GRAMME
SUPPLÉMENT CAVIAR OSCIETRE IMPERIAL DE SOLOGNE - 30 € / 5G

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

SALADES

AVOCADO TOAST *28*
ŒUF POCHÉ – CRÈME PHILADELPHIA – SALADE MESCLUN
AVOCADO TOAST - POACHED EGG - PHILADELPHIA CREAM - MESCLUN SALAD

BURRATINA CRÈMEUSE TRUFFÉE *32*
MÂCHE – CROÛTONS
CREAMY TRUFFLED BURRATINA -LAMB'S LETTUCE - CROUTONS

HARICOTS VERTS *36*
FOIE GRAS – COEUR D'ARTICHAUT – VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE
GREEN BEANS - FOIE GRAS - ARTICHOKE HEART - OLD-FASHIONED MUSTARD VINAIGRETTE

GARNITURES

PURÉE DE POMMES DE TERRE NATURE OU TRUFFÉE 10/18
CŒUR DE SUCRINE 12 – FRITES MAISON 10 – HARICOTS VERTS ÉCHALOTES 12
MASHED POTATOES 10 - WITH TRUFFLE 18
LETTUCE HEART 12 - FRESH FRENCH FRIES 10 - GREEN BEANS SHALLOTS 12

SUPPLÉMENT TRUFFE NOIRE 5€ / GRAMME
SUPPLÉMENT CAVIAR OSCIETRE IMPERIAL DE SOLOGNE - 30 € / 5G

DESSERTS

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES *22*
EXOTIC FRUIT PAVLOVA

PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – SAUCE CHOCOLAT *18*
PROFITEROLES - VANILLA CREAM PUFFS - CHOCOLATE SAUCE

BABA AUX POMMES *14*
APPLE BABA
(SUPPLÉMENT CALVADOS 4€)

BRIOCHE PERDUE – CRÈME BRÛLÉE VANILLE *18*
FRENCH TOAST - VANILLA CREME BRULEE

MOUSSE AU CHOCOLAT – GLACE VANILLE *20*
CHOCOLATE MOUSSE - VANILLA ICE CREAM

ÎLE FLOTTANTE – CRÈME ANGLAISE *14*
ÍLE FLOTTANTE - VANILLA CUSTARD

CHURROS – SAUCE CHOCOLAT CHAUD– CRÈME VANILLE *14*
CHURROS - CHOCOLATE SAUCE - VANILLA CREAM

PANCAKES – SIROP D'ÉRABLE – CHANTILLY – FRUITS FRAIS *18*
PANCAKES - MAPLE SYRUP - WHIPPED CREAM - FRESH FRUIT

3 BOULE DE GLACES VANILLE / CHOCOLAT / CAFÉ / PISTACHE / NOISETTE *14*
3 SCOOPS OF ICE CREAM VANILLA / CHOCOLATE / COFFEE / PISTACHIO / HAZELNUT

3 BOULES DE SORBETS MANGUE / PASSION / CITRON *14*
3 SCOOPS OF SORBET 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 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-JOÜET, GRAND BRUT	*V. 24 – BTL. 130*
RUINART, BLANC DE BLANCS	*V. 35 – BTL. 260*
BOLLINGER, LA GRAND ANNÉE, 2014	*BTL. 350*
DOM PÉRIGNON, 2015	*BTL. 560*

CHAMPAGNES ROSÉS

	V. 12CL – BTL. 75CL
VEUVE CLICQUOT, ROSÉ	*V. 28 – BTL. 180*
PERRIER-JOUËT, 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*

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