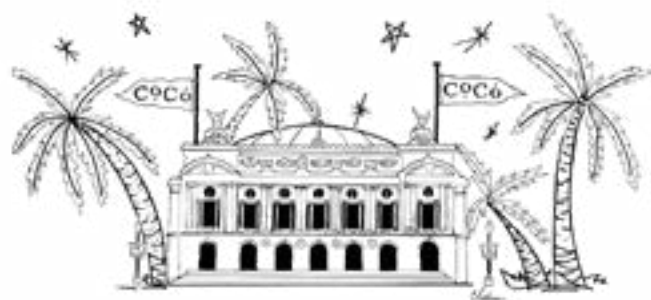


Beau CòCò



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
RAVIOLES DE LANGOUSTINES – TOMATES – SAUCE CRUSTACÉS <i>NORWAY LOBSTER RAVIOLIS – TOMATOES – SHELLFISH SAUCE</i>	32
MELON – JAMBON DE PAYS <i>MELON – COUNTRY HAM</i>	26
CŒUR D'ARTICHAUT – SAUCE RAVIGOTE <i>HEART OF ARTICHOKE – RAVIGOTE SAUCE</i>	20
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

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'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES. ORIGINE DES VIANDES SUR DEMANDE,
CUISINE FAITE MAISON. LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

POISSONS

DOS DE CABILLAUD – BROCOLI – CITRON – SAUCE VIERGE <i>COD – BROCOLI – LEMON – VIERGE SAUCE</i>	36
BAR – ARTICHAUT – COQUES – BEURRE AUX ALGUES <i>SEABASS – ARTICHOKE – SHELLS – SEAWEEED BUTTER</i>	52
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 JUS</i>	36
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 – STRACCIATELLA CRÉMEUSE – TOMATES CERISES – COURGETTES <i>CASARECCE – CREAMY STRACCIATELLA – CHERRY TOMATOES – ZUCCHINIS</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'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES. ORIGINE DES VIANDES SUR DEMANDE,
CUISINE FAITE MAISON LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

DESSERTS

CHEESECAKE FRAISE VANILLE <i>STARWBERRY AND VANILLA CHEESCAKE</i>	18
PASTÈQUE ET MELON FRAIS <i>FRESH WATERMELON AND MELON</i>	18
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 CREME BRULEE</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 – CREMAY 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 / COFEE</i>	14
3 BOULES DE SORBETS MANGUE / PASSION / FRAISE / FRAMBOISE / CITRON <i>3 SCOOPS OF SORBET MANGO / PASSION FRUIT / STRAWBERRY / RASPBERRY / 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