

BOISSONS

JUS FRAIS DÉTOX

ORANGE - CAROTTE - GINGEMBRE	13
CONCOMBRE - POMME - KIWI	13
CITRONNADE - ROMARIN	13
MATCHA - LAIT DE COCO - VANILLE	13

CHAMPAGNES

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

VEUVE CLICQUOT, ROSÉ	V. 28 - BTL. 180
PERRIER-JOÛET, ROSÉ	BTL. 210

SPIRITUEUX

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 HENESSY VS	V. 15 - BTL. 250

Beau
COCO

LES TABLES PARIS SOCIETY

LE GRAND VEFOUR - BONNIE - DAR MIMA - GIGI RIGOLATTO - GIRAFE - LE PIAF
IL BAMBINI CLUB - LAURENT - MAISON REVKA - MAXIM'S - MONSIEUR BLEU
MONDAINE - MUN - PERRUCHE - HOÛSE OF LOUIE - BARONNE - BISTROT MINIM'S - LE POMPON

BRUNCH

POUR COMMENCER

ENTRÉES

CROQUE-MONSIEUR – JAMBON BLANC – BEURRE TRUFFÉ – BEAUFORT <i>CROQUE MONSIEUR - PARISIAN HAM - TRUFFLED BUTTER - BEAUFORT CHEESE</i>	26
THON FUMÉ – BEURRE AUX ALGUES – PAIN TOASTÉ <i>SMOKED TUNA - SEAWEED BUTTER - TOASTED BREAD</i>	34
ASPERGES VERTES – MAYONNAISE AUX HERBES – AGRUMES <i>GREEN ASPARAGUS - HERBS MAYONNAISE - CITRUS</i>	28
FOIE GRAS – CONFIT DE FRUITS ROUGES – PAIN TOASTÉ <i>FOIE GRAS - RED FRUIT CONFIT - TOASTED BREAD</i>	32
BURRATA CRÉMEUSE À PARTAGER 250G – TOMATES ANCIENNES <i>CREAMY BURRATA TO SHARE 250G - HERITAGE TOMATOES</i>	44

ŒUFS

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

SALADES

QUINOA AVOCAT – TOMATES CERISES – CONCOMBRE – FETA – VINAIGRETTE CITRON <i>QUINOA - AVOCADO - CHERRY TOMATO - CUCUMBER - FETA - LEMON VINAIGRETTE</i>	29
CHÈVRE CROUSTILLANT MÂCHE ET ROMAINE – POMME – VINAIGRETTE MIEL <i>LAMB'S LETTUCE AND ROMAINE - CRISPY GOAT CHEESE - APPLE - HONEY VINAIGRETTE</i>	32
CŒUR DE LAITUE HOMARD – PAMPLEMOUSSE – AVOCAT – VINAIGRETTE CORIANDRE <i>HEART OF LETTUCE - LOBSTER - GRAPEFRUIT - AVOCADO - CORIANDER VINAIGRETTE</i>	59

PLATS

TOASTS ET SNACKS

BURGER – FRITES MAISON	32
BŒUF – CRISPY BACON – CHEDDAR – OIGNON RINGS – PICKLES CORNICHONS <i>BEEF - CRISPY BACON - CHEDDAR CHEESE - OIGNONS RINGS - PICKLES - FRENCH FRIES</i>	
AVOCADO TOAST – CRÈME PHILADELPHIA <i>AVOCADO TOAST - PHILADELPHIA CREAM</i>	
ŒUF POCHÉ <i>POCHED EGG</i>	20
SAUMON FUMÉ <i>SMOKED SALMON</i>	24
COMPLET (ŒUF POCHÉ + SAUMON FUMÉ) <i>COMPLETE (POACHED EGG + SMOKED SALMON)</i>	27
LOBSTER ROLL – BRIOCHE TOASTÉE – HOMARD – CRÉMEUX AVOCAT <i>LOBSTER ROLL - TOASTED BRIOCHE - LOBSTER - CREAMY AVOCADO</i>	35
BAGEL SAUMON FUMÉ CREAM CHEESE – CONCOMBRE – OIGNON ROUGE <i>SMOKED SALMON - CREAM CHEESE - CUCUMBER - RED ONIONS</i>	27

À LA CARTE

DOS DE CABILLAUD BROCOLIS – CITRON – SAUCE VIERGE <i>COD - BROCOLIS - LEMON - VIERGE SAUCE</i>	36
SUPRÊME DE VOLAILLE MORILLES – PURÉE DE POMMES DE TERRE – JUS DE VIANDE <i>CHICKEN SUPREM - MORELS - MASHED POTATOES - MEAT JUICE</i>	36
LINGUINE CRÉMEUSES – HOMARD – CRÈME DE HOMARD <i>CREAMY LINGUINE - LOBSTER - LOBSTER CREAM</i>	52

À PARTAGER

SOLE MEUNIÈRE À PARTAGER PURÉ DE POMMES DE TERRE – BEURRE CITRONNÉ <i>WHOLE DOVER SOLE TO SHARE - MASHED POTATOES - LEMON BUTTER</i>	175
CÔTE DE BŒUF À PARTAGER 1.2KG FRITES FRAÎCHES – SUCRINE – SAUCE BÉARNAISE <i>PRIME RIB STEAK 1.2KG - FRENCH FRIES - BABY GEM LETTUCE - BERNAISE SAUCE</i>	150

SIDES

PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>MASHED POTATOES</i>	10
CŒUR DE LAITUE - VINAIGRETTE <i>HEART OF LETTUCE - VINAIGRETTE</i>	18
FRITES MAISON <i>FRESH FRENCH FRIES</i>	10
HARICOTS VERTS ÉCHALOTES <i>GREEN BEANS SHALLOTS</i>	12

SUCRÉ

DESSERTS

CHURROS – SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE <i>CHURROS - CHOCOLATE SAUCE - VANILLA CREAM</i>	14
MADELEINES AU CHOCOLAT <i>CHOCOLATE MADELEINES</i>	14
PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – SAUCE CHOCOLAT <i>PROFITEROLES - VANILLA CREAM PUFFS - CHOCOLATE SAUCE</i>	16
CHEESCAKE FRAISE VANILLE – FRAISES DES BOIS <i>STRAWBERRY CHEESECAKE AND VANILLE - WILD STRAWBERRIES</i>	18
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

COUPES GLACÉES

CAPPUCCINO GLACÉ – GLACE FLEUR DE LAIT – CRÉMEUX CAFÉ MOUSSE DE LAIT – CHANTILLY VANILLE <i>FLOUR OF MILK ICE CREAM - CREMAY COFFEE - MILK FOAM - COFFEE CRUMBLE</i>	14
COUPE FRAMBOISE – SORBET FRAMBOISE CHANTILLY – FRAMBOISES FRAÎCHES – CONFIT FRAMBOISE – SALBLÉ BRETON <i>RASPBERRIES SORBET - VANILLA WHIPPED CREAM - FRESH RASPBERRIES - RASPBERRY CONFIT - BRETON SHORTBREAD</i>	20
COUPE EXOTIQUE – SORBETS MANGUE ET FRUIT DE LA PASSION CHANTILLY – CONFIT EXOTIQUE – SABLÉ BRETON <i>STRAWBERRY SORBET - FRESH STRAWBERRIES - LEMON SHORTBREAD - VANILLA WHIPPED CREAM</i>	18
COUPE CHOCOLAT – GLACES CHOCOLAT ET VANILLE CHANTILLY – SAUCE CHOCOLAT CHAUD – CRUMBLE CHOCOLAT <i>CHOCOLATE AND VANILLA ICE CREAM - VANILLA WHIPPED CREAM - HOT CHOCOLATE SAUCE - CHOCOLATE CRUMBLE</i>	16

MENU KIDS

30€
SAMEDI ET DIMANCHE
ONLY SATURDAY AND SUNDAY.

1 BOISSON AU CHOIX
1 DRINK OF YOUR CHOICE

-
VOLAILLE FRITES ou PÂTES – SAUCE TOMATES
POULTRY FRIES OR PASTA - TOMATO SAUCE

-
CHURROS ou 1 BOULE DE GLACE
CHURROS OR 1 SCOOP OF ICE CREAM

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS. LA MAISON N'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES.
ORIGINE DES VIANDES À DISPOSITION SUR DEMANDE. CUISINE «FAIT MAISON».
LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

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