

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 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

Mescal 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

Opus 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 pâtisseries 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 *Crozes-Hermitage, Les Alexandrins, Famille Perrin, 2023* 15

BOURGOGNE *Chablis, Vau Renard, Domaine R. Laventureux, 2023* 17

LOIRE *Sancerre, Daumaine Lestangs 1573, 2022* 18

RHÔNE *Condrieu, Lys d'Or, Semaska, Domaine Semaska, 2022* 29

BOURGOGNE *Meursault, Domaine Michelot, 2022* 35

VIN ROUGE 15 cl

RHÔNE *Crozes-Hermitage, Equinoxe, Equis, 2023* 15

BORDEAUX *Haut-Médoc, L'Héritage de Chasse-Spleen, 2019* 16

BOURGOGNE *Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Duband, 2022* 19

BOURGOGNE *Beaune 1er cru, Les Marconnets, Vincent Girardin, 2016* 35

BORDEAUX *Margaux, Margaux du Château Margaux, 2014* 35

VIN DOUX 15 cl

BORDEAUX *Jurançon, Clos Uroulat, 2020* 18

VIN ROSÉ 15 cl

PROVENCE *Coteaux Varois en Provence, Roseblood d'Estoublon, 2023* 13

LES SOFTS

JUS PATRICK FONT

25 cl

<i>Ananas</i>	9
<i>Pomme</i>	9
<i>Pêche de Vigne</i>	9
<i>Tomate</i>	9

JUS PRESSÉ

20 cl

<i>Orange</i>	10
<i>Citron</i>	10
<i>Pamplemousse</i>	10

SODA

<i>Coca-cola</i> (33cl)	8
<i>Coca-cola zéro</i> (33cl)	8
<i>Badoït Rouge</i> (33cl)	8
<i>Three Cents Tonic Water</i> (20cl)	8
<i>Three Cents Ginger Beer</i> (20cl)	8
<i>Three Cents Grapefruit</i> (20cl)	8
<i>Red Bull Energy Drink</i> (25cl)	8
<i>Limonade romarin maison</i> (25cl)	8

EAU MINÉRALE

<i>Maxim's, Plate</i> (75cl)	10
<i>Badoït, Pétillante</i> (50cl)	8

LES BIÈRES

33 cl

<i>Carlsberg, Blonde</i>	10
<i>Grand Paris Express, Pale Ale</i>	10

LES SPIRITUEUX

APÉRITIF

6 cl

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

VODKA

4 cl

<i>Grey Goose</i>	16
<i>Ketel One</i>	16
<i>Stolichnaya</i>	16
<i>Altamura</i>	17
<i>Stoli Elit</i>	19
<i>Beluga Gold Line</i>	40

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

LES SPIRITUEUX

WHISKY FRANÇAIS

4 cl

<i>P&M Single Corn</i>	17
<i>Rozelieures Collection Rare</i>	18
<i>Kornog Single malt</i>	23
<i>Domaine des Hautes Glaces Les Moissons</i>	28
<i>Alfred Giraud Voyage</i>	31
<i>Alfred Giraud Harmonie</i>	37

WHISKY ÉCOSSAIS

4 cl

<i>Chivas Regal 12 ans</i>	17
<i>Monkey Shoulder</i>	17
<i>Ardbeg Ten</i>	18
<i>Laphroaig 10 ans</i>	19
<i>Talisker 10 ans</i>	20
<i>Chivas XV</i>	20
<i>Glenfiddich 15 ans</i>	21
<i>Lagavulin 16 ans</i>	21
<i>Oban 14 ans</i>	22
<i>Dalmore 12 ans</i>	23
<i>Aberlour A'bunadh</i>	23
<i>Glenlivet 18 ans</i>	24
<i>Bunnahabhain 12 ans</i>	29
<i>Bowmore 15 ans</i>	30
<i>Royal Salute 21 ans</i>	40
<i>Glenmorangie Signet</i>	42
<i>Highland Park 18 ans</i>	42
<i>Aberfeldy 21 ans</i>	44
<i>Glenfiddich 21 ans</i>	44
<i>Johnnie Walker Blue Label</i>	45

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

LES SPIRITUEUX

WHISKY IRLANDAIS

4 cl

<i>Jameson Black Barrel</i>	16
<i>Teeling Single Malt</i>	19
<i>Bushmills 16 ans</i>	25
<i>Bushmills 21 ans</i>	38

WHISKY JAPONAIS

4 cl

<i>The Chita</i>	19
<i>Nikka From the Barrel</i>	20
<i>Yoichi Single Malt</i>	22
<i>Hibiki Harmony</i>	28
<i>Mars Komagatake</i>	40
<i>Yamazaki 18 ans</i>	100

WHISKY AMÉRICAIN

4 cl

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

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

LES SPIRITUEUX

RHUM

4 cl

<i>Havana Club 3 ans</i>	15
<i>Havana Club Especial</i>	15
<i>Havana Club 7 ans</i>	15
<i>Bacardi Heritage</i>	15
<i>HSE 50°</i>	15
<i>Clairin Saint-Benevolence</i>	17
<i>English Harbour</i>	17
<i>Boukman</i>	18
<i>JM Fumée Volcanique</i>	18
<i>JM VSOP</i>	19
<i>HSE VSOP Port Cask</i>	18
<i>HSE XO</i>	19
<i>Eminente Reserva 7 ans</i>	19
<i>Žacapa 23</i>	19
<i>Swell De Spirits Saturnal</i>	20
<i>La Hechicera</i>	21
<i>Santa Teresa</i>	21
<i>Appleton 15 ans</i>	21
<i>Facundo Eximo</i>	24
<i>Flor de Cana 130^{ème} anniversaire</i>	25
<i>Saint-James 18 ans</i>	37
<i>JM Dame Jeanne N°4</i>	38

MEZCAL

4 cl

<i>Del Maguey Vida</i>	16
<i>400 Conejos</i>	17
<i>Noble Coyote Espadin Jabali</i>	21
<i>El Jolgorio Barril</i>	29
<i>El Jolgorio Tepeztate</i>	29
<i>Ramo de Rosas Madrecuishe</i>	35

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

LES SPIRITUEUX

TÉQUILA

4 cl

<i>Altos Blanco</i>	16
<i>Codigo Reposado</i>	20
<i>Casamigos Blanco</i>	21
<i>Patrón Silver</i>	21
<i>Patrón Reposado</i>	21
<i>Patrón Añejo</i>	22
<i>Cascahuin Blanco 2023</i>	22
<i>Fortaleza Reposado</i>	23
<i>Maestro Dobel Diamante Reposado</i>	23
<i>Clase Azul Reposado</i>	45
<i>Don Julio 1942</i>	55
<i>818 Añejo 8 Reserve</i>	56

GIN

4 cl

<i>Bombay Sapphire</i>	16
<i>Normindia Orange</i>	16
<i>Esprit de Ruche</i>	16
<i>L'immortel</i>	17
<i>Plymouth Navy Strength</i>	17
<i>Stranger & Sons</i>	18
<i>Awen Nature Smoky</i>	18
<i>Tanqueray Ten</i>	19
<i>Sirius</i>	20
<i>Belliroi Denecourt</i>	21
<i>Belliroi Primatice</i>	21
<i>Belliroi Le Noître</i>	21
<i>Monkey 47</i>	23
<i>Seventy One</i>	36

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

LES SPIRITUEUX

PISCO & CACHAÇA

4 cl

Pisco Cuatro Gallos Quebranta

16

Cachaça Leblon

16

COGNAC

4 cl

Hennessy VS

17

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

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

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

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

SNACK

18h30 - 23h30

PETITS SANDWICHES & TOASTS

<i>Saumon fumé aux herbes — blinis — crème d'Isigny</i>	14
<i>Smoked salmon with herbs — blinis — Isigny cream</i>	
<i>Thon — crème aux herbes — ciboulette</i>	13
<i>Tuna — herb cream — chives</i>	
<i>Homard — crème d'avocat — coriandre</i>	15
<i>Lobster — avocado cream — cilantro</i>	
<i>Croque-monsieur — jambon blanc — beurre truffé — Beaufort</i>	13
<i>Croque-monsieur — white ham — truffled butter — Beaufort cheese</i>	
<i>Foie gras — brioche — confit de fruits rouges</i>	15
<i>Foie gras — brioche — red berry confit</i>	

FINGER FOOD

<i>Tarama truffé — blinis</i>	15
<i>Truffled tarama - blinis</i>	
<i>Gougères au fromage</i>	10
<i>Cheese gougères</i>	
<i>Stracciatella fumée — pain toasté</i>	14
<i>Smoked stracciatella — toasted bread</i>	
<i>Légumes croquants — chèvre frais</i>	16
<i>Crisp vegetables — fresh goat cheese</i>	
<i>Frites maison</i>	10
<i>Homemade fries</i>	

SUCRÉS

<i>Churros — sauce chocolat chaud — crème vanille</i>	14
<i>Churros — chocolate sauce — vanilla cream</i>	
<i>Chouquettes — chantilly vanille — sauce chocolat chaud</i>	12
<i>Chouquettes — vanilla whipped cream — hot chocolate sauce</i>	
<i>Mignardises</i>	11
<i>Mignardises</i>	

LES TABLES PARIS SOCIETY

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