

Beau COCO

BRUNCH

BRUNCH À LA CARTE

POUR COMMENCER

CORBEILLE DE VIENNOISERIES – PAIN AUX CÉRÉALES – CONFITURES	20
PAIN DE CAMPAGNE POUJAURAN – MIEL – PÂTE À TARTINER AU CHOCOLAT	
FRENCH PASTRIES - FRENCH CEREALS BAGUETTE - POUJAURAN COUNTRY BREAD - HONEY - CHOCOLATE SPREAD	
CŒUR DE SAUMON FUMÉ AUX HERBES – CRÈME D'ISIGNY	30
SMOKED SALMON WITH HERBS - ISIGNY CREAM	
FOIE GRAS À PARTAGER – CONFITURE DE FIGUE – PAIN TOASTÉ	45
FOIE GRAS TO SHARE - FIG CONFIT - TOASTED BREAD	
JAMBON IBÉRIQUE PATA NEGRA CEBO	26
PATA NEGRA CEBO IBERIAN HAM	
CAVIAR OSCIETRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE - 30/50 GR	175/300
OSCIETRE IMPERIAL CAVIAR FROM SOLOGNE - 30/50 GR	

ŒUFS

ŒUFS BROUILLÉS	
ORGANIC SCRAMBLED EGGS	
BACON CROUSTILLANT	22
CRISPY BACON	
SAUMON FUMÉ	24
SMOKED SALMON	
ŒUFS POCHÉS – SAUCE HOLLANDAISE	
POACHED EGGS - HOLLANDAISE SAUCE	
BÉNÉDICTE - BACON CROUSTILLANT	19
BENEDICT - CRISPY BACON	
NORVÉGIEN - SAUMON FUMÉ	21
NORWEGIAN - SMOKED SALMON	
FLORENTIN - ÉPINARDS CRÉMEUX	17
FLORENTINE - CREAMY SPINACH	
ŒUFS AU PLAT	
FRIED EGGS	
JUS TRUFFÉ	22
TRUFFLED JUICE	
MORILLES	22
MORELS	
SUPPLÉMENT BACON CROUSTILLANT, FINES TRANCHES AVOCAT OU SAUMON FUMÉ	8/8/10€

SALADES

BURRATINA TRUFFÉE	30
MÂCHE – VINAIGRETTE TRUFÉE	
TRUFFLED BURRATINA - LAMB'S LETTUCE - TRUFFLED VINAIGRETTE	
CHÈVRE CROUSTILLANT	32
MÂCHE ET ROMAINE – VINAIGRETTE MIEL	
LAMB'S LETTUCE AND ROMAINE - CRISPY GOAT CHEESE - APPLE - HONEY VINAIGRETTE	
HARICOTS VERTS - FOIE GRAS	36
CŒUR D'ARTICHAUT – VINAIGRETTE MOUTARDÉE	
GREEN BEANS - FOIE GRAS - HEART OF ARTICHOKE - MUSTARD VINAIGRETTE	

TOASTS ET SNACKS

CROQUE-MONSIEUR GRATINÉ – SALADE DE MESCLUN	26
JAMBON BLANC – BEAUFORT – BEURRE TRUFFÉ – SAUCE MORNAY	
WHITE HAM – GREEN MIXED SALAD – BEAUFORT – TRUFFLED BUTTER – MORNAY SAUCE	
BURGER – FRITES MAISON	32
BŒUF – CRISPY BACON – CHEDDAR – ONION RINGS – PICKLES CORNICHONS	
BEEF – CRISPY BACON – CHEDDAR CHEESE – ONION RINGS – PICKLES – FRENCH FRIES	
AVOCADO TOAST – CRÈME PHILADELPHIA :	
AVOCADO TOAST – PHILADELPHIA CREAM	
ŒUF POCHÉ	20
POCHED EGG	
SAUMON FUMÉ	24
SMOKED SALMON	
COMPLET (ŒUF POCHÉ + SAUMON FUMÉ)	27
COMPLETE (POACHED EGG + SMOKED SALMON)	
LOBSTER ROLL – BRIOCHE TOASTÉE – HOMARD – CRÉMEUX AVOCAT	35
LOBSTER ROLL – TOASTED BRIOCHE – LOBSTER – CREAMY AVOCADO	
BAGEL SAUMON FUMÉ	27
CREAM CHEESE – CONCOMBRE – OIGNON ROUGE	
SMOKED SALMON – CREAM CHEESE – CUCUMBER – RED ONIONS	

LES INCONTOURNABLES

POISSONS

PAVÉ DE SAUMON	36
POUSSES D’ÉPINARDS – RIZ VÉNÉRÉ – BEURRE AUX ŒUFS DE SAUMON	
SALMON – BABY SPINACH – BLACK RICE – SALMON EGGS BUTTER	
SOLE MEUNIÈRE OU GRENOBLOISE À PARTAGER	175
PURÉE DE POMMES DE TERRE – BEURRE CITRONNÉ	
WHOLE DOVER SOLE TO SHARE – MASHED POTATOES – LEMON BUTTER	

VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE	42
CHAMPIGNONS – PURÉE DE POMMES DE TERRE – SAUCE SUPRÊME TRUFFÉE	
ROASTED CHICKEN – MUSHROOMS – MASHED POTATOES – SUPREME TRUFFLE SAUCE	
CÔTE DE BŒUF À PARTAGER	150
SALADE MESCLUN – FRITES MAISON – SAUCE BÉARNAISE	
PRIME RIB STEAK – GREEN MIX SALAD – FRENCH FRIES – BÉARNAISE SAUCE	

PÂTES

CONCHIGLIONI – MORILLES – BEURRE AU POIVRE	36
CONCHIGLIONI – MORELS – PEPPER BUTTER	
LINGUINE CRÉMEUSES – HOMARD – CRÈME DE HOMARD	52
CREAMY LINGUINE – LOBSTER – LOBSTER CREAM	

SIDES

MAC & CHEESE <i>MAC & CHEESE</i>	19
PURÉE DE POMMES DE TERRE NATURE/TRUFÉE <i>MASHED POTATOES</i>	10/18
SALADE DE MESCLUN <i>MESCLUN SALAD</i>	10
FRITES MAISON <i>FRESH FRENCH FRIES</i>	10
HARICOTS VERTS <i>GREEN BEANS</i>	12

DESSERTS

CHURROS – SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE <i>CHURROS - CHOCOLATE SAUCE - VANILLA CREAM</i>	14
CAPPUCCINO GLACÉ <i>ICED CAPPUCCINO</i>	14
POIRE BELLE-HÉLÈNE – GLACE VANILLE – SAUCE CHOCOLAT – CHANTILLY <i>BELLE HELENE PEAR – VANILLA ICE CREAM – CHOCOLATE SAUCE – VANILLA WHIPPED CREAM</i>	16
MADELEINES AU CHOCOLAT <i>CHOCOLATE MADELEINES</i>	14
BRIOCHE PERDUE – CRÈME BRÛLÉE VANILLE <i>FRENCH TOAST - VANILLA CREME BRULEE</i>	18
PANCAKES – SIROP D'ÉRABLE – CHANTILLY – FRUITS FRAIS <i>PANCAKES - MAPLE SYRUP - WHIPPED CREAM - FRESH FRUIT</i>	16
PANCAKES – PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR – BANANES – CHANTILLY <i>PANCAKES - DARK CHOCOLATE CHIPS - BANANAS - WHIPPED CREAM</i>	18
PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – SAUCE CHOCOLAT <i>PROFITEROLES - VANILLA CREAM PUFFS - CHOCOLATE SAUCE</i>	16
ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES FRAIS <i>FRESH EXOTIC FRUITS PLATE</i>	22

GLACES – SORBETS

3 BOULES DE GLACE VANILLA / PISTACHE / CAFÉ / CHOCOLAT <i>3 SCOOPS OF ICE CREAM VANILLA / PISTACHIO / COFEE / CHOCOLATE</i>	16
3 BOULES DE SORBETS MANGUE / PASSION / CITRON JAUNE <i>3 SCOOPS OF SORBET MANGO / PASSION FRUIT / YELLOW LEMON</i>	16

BOISSONS

JUS FRAIS DÉTOX

CAROTTE - ORANGE - GINGEMBRE	13
CONCOMBRE - ANETH - BERGAMOTE	13
CITRONNADE - ROMARIN	13

BRUNCH COCKTAILS

BELLINI	18
CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT - PURÉE DE PÊCHE	
MIMOSA	18
CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT - JUS D'ORANGE	
BLOODY MARY	18
VODKA GREY GOOSE - JUS DE TOMATE	
ESPRESSO MARTINI	18
VODKA GREY GOOSE - CAFÉ ESPRESSO - LIQUEUR DE CAFÉ	

SPRITZ COCKTAILS

APEROL SPRITZ	18
APÉROL - CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT - EAU PÉTILLANTE	
HUGO SPRITZ	18
LIQUEUR DE SUREAU - CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT - EAU PÉTILLANTE	
CAMPARI SPRITZ	18
CAMPARI - CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT - EAU PÉTILLANTE	

MENU KIDS

30€

SAMEDI ET DIMANCHE.

SATURDAY AND SUNDAY ONLY

1 BOISSON AU CHOIX

1 DRINK OF YOUR CHOICE

-

VOLAILLE FRITES ou SAUMON PURÉE

POULTRY FRIES OR SALMON PURÉE

-

CHURROS ou 1 BOULE DE GLACE

CHURROS OR 1 SCOOP OF ICE CREAM

