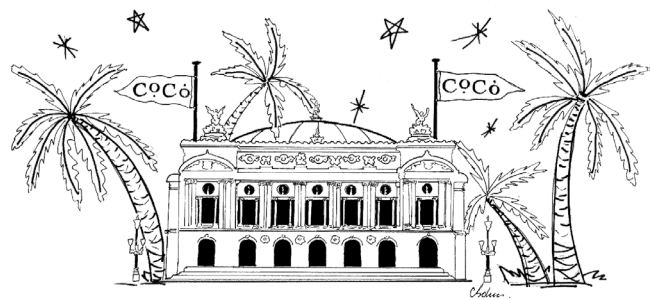


Beau COCO



POUR COMMENCER

CŒUR DE SAUMON MARINÉ – CRÈME D'ISIGNY – PAIN TOASTÉ <i>MARINATED SALMON – ISIGNY CREAM – TOASTED BREAD</i>	34
CROMESQUIS D'ESCARGOTS – MAYONNAISE AUX HERBES <i>SNAIL 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

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
VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR – NOISETTES <i>JERUSALEM ARTICHOKE VELOUTE – HAZELNUTS</i>	18
CŒUR D'ARTICHAUT – SAUCE RAVIGOTE <i>ARTICHOKE HEART – RAVIGOTE SAUCE</i>	24
CHOU-FLEUR DORÉ – BEURRE NOISETTE – COMTÉ <i>ROASTED CAULIFLOWER – BEURRE NOISETTE – COMTE CHEESE</i>	22
ŒUF PARFAIT – POÊLÉE DE CHAMPIGNONS – PURÉE DE POTIMARRON – JUS DE VIANDE <i>ORGANIC SOFT BOILED EGG – SAUTEED MUSHROOMS – MASHED SQUASH – MEAT JUICE</i>	24
BURRATINA CRÉMEUSE TRUFFÉE – MÂCHE – CROÛTONS <i>CREAMY TRUFFLED BURRATINA – LAMB'S LETTUCE – CROUTONS</i>	32
VOL-AU-VENT RIS DE VEAU – VOLAILLE – SAUCE VIN JAUNE – (SUPPLÉMENT FOIE GRAS 10€) <i>VEAL SWEET BREAD VOL AU VENT – CHICKEN – YELLOW WINE SAUCE (FOIE GRAS SUPPLEMENT 10€)</i>	32
HARICOTS VERTS – FOIE GRAS – CŒUR D'ARTICHAUT – VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE <i>GREEN BEANS – FOIE GRAS – HEART ARTICHOKE – WHOLE GRAIN MUSTARD VINAIGRETTE</i>	36
SUPPLÉMENT TRUFFE NOIRE 5€ / GRAMME	
SUPPLÉMENT CAVIAR OSCIETRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE 30€ / 5G	

POISSONS

DOS DE CABILLAUD – CRESSON – BEURRE CITRONNÉ – POMMES DE TERRE FONDANTES <i>COD – WATERCRESS – LEMON BUTTER – POTATOES</i>	36
NOIX DE SAINT-JACQUES – SAUCE CIDRE – MOUSSELINE DE CÉLERI <i>SEA SCALLOPS – CIDER SAUCE – MASHED CELERIAC</i>	48
BAR RÔTI – CHAMPIGNONS – SAUCE MALTAISE – PURÉE DE POTIMARRON <i>ROASTED SEA BASS – WILD MUSHROOMS – MALTAISE SAUCE – MASHED SQUASH</i>	51
SOLE MEUNIÈRE À PARTAGER – BEURRE MEUNIÈRE – PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>WHOLE DOVER SOLE TO SHARE – LEMON BUTTER – MASHED POTATOES</i>	175

VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI – CHAMPIGNONS – SAUCE SUPRÊME TRUFFÉE – PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>ROASTED CHICKEN SUPREME – WILD MUSHROOMS – TRUFFLED SUPREME SAUCE – MASHED POTATOES</i>	36
JOUE DE VEAU CONFITE – SAUCE BLANQUETTE – CAROTTES – OIGNONS – RIZ PILAF <i>CONFIT VEAL CHEEK – BLANQUETTE SAUCE – CARROTS – ONIONS – PILAF RICE</i>	44
CHÂTEAU FILET DE BŒUF ROSSINI – FOIE GRAS – JUS TRUFFÉ – FRITES FRAÎCHES <i>BEEF FILLET 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

PÂTES

LINGUINE CRÉMEUSES – HOMARD – CRÈME DE HOMARD <i>CREAMY LINGUINE – LOBSTER – LOBSTER CREAM</i>	52
GROSSES COQUILLETTES À LA CRÈME TRUFFÉE – JAMBON BLANC – COMTÉ <i>CREAMY TRUFFLED BIG COQUILLETES – PARISIAN HAM – COMTE CHEESE</i>	38

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES FRAÎCHES <i>FRENCH FRIES</i>	10
PURÉE DE POMMES DE TERRE NATURE / TRUFFÉE <i>MASHED POTATOES / TRUFFLED</i>	10 / 18
RIZ PILAF <i>PILAF RICE</i>	10
HARICOTS VERTS – ÉCHALOTES <i>GREEN BEANS – SHALLOTS</i>	12
CŒUR DE SUCRINE <i>LETTUCE HEART</i>	12
SUPPLÉMENT TRUFFE NOIRE 5€ / GRAMME SUPPLÉMENT CAVIAR OSCIETRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE 30€ / 5G	

IN ORDER TO PRESERVE THE CONVIVIALITY AND SMOOTH OPERATION OF OUR RESTAURANT,
WE KINDLY ASK YOU TO ORDER AT LEAST ONE DISH PER PERSON.

NET PRICE INCLUDING VAT. SERVICE INCLUDED. THE HOUSE DOESN'T ACCEPT CHECKS. ORIGIN OF MEAT ON DEMAND.
HOMEMADE FOOD. THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST.

DESSERTS

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES <i>EXOTIC FRUIT PAVLOVA</i>	22
PROFITEROLES – GLACE VANILLE – SAUCE CHOCOLAT CHAUD <i>PROFITEROLES – VANILLA ICE CREAM – HOT CHOCOLATE SAUCE</i>	18
MACARON GLACÉ – VANILLE – PÉCAN <i>FROZEN MACARON – VANILLA – PECAN</i>	18
BABA AUX POMMES <i>APPLE BABA</i> (SUPPLÉMENT CALVADOS 4€)	14
TARTE CAFÉ – PRALINÉ NOISETTE <i>COFFEE AND HAZELNUT TART</i>	19
BRIOCHE PERDUE – CRÈME BRULÉE VANILLE <i>FRENCH TOAST – VANILLA CREME BRULEE</i>	20
MOUSSE AU CHOCOLAT – GLACE VANILLE <i>CHOCOLATE MOUSSE – VANILLA ICE CREAM</i>	20
ÎLE FLOTTANTE – CRÈME ANGLAISE <i>ILE FLOTTANTE – VANILLA CUSTARD</i>	14
CHURROS – SAUCE CHOCOLAT CHAUD – CRÈME VANILLE <i>CHURROS – CHOCOLATE SAUCE – VANILLA CREAM</i>	14
CAFÉ GOURMAND <i>CAFÉ GOURMAND</i>	16
3 BOULES DE GLACES VANILLE / CHOCOLAT / CAFÉ / PISTACHE / NOISETTE <i>3 SCOOPS OF ICE CREAM VANILLA / CHOCOLATE / COFFEE / PISTACHIO / HAZELNUT</i>	14
3 BOULES DE SORBETS MANGUE / PASSION / CITRON <i>3 SCOOPS OF SORBET MANGO / PASSION FRUIT / LEMON</i>	14

LES TABLES PARIS SOCIETY

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