

Beau COCO

BRUNCH

FORMULE BRUNCH

65€

3 ENTRÉES

PANIÈRE DE PAIN - VIENNOISERIES

BREAD BASKET - PASTRIES

CEUFS BROUILLÉS 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 EGGS

LOBSTER ROLL

(+7€)

1 DESSERT AU CHOIX

ÎLE FLOTTANTE – CRÈME ANGLAISE

ÎLE FLOTTANTE - VANILLA CUSTARD

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

DAURADE MARINÉE – AGRUMES – AVOCAT <i>MARINATED SEA BREAM - CITRUS - AVOCADO</i>	24
RAVIOLES DE LANGOUSTINES – POIREAUX – CRÈME DE CRUSTACÉS <i>NORWAY LOBSTER RAVIOLI - LEEKS - SHELLFISH CREAM</i>	32
CŒUR D'ARTICHAUT – SAUCE RAVIGOTE <i>HEART OF ARTICHOKE - RAVIGOTE SAUCE</i>	24
BURRATINA CRÉMEUSE TRUFFÉE – MÂCHE – CROÛTONS <i>CREAMY TRUFFLED BURRATINA - LAMB'S LETTUCE - CROUTONS</i>	26
CROMESQUIS D'ESCARGOTS – MAYONNAISE AUX HERBES <i>SNAILS CROMESQUIS - HERB MAYONNAISE</i>	22
CROQUE-MONSIEUR – JAMBON BLANC – BEURRE TRUFFÉ BEAUFORT <i>CROQUE-MONSIEUR - PARISIAN HAM - TRUFFLED BUTTER - BEAUFORT CHEESE</i>	26
FOIE GRAS – FIGUES – PAIN TOASTÉ <i>FOIE GRAS - FIGS - TOASTED BREAD</i>	32
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 CRESSON – BEURRE CITRONNÉ – POMME DE TERRE FONDANTE <i>COD - WATERCRESS - LEMON BUTTER - POTATOES</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 – ONION RINGS – PICKLES CORNICHONS <i>CHEESBURGER - FRENCH FRIES - CRISPY BACON - ONION RINGS - PICKLES</i>	32
SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI CHAMPIGNONS – SAUCE SUPRÊME TRUFFÉE – PURÉE DE POMME DE TERRE <i>ROASTED CHICKEN SUPREME - WILD MUSHROOMS - TRUFFLED SUPREME SAUCE - MASHED POTATOES</i>	36
CHÂTEAU FILET DE BŒUF ROSSINI FOIE GRAS – JUS TRUFFÉ – FRITES FRAÎCHES <i>BEEF FILET ROSSINI - FOIE GRAS - TRUFFLED JUICE - FRENCH FRIES</i>	59
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE À PARTAGER JUS DE VIANDE - LÉGUMES DE SAISON GLACÉS <i>CONFIT LAMB SHOULDER TO SHARE - MEAT JUICE - GLAZED SEASONAL VEGETABLES</i>	160

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	

DESSERTS

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES	22
EXOTIC FRUIT PAVLOVA	
PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – SAUCE CHOCOLAT	18
PROFITEROLES - VANILLA CREAM PUFFS - HOT 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
ÎLE FLOTTANTE - VANILLA CUSTARD	
CHURROS – SAUCE CHOCOLAT CHAUD– CRÈME VANILLE	14
CHURROS - CHOCOLATE SAUCE - VANILLA CREAM	
PANCAKES – SIROP D'ÉRABLE – CHANTILLY – FRUITS FRAIS	16
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	

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 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

