Beau CoCo

BAR

Le bar de BeauCoCo est une bulle hors du temps, où l'atmosphère fait écho aux salons mondains du Paris des années folles. La carte de cocktails signature, sublimant les plantes et les fleurs tel un herbier, donne le ton, chaque verre partagé est une célébration. Avec une sélection de petits plats à partager et de la musique live, BeauCoCo se révèle être le lieu idéal des belles rencontres.

The BeauCoCo bar is a timeless bubble, where the atmosphere echoes the grand salons of Paris in the Roaring Twenties. Its signature cocktail menu, celebrating plants and flowers like a botanical collection, sets the tone, every shared glass is a celebration. With a selection of small plates to share and live music, BeauCoCo reveals itself as the perfect place for beautiful encounters.

ST-GERMAIN

St-Germain est une marque de liqueur au goût doux, frais et floral, élaborée à partir de fleurs de sureau. BeauCoCo Paris s'associe à St-Germain afin de vous proposer une sélection de cocktails signatures frais et délicats

St-Germain is a liqueur brand with a soft, fresh and floral taste, crafted from elderflower blossoms. BeauCoCo Paris is partnering with St-Germain to offer you a selection of fresh and delicate signature cocktails.

JASMIN ABRICOT

fig. 1.a

Emblématique, pétillant et floral
18 cl

Liqueur St-Germain
Vermouth Noilly Prat Dry
Jasmin
Abricot

• 22 •

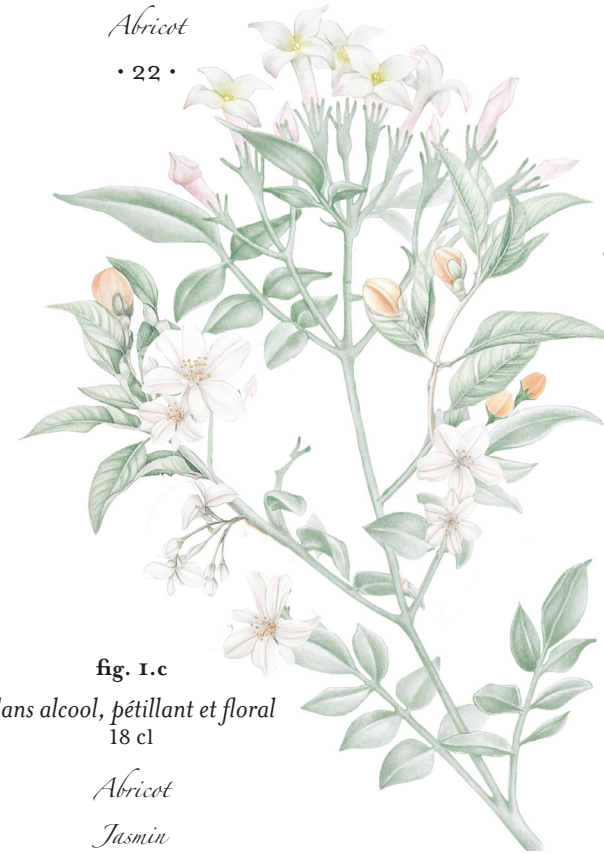


fig. 1.b

Fumé, vineux et floral
12 cl

Mezcal Del Maguey Vida
Liqueur Barbarigo Abricot
Madère Justino's Dry
Jasmin

• 22 •

fig. 1.c

Sans alcool, pétillant et floral
18 cl

Abricot
Jasmin
Thé Noir

• 15 •

Le jasmin, originaire d'Asie, exhale un parfum envoûtant, chaud et sucré aux notes florales intenses. Ses arômes sensuels rappellent le miel et les fruits mûrs. Il est très prisé en parfumerie, en infusion et parfois en cuisine raffinée.

LAVANDE COCO

fig. 2

Parfumé, floral et doux
15 cl

Gin Bombay Sapphire
Lillet Rouge
Noix de Coco
Lavande
Miel

• 22 •



La lavande, originaire du bassin méditerranéen, dégage un parfum floral, frais et légèrement camphré. Ses arômes évoquent la Provence, entre notes herbacées et sucrées. Elle est prisée en parfumerie, en cuisine et pour ses vertus apaisantes.

ROSE LITCHI



fig. 3

Suave, exotique et délicat
15 cl

Vodka Grey Goose
Suze
Eau de Rose
Litchi

• 22 •

La rose, originaire d'Asie centrale et cultivée depuis l'Antiquité, dégage un parfum floral, riche et d'une élégance incomparable. Ses arômes évoquent les jardins à la française, entre notes sucrées et légèrement miellées. Elle est très prisée en parfumerie et en cosmétique.

SUREAU FRAMBOISE

fig. 4.a

Pétillant, acidulé et fruité
18 cl

Liqueur St-Germain
Eau-de-vie de Framboise Cartron
Framboise

• 22 •



fig. 4.b

Sec, végétal et intense
12 cl

Liqueur St-Germain
Rhum Saint James Fleur de Canne
Lillet Rosé
Eau-de-vie de Framboise Cartron

• 22 •

fig. 4.c

Sans alcool, pétillant et acidulé
18 cl

Liqueur Giffard Sureau Sans Alcool
Soda Framboise Maison

• 15 •

Le sureau, originaire d'Europe, dégage un parfum floral, doux et légèrement miellé. Ses fleurs offrent des arômes subtils, proches du litchi ou du muscat. Utilisé en sirops, infusions et desserts, il est aussi apprécié pour ses vertus médicinales.

CAMOMILLE POIRE

fig. 5

Miellé, fruité et frais
12 cl

Pisco Cuatro Gallos Quebranta
Liqueur Bénédictine
Liqueur Barbarigo Poire
Xérès Fino La Ina
Camomille

• 22 •



La camomille, originaire d'Europe et d'Asie occidentale, dégage un parfum floral, doux et légèrement fruité. Entre notes de pomme verte et de miel, elle est prisée en herboristerie, en cosmétique et pour ses vertus apaisantes et anti-inflammatoires.

MÉLILOT CERISE

fig. 6.a

Gourmand, fruité et effervescent
14 cl

Rhum Havana Club 7 ans
Cerise
Mélilot
Soda Bergamote
• 22 •

fig. 6.b

Puissant, fumé, rustique
14 cl

Whisky Lot 40
Whisky Ardbeg Ten
Double jus 30&40
Maurin Quina
Mélilot
• 22 •



fig. 6.c

Sans alcool, fruité et effervescent
14 cl

Opius Nigredo
Cerise
Mélilot
Soda Bergamote
• 15 •

Plante des prairies d'Europe et d'Asie, le mélilot séduit par sa douceur gourmande. Sa petite fleur jaune évoque le foin coupé au soleil, la vanille, l'amande et le miel. Parfumeurs et pâtissiers l'apprécient pour sa rondeur et sa touche de nostalgie campagnarde.

CACTUS MANDARINE

fig. 7

Végétal, acidulé et surprenant

17 cl

Tequila Altos Blanco

Eau de vie de Cactus Bows

Mandarine

Fernet Branca

• 22 •



Emblème des terres arides des Amériques, le cactus surprend par sa fraîcheur végétale et désaltérante. Ses notes vertes évoquent le concombre, le kiwi et la pastèque, avec une pointe acidulée. Cosmétique et gastronomie l'apprécient pour son côté vif et solaire.

COCKTAILS CLASSIQUES *(sur demande)* 20

LE BAR À VIN

CHAMPAGNE *12 cl*

Champagne, Perrier-Jouët, Grand Brut	*24*
Champagne, Ruinart, Blanc de Blancs	*35*
Champagne, Veuve Clicquot, Brut rosé	*28*

VIN BLANC *15 cl*

PROVENCE	*Coteaux d'Aix en Provence, Roseblood d'Estoublon, 2023*	*13*
RHÔNE	*Viognier, Maison Bruyère, 2025*	*15*
LOIRE	*Sancerre, Daumaine Roger Neveu, 2025*	*16*
BOURGOGNE	*Chablis, Vau Renard, Domaine R. Laventureux, 2023*	*17*
BOURGOGNE	*Meursault, Clos Saint Félix, Domaine Michelot, 2024*	*35*

VIN ROUGE *15 cl*

BORDEAUX	*Listrac – Médoc, Château Fourcas Dupré, 2018*	*13*
RHÔNE	*Crozes-Hermitage, Les Alexandrins, 2023*	*15*
BOURGOGNE	*Bourgogne Epineuil, Les Fauconniers, Domaine R. Laventureux, 2024*	*16*
BOURGOGNE	*Chassagne Montrachet, Domaine Fontaine Gagnard, 2023*	*30*
BORDEAUX	*Margaux, Margaux du Château Margaux, 2019*	*35*

VIN DOUX *15 cl*

BORDEAUX	*Jurançon, Clos Uroulat, 2022*	*18*

VIN ROSÉ *15 cl*

PROVENCE	*Coteaux Varois en Provence, Roseblood d'Estoublon, 2025*	*13*

LES SOFTS

JUS PATRICK FONT

	25 cl
Ananas	*9*
Pomme	*9*
Pêche de Vigne	*9*
Tomate	*9*

JUS PRESSÉ

	20 cl
Orange	*10*
Citron	*10*
Pamplemousse	*10*

SODA

Coca-cola (33cl)	*8*
Coca-cola zéro (33cl)	*8*
Badoit Rouge (33cl)	*8*
Three Cents Tonic Water (20cl)	*8*
Three Cents Ginger Beer (20cl)	*8*
Three Cents Grapefruit (20cl)	*8*
Red Bull Energy Drink (25cl)	*8*
Limonade romarin maison (25cl)	*8*

EAU MINÉRALE

Maxim's, Plate (75cl)	*10*
Badoit, Pétillante (50cl)	*8*

LES BIÈRES

	33 cl
Demory, Blonde	*10*
Demory, IPA	*10*

LES SPIRITUEUX

APÉRITIF

	6 cl
Ricard (2cl)	*8*
Suze / Cynar / Picon	*12*
Campari	*12*
Punt E Mes	*12*
Lillet Blanc / Rosé / Rouge	*12*
Noilly Prat Original Dry	*12*
Quinquinox Denoix	*15*
Fernet-Branca	*15*
Del Professore Classico	*15*
Saint-Raphaël Rouge / Ambré	*15*
Ratafia Swell De Spirits	*15*
Byrrh	*16*
Cap Corse Mattei Blanc	*17*
Carpano Antica Formula	*18*
30&40 Double Jus	*18*
Lheraud Pineau Ugni Blanc	*15*
Lheraud Pineau Très Vieux 2000	*36*
Xérès Lustau Fino Jarana	*12*
Xérès Lustau Oloroso Don Nuno	*12*
Porto Graham's Blanc	*12*
Porto Graham's Ruby 2017	*18*
Porto Graham's Tawny 10 ans	*20*
Porto Graham's Tawny Single Harvest 1997	*38*

Accompagnement soft au choix : 3 €
Soft mixer of your choice 3 €

LES SPIRITUEUX

VODKA

	4 cl
Grey Goose	*16*
Ketel One	*16*
Stolichnaya	*16*
Altamura	*17*
Stoli Elît	*19*
Bear Brothers Caviar	*28*
Beluga Gold Line	*40*

GIN

	4 cl
Bombay Sapphire	*16*
Normindia Orange	*16*
Esprît de Ruche	*16*
Bear Brothers 09	*17*
L'immortel	*17*
Plymouth Navy Strength	*17*
Stranger & Sons	*18*
Awen Nature Smoky	*18*
Tanqueray Ten	*19*
Sirivs	*20*
Belliroi Denecourt	*21*
Belliroi Primatice	*21*
Belliroi Le Nostre	*21*
Bear Brothers Microcîtrus	*22*
Monkey 47	*23*
Seventy One	*36*

Accompagnement soft au choix : 3 €
Soft mixer of your choice 3 €

LES SPIRITUEUX

WHISKY FRANÇAIS

	4 cl
P&M Single Corn	*17*
Rozelieures Collection Rare	*18*
Lasdoux île Muguet	*20*
Kornog Single malt	*23*
Lasdoux Amburana	*23*
Domaine des Hautes Glaces Les Moissons	*28*
Alfred Giraud Voyage	*31*
Alfred Giraud Harmonie	*37*

WHISKY IRLANDAIS

	4 cl
Jameson Black Barrel	*17*
Teeling Single Malt	*19*
Neît Harvest Gold	*21*
Bushmills 16 ans	*25*
Bushmills 21 ans	*38*

WHISKY AMÉRICAIN

	4 cl
Buffalo Trace	*15*
Bulleît Bourbon / Bulleît Rye	*16*
Sazerac Rye	*17*
Weller 12 ans	*18*
Rittenhouse Rye	*17*
Jack Daniel's Single Barrel	*19*
Eagle Rare	*19*
Lot 40	*19*
Maker's Mark n°46	*20*
Whistle Pig 10 ans	*22*
Angel's Envy	*23*
Blanton's Original	*23*

Accompagnement soft au choix : 3 €
Soft mixer of your choice 3 €

LES SPIRITUEUX

WHISKY JAPONAIS

	4 cl
Nikka From the Barrel	20
The Chîta	22
Yoichi Single Malt	22
Hibiki Harmony	28
Mars Komagatake	40
Yamazaki 18 ans	100

WHISKY ÉCOSSAIS

	4 cl
Chivas Regal 12 ans	17
Monkey Shoulder	17
Ardbeg Ten	18
Laphroaig 10 ans	19
Talisker 10 ans	20
Chivas XV	20
Glenfiddich 15 ans	21
Oban 14 ans	23
Dalmore 12 ans	23
Aberlour A'bunadh	23
Lagavulin 16 ans	24
Glenlivet 18 ans	24
Bunnahabhain 12 ans	29
Bowmore 15 ans	30
Highland Park 18 ans	32
Royal Salute 21 ans	41
Glenmorangie Signet	42
Glenfiddich 21 ans	44
Johnnie Walker Blue Label	45
Aberfeldy 21 ans	47

Accompagnement soft au choix : 3 €
Soft mixer of your choice 3 €

LES SPIRITUEUX

RHUM

	4 cl
Havana Club 3 ans	*15*
Havana Club Especial	*15*
Havana Club 7 ans	*15*
Bacardi Herîtage	*15*
HSE 50°	*15*
Clairin Saint-Benevolence	*17*
English Harbour	*17*
Boukman	*18*
JM Fumée Volcanique	*18*
JM VSOP	*19*
HSE VSOP Port Cask	*18*
HSE XO	*19*
Eminente Reserva 7 ans	*19*
Swell De Spirîts Saturnal	*20*
Zacapa 23	*21*
La Hechicera	*21*
Santa Teresa	*21*
Appleton 15 ans	*21*
Facundo Eximo	*24*
Flor de Cana 130ème anniversaire	*25*
J.Bally Art Déco 2003	*32*
Saint-James 18 ans	*37*
JM Dame Jeanne N°4	*38*

PISCO & CACHAÇA

	4 cl
Pisco Cuatro Gallos Quebranta	*16*
Cachaça Lebon	*16*

Accompagnement soft au choix : 3 €
Soft mixer of your choice 3 €

LES SPIRITUEUX

TÉQUILA

	4 cl
Altos Blanco	*16*
Codigo Reposado	*20*
Casamigos Blanco	*21*
Patrón Silver	*21*
Patrón Reposado	*21*
Patrón Anejo	*22*
Cascahuin Blanco 2023	*22*
Fortaleza Reposado	*23*
Maestro Dobel Diamante Reposado	*23*
Clase Azul Reposado	*50*
Don Julio 1942	*55*
818 Añejo 8 Reserve	*56*

MEZCAL

	4 cl
Del Maguey Vida	*16*
Madre Espadin	*16*
400 Conejos	*17*
Madre Ensamble	*20*
Noble Coyote Espadin Jabali	*21*
El Jolgorio Barril	*29*
El Jolgorio Tepeztate	*29*
Ramo de Rosas Madrecuishe	*35*

Accompagnement soft au choix : 3 €
Soft mixer of your choice 3 €

LES SPIRITUEUX

COGNAC

	4 cl
Hennessy VS	*19*
Hine Rare VSOP	*20*
Rémy Martin XO	*20*
Audry XO	*30*
Martell Cordon Bleu	*37*
Hennessy XO	*44*
Camus XO	*57*
Hennessy Paradis	*100*

ARMAGNAC

	4 cl
Gelas 12 ans	*17*
Baron Gaston Legrand Napoléon	*19*
Château de Bordeneuve VSOP	*19*
Swell De Spirits Jean Cave 1979	*38*

CALVADOS

	4 cl
Château du Breuil Fine	*15*
Coquerel 5 ans Porto Barrels	*18*
Drouin Le Domfrontais	*19*
Château du Breuil 15 ans	*20*

Accompagnement soft au choix : 3 €
Soft mixer of your choice 3 €

LES SPIRITUEUX

LIQUEUR & EAU-DE-VIE

	4 cl
Pimm's N°1	*12*
Get 27/31	*12*
Cointreau	*12*
Baileys	*12*
Amaretto Adriatico Roasted / Bianco	*12*
Limoncello Mamma Mia	*12*
Borghetti Caffè	*12*
Dom Bénédictine	*14*
Grand Marnier Cordon Rouge	*14*
Barbarigo Poire	*15*
Barbarigo Abricot	*15*
Cédratine Mattei	*15*
Myrttei Rouge Mattei	*15*
Suprême Denoix	*15*
Grand Brûlot	*17*
Italicus	*17*
St-Germain	*18*
Chartreuse Jaune / Verte	*20*
Chartreuse 9éme Centenaire	*25*
La Vieille Prune Joseph Cartron	*17*
Framboise Joseph Cartron	*17*
30&40 eau-de-vie de Cidre	*18*
Poire Williams Swell De Spirîts	*20*
La Fée Parisienne Verte	*19*
Absinthe Pernod	*19*
Awen Nature Absinthe Rouge	*19*

Accompagnement soft au choix : 3 €
Soft mixer of your choice 3 €

BOUTEILLES SPIRITUEUX

VODKA

	70 cl
Grey Goose	*280*
Stoli Elît	*340*
Beluga Gold Line	*590*

GIN

	70 cl
Bombay Sapphire	*280*
Tanqueray Ten	*320*
Monkey 47 (50cl)	*260*
Seventy One	*670*

RHUM

	70 cl
Havana 3 ans	*280*
Havana 7 ans	*300*
Eminente Reserva	*350*
Zaccapa n°23	*360*

BOUTEILLES SPIRITUEUX

TEQUILA

	70 cl
Altos Blanco	*280*
Patron Silver	*360*
Patron Reposado	*370*
Patron Añejo	*380*
Fortaleza Reposado	*400*
Clase Azul Reposado	*790*
Don Julio 1942	*850*
818 Añejo Eight Réserve	*860*

WHISKY

	70 cl
Chivas 12 ans	*280*
Chivas 18 ans	*380*
Nikka From The Barrel (50cl)	*250*
Bushmills 16 ans	*425*
Hibiki Harmony	*490*
Alfred Giraud Harmonie	*760*
Johnny Walker Blue Label	*790*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
PRIX NETS EN EUROS, SERVICE INCLUS. CERTAINS MILLÉSIMES PEUVENT CHANGER EN COURS D'ANNÉE.
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, CONSUME IN MODERATION. NET PRICES IN EURO,
SERVICE INCLUDED. SOME VINTAGES MAY CHANGE DURING THE YEAR.

SNACK

19h00 - 23h30

PETITS SANDWICHES & TOASTS

Saumon fumé aux herbes — blinis — crème d'Isigny 14
Smoked salmon with herbs – blinis – Isigny cream

Thon — crème aux herbes — ciboulette 13
Tuna – herb cream – chives

Homard — crème d'avocat— coriandre 15
Lobster – avocado cream – cilantro

Croque-monsieur — jambon blanc — beurre truffé — Beaufort 13
Croque-monsieur – white ham – truffled butter – Beaufort cheese

Foie gras — brioche — confit de fruîts rouges 15
Foie gras – brioche – red berry confit

FINGER FOOD

Tarama truffé — blinis 15
Truffled tarama - blinis

Gougères au fromage 10
Cheese gougères

Stracciatella fumée — pain toasté 14
Smoked stracciatella – toasted bread

Légumes croquants — chèvre frais 16
Crisp vegetables – fresh goat cheese

Frîtes maison 10
Homemade fries

SUCRÉS

Churros — sauce chocolat chaud — crème vanille 14
Churros – chocolate sauce – vanilla cream

Chouquettes — chantilly vanille — sauce chocolat chaud 12
Chouquettes – vanilla whipped cream – hot chocolate sauce

Mignardises 11
Mignardises