

POUR COMMENCER

| | |
|--|-----------|
| THON FUMÉ – BEURRE AUX ALGUES – PAIN TOASTÉ <i>SMOKED TUNA – SEAWEED BUTTER – TOASTED BREAD</i> | 34 |
| CROQUE-MONSIEUR – JAMBON BLANC – BEURRE TRUFFÉ – BEAUFORT <i>CROQUE MONSIEUR – PARISIAN HAM – TRUFFLED BUTTER – BEAUFORT CHEESE</i> | 26 |
| 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 |
| CARPACCIO DE SÉRIOLE – ANETH – FRAMBOISES <i>AMBERJACK CARPACCIO – DILL – RASPBERRY</i> | 26 |
| RAVIOLES DE LANGOUSTINES – TOMATES – SAUCE CRUSTACÉS <i>NORWAY LOBSTER RAVIOLIS – TOMATOES – SHELLFISH SAUCE</i> | 32 |
| TARTE AUX TOMATES CERISES – BURRATINA CRÉMEUSE – BASILIC <i>CHERRY TOMATO TART – CREAMY BURRATINA – BASIL</i> | 22 |
| ASPERGES VERTES – MAYONNAISE AUX HERBES – AGRUMES <i>GREEN ASPARAGUS – HERBS MAYONNAISE – CITRUS</i> | 28 |
| CŒUR D'ARTICHAUT – SAUCE RAVIGOTE <i>HEART OF ARTICHOKE – RAVIGOTE SAUCE</i> | 20 |
| ŒUF MOLLET CROUSTILLANT – PETITS POIS – ÉMULSION PARMESAN <i>ORGANIC CRISPY EGG – PEAS – PARMESAN EMULSION</i> | 22 |
| 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 – VINAIGRETTE GINGEMBRE <i>CREAMY BURRATA TO SHARE 250G – HERITAGE TOMATO – GINGER VINAIGRETTE</i> | 44 |

SALADES

| | |
|--|----|
| QUINOA – AVOCAT – TOMATES CERISES – CONCOMBRE – FETA – VINAIGRETTE CITRON <i>QUINOA – AVOCADO – CHERRY TOMATO – CUCUMBER – FETA – LEMON VINAIGRETTE</i> | 29 |
| MÂCHE ET ROMAINE – FROMAGE DE CHÈVRE CROUSTILLANT – 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 |

AFIN DE PRÉSERVER LA CONVIVIALITÉ ET LE BON FONCTIONNEMENT DE NOTRE RESTAURANT,
NOUS VOUS PRIONS DE COMMANDER AU MINIMUM UN PLAT PAR PERSONNE.

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS.(V) : VEGETALIEN. LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES. ORIGINE DES VIANDES SUR DEMANDE,
CUISINE «FAIT MAISON». LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

POISSONS

| | |
|---|-----|
| DOS DE CABILLAUD – BROCOLIS – CITRON – SAUCE VIERGE <i>COD – BROCOLIS – LEMON – VIERGE SAUCE</i> | 36 |
| POULPE RÔTI – RIZ VÉNÉRÉ – TOMATES CERISES – OLIVES NOIRES <i>ROASTED OCTOPUS – BLACK RICE – CHERRY TOMATOES – BLACK OLIVES</i> | 42 |
| BAR – ASPERGES VERTES – COQUES – BEURRE AUX ALGUES <i>SEABASS – GREEN ASPARAGUS – SHELLS – SEAWEED BUTTER</i> | 48 |
| SOLE MEUNIÈRE À PARTAGER – BEURRE CITRONNÉE – PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>WHOLE DOVER SOLE TO SHARE – LEMON BUTTER – MASHED POTATOES</i> | 175 |

VIANDES

| | |
|---|-----|
| SUPRÊME DE VOLAILLE – MORILLES – PURÉE DE POMMES DE TERRE – JUS DE VIANDE <i>CHICKEN SUPREM – MORELS – MASHED POTATOES – MEAT JUICE</i> | 36 |
| CÔTELETTES D'AGNEAU – ARTICHAUTS POIVRADE – GRENAILLES – CRÈME À L'AIL <i>LAMB CHOPS – BABY ARTICHOKE – BABY POTATOES – GARLIC CREAM</i> | 48 |
| CHÂTEAU FILET DE BŒUF AU POIVRE – HARICOTS VERTS ÉCHALOTES <i>PEPPERED BEEF FILET – GREEN BEANS SHALLOTS</i> | 51 |
| CÔTE DE BŒUF À PARTAGER 1.2 KG – FRITES FRAÎCHES – SUCRINE – SAUCE BÉARNAISE <i>PRIME RIB STEAK 1.2 KG – FRENCH FRIES – BABY GEM LETTUCE – BEARNAISE SAUCE</i> | 150 |

PÂTES

| | |
|--|----|
| CASARECCE – ASPERGES VERTES – BEURRE À LA SAUGE – COPEAUX DE PARMESAN <i>CASARECCE – GREEN ASPARAGUS – SAGE BUTTER – PARMESAN</i> | 36 |
| LINGUINE CRÉMEUSES – HOMARD – CRÈME DE HOMARD <i>CREAMY LINGUINE – LOBSTER – LOBSTER CREAM</i> | 52 |

ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|---|----|
| FRITES FRAÎCHES <i>FRENCH FRIES</i> | 10 |
| PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>MASHED POTATOES</i> | 10 |
| RIZ VÉNÉRÉ <i>PILAF RICE</i> | 10 |
| CŒUR DE LAITUE – VINAIGRETTE <i>HEART OF LETTUCE – VINAIGRETTE</i> | 18 |
| HARICOTS VERTS ÉCHALOTES <i>GREEN BEANS SHALLOTS</i> | 12 |

AFIN DE PRÉSERVER LA CONVIVIALITÉ ET LE BON FONCTIONNEMENT DE NOTRE RESTAURANT,
NOUS VOUS PRIONS DE COMMANDER AU MINIMUM UN PLAT PAR PERSONNE.

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS.(V) : VEGETALIEN. LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES. ORIGINE DES VIANDES SUR DEMANDE,
CUISINE «FAIT MAISON». LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

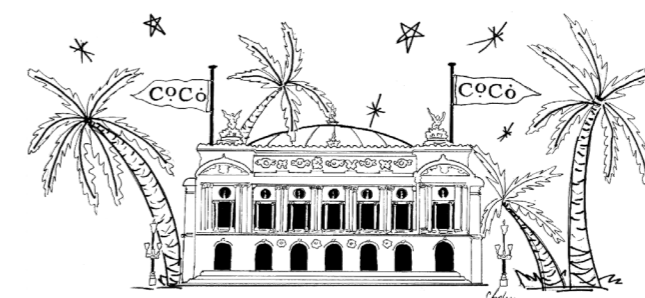
DESSERTS

| | |
|--|----|
| CHEESECAKE FRAISE VANILLE – FRAISES DES BOIS <i>STARWERRY AND VANILLA CHEESECAKE – WILD STRAWBERRIES</i> | 18 |
| TARTE CITRON MERINGUÉE <i>LEMON MERINGUE PIE</i> | 14 |
| FRAISES ET FRAMBOISES FRAÎCHES <i>FRESH STRAWBERRIES AND RASPBERRIES</i> | 20 |
| TARTE VANILLE PISTACHE – CARAMEL BEURRE SALÉE <i>VANILLA AND PISTACHIO TART – SALTED BUTTER</i> | 16 |
| BRIOCHE PERDUE – CRÈME BRULÉE VANILLE <i>FRENCH TOAST – VANILLA CRÈME BRULÉE</i> | 18 |
| CHURROS – SAUCE CHOCOLAT CHAUD – CRÈME VANILLE <i>CHURROS – CHOCOLATE SAUCE – VANILLA CREAM</i> | 14 |
| PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – GLACE VANILLE – SAUCE CHOCOLAT CHAUD <i>PROFITEROLES – VANILLA CREAM PUFFS – VANILLA ICE CREAM – HOT CHOCOLATE SAUCE</i> | 16 |
| CAFÉ GOURMAND <i>CAFÉ GOURMAND</i> | 16 |

COUPES GLACÉES

| | |
|--|----|
| CAPPUCCINO GLACÉ GLACE FLEUR DE LAIT – CRÉMEUX CAFÉ – MOUSSE DE LAIT – CRUMBLE CAFÉ <i>FLOUR OF MILK ICE CREAM – CREMA COFFEE – MILK FOAM – COFFEE CRUMBLE</i> | 14 |
| COUPE FRAMBOISE SORBET FRAMBOISE – CHANTILLY – FRAMBOISES FRAÎCHES – SABLÉ BRETON <i>RASPBERRIES SORBET – VANILLA WHIPPED CREAM – FRESH RASPBERRIES – BRETON SHORTBREAD</i> | 20 |
| COUPE EXOTIQUE SORBETS MANGUE ET FRUIT DE LA PASSION – CHANTILLY – SABLÉ BRETON <i>MANGO AND PASSION FRUIT SORBETS – VANILLA WHIPPED CREAM – BRETON SHORTBREAD</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 |
| 3 BOULES DE GLACES VANILLE / CHOCOLAT / CAFÉ <i>3 SCOOPS OF ICE CREAM VANILLA / CHOCOLATE / COFFEE</i> | 14 |
| 3 BOULES DE SORBETS MANGUE / PASSION / FRAISE / FRAMBOISE / CITRON <i>3 SCOOPS OF SORBET MANGO / PASSION FRUIT / STRAWBERRY / RASPBERRY / LEMON</i> | 14 |

Beau COCO



LES TABLES PARIS SOCIETY

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