

Cirdoise du Jour *

 Viande
 Pâtes

 ...
 ...

 ...
 ...

 Bière du Moment
 25cl 50cl 75cl ...

 Bière du Moment alcool 4cl ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 ...

 ...
 <td

*jusqu'à épuisement

LES PLATS 'FAITS MAISON' SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS, ILS SONT CONÇUS AVEC DES PRODUITS FRAIS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS POUR VOUS OFFRIR LE MAXIMUM DE SAVEURS, LES PLATS DU JOUR SONT ÉTUDIÉS POUR SUIVRE LES SAISONS, LE MARCHÉ ET L'HUMEUR DU CHEF.

LA CARTE QUANT À ELLE EST RENOUVELÉE PETIT À PETIT, TOUJOURS EN FONCTION DES SAISONS, DES ARRIVAGES ET DE CE QU'ILS INSPIRENT AU CHEF.

Entrées

SALADE D'ASPERGE	10,5
oeuf parfait, vinaigrette à la fleur de sureau	
CARPACCIO DE DAURADE	14,5
vinaigrette à la bergamote, concombre, raisins pickles	
BURRATA	12,5
pesto de basilic et roquette, tomates d'antan.	
poudre d'olive	
NEMS À L'AGNEAU	12,5
pickles de chou rouge, chips de patate douce.	
sucrine braisée	

OEUF MAYONNAISE SAVORA
pickles de chou-fleur



COCO 18.5 poulet pané mariné au colombo, croûtons, tomate, parmesan, sauce moutarde et miel.

salade GOURMAND COCO 19.5 maquereau fumé maison, féta, mangue,

torréfiées, vinàigrette balsamique à l'orange, riz vénéré

QUINOA BOWL oeuf mollet, avocat, mangue, grenade, concassé de tomate, amandes torréfiées, quinoa, sucrine braisée

SALADE THAĬ nems à l'agneau, boeuf mariné, concombre, chou pak choï, pickles de chou rouge, nouilles de riz

Les Tartines

MONSIEUR 13.0

pain de campagne, jambon blanc, fromage fondu, frites maison (+oeuf 1.5€)

BRUSCHETTA 15.0

pain foccacia. mozzarella, aubergine, tomate, pistou à la pistache, salade

BRUSCHETTA SAUMON 16.5

pain foccacia. saumon gravelax. cornichons pickles, aneth, sauce au yaourt

Les Traditionnels

TARTARE TRADITIONNEL boeuf charolais au couteau, préparé, non préparé ou aller-retour, frites maison, salade	20,5
SUPRÊME DE VOLAILLE jus de viande, purée au reblochon	20.5
TARTARE DE SAUMON avocat, mangue, gingembre pickles, frites de patate douce	23,5
SAINT-NECTAIRE BURGER boeuf « charolais », sauce mayonnaise sriracha, compotée d'échalote, frites maison (+bacon 1.5€)	19.5

ENTRECÔTE DE BOEUF sauce au gorgonzola, tomates cocktail rôties, gratin dauphinois



COCOBAB 21.5

pain pita maison, agneau confit, sauce au yaourt, oignon pickles, grenade, amande torréfiée, herbes fraîches	
FILET DE DAURADE sauce vierge exotique, riz aux légumes marinés	23,5
RISOTTO AUX ASPERGES crème aux asperges, betterave pickles	18,5
SAUMON MI-CUIT AUX ÉPICES DU CAMBODGE tombée d'épinard au beurre noisette, paprika	23,5
LINGUINE À LA SAUCE TOMATE LÉGÈREMENT ÉPICÉE stracciatella	16,5



Fromages

SÉLECTION DE FROMAGES Cantal, Saint-Nectaire fermier, Reblochon, Gorgonzola

LA PART 7.0 / L'ASSIETTE DES QUATRE 18.0

Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT crème mascarpone fouettée, tuile chocolat	9.5
CRÈME BRÛLÉE À LA RHUBAR	RBE 8,5
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU caramel au beurre salé, glace van	9,5 ille
LA PTITE DOUCEUR DU COCO ganache chocolat blanc. fruits frais de saison, génoise	10.0
PARIS-NEUILLY crème pralin, biscuit sablé	12.5
CHEESECAKE À LA PAPAYE	9,5
CAFÉ GOURMAND	10,5
THÉ GOURMAND crème brûlée. panna cotta du che financier	12.5 f.
GLACES ARTISANALES	9.0

COUPE DE GLACE OU SORBET AU CHOIX 3 BOULES

(vanille, chocolat, café, citron, fraise, caramel au beurre salé, yaourt, glace du moment)

CRÊPES

32,5

NUTELLA, CONFITURE OU SUCRE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

7.0

7,5

Menu Lutin

JUSQU'À 9 ANS (boisson comprise) 15.0

JUS DE FRUITS (pomme, orange, ananas) ou COCA-COLA ou LIMONADE ou EAU PLATE (20cl)

> Steak haché ou Poisson pané ou Poulet pané Gratin de coquillette

BOULE DE GLACE AU CHOIX ou CRÉPES



arte des Vins

Vins	blames

LANGUEDOC

PAYS D'OC IGP SAUVIGNON Camas 6.0 11.0 22.0 30.0 Nez intense d'agrumes, finale minérale franche et longue.

VAL DE LOIRE

SANCERRE Domaine Bizet 8.0 14.5 29.0 40.0 Vif et minéral, agrumes et fruits à chair blanche. 8.0 14.5 29.0 40.0 QUINCY Domaine Lecomte Notes citronnées et minérales. Arômes de fleurs blanches BOURGOGNE

PETIT CHABLIS AOC Domaine de la Côte de Fasse 8.0 14.5 29.0 40.0 Frais, belle vivacité, plaisant et fruité. POUILLY-FUISSÉ Vielles Vignes AOP Vincent Girardin 10.0 18.0 36.0 50.0 Vin aromatique, notes fruitées, florales, gourmandise.

Vins rosés

un très grand rosé.

CÔTES DE PROVENCE AOP Minuty. Côté PresquÎle 7.5 13.0 25.0 37.5 Souple, rond et plein.

CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC AB L'une des plus 10.0 18.0 36.0 50.0 Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie jolies appellations de Finesse, élégance et plaisir aromatique,

Les millésimes étant susceptibles de changer, n'hésitez pas à nous les demander.

14cl 25cl 50cl 75cl



SAN PELLEGRINO pétillante 50cl VITTEL plate 50cl 6.0 VITTEL plate 100cl 7.0 SAN PELLEGRINO pétillante 100cl 8.0

Boissons Fraiches

EAUX

Vittel 25cl	5,5	Perrier 33cl	5,9
SODAS			
Coca, Coca zero 33cl	5,9	Schweppes Tonic ou Agrumes 25cl	5,9
Coca cherry 33cl	5,9	Schweppes Premium 20cl Ginger beer ou Hibiscus	5,9
Limonade artisanale «La Mortuacienne» 33cl	5,9	Ginger beer ou Hibiscus Redbull 25cl	7.0
Orangina 25cl	5,9	P'tit Coco Cola 40cl	5,5
Fanta 25cl Sprite 25cl	5,9 5,9	Café frappé 40cl	7,5
Tropico 25cl	5,9 5.9	Thé glacé pêche 40cl Maison	7,0
	0,0	Citronnade 40cl	7.0
		Citronnade hibiscus 40cl	7,0

Jus du Verger 100%. Vitamines

JUS D'AGRUMES FRAIS PRESSÉS 25cl	7.5
Orange, Citron ou Pamplemousse	
COLLECTION JUS DE FRUITS 25cl	5.8

Jus de fruits, Boissons aux fruits, Nectars de fruits Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Fruit de la passion, Lychee, Fraise, Framboise

ILIS D'ACRUMES ED AIS DRESSÉS 25 et

Bières

PRESSION	Happy 25cl 50cl Hour BOUTEILLES	33cl
Astra Urtyp (blonde)	5.5 9.8 6.5 La Chouffe 8.0°	8.0
Grimbergen (blonde)	6.0 11.8 7.5 Orval (frais ou tempéré) 6.2°	8.0
1664 blanc	6.0 11.8 7.5 Desperados 5.9°	8.0
Demory IPA (Paris)	6.0 11.8 7.5 Bière sans alcool	8.0

Vins rouges

BEAUJOLAIS

6.0 11.0 22.0 30.0 **BROUILLY AOC** Domaine Dubost Bonne longueur en bouche, cassis et fraise.

14cl 25cl 50cl 75cl

8.0 10.0 40.0

BOURGOGNE

BOURGOGNE PINOT NOIR AOC Hudelot-Bajardas 8.0 14.5 29.0 40.0 Doux, légèrement boisé et fruité. HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC Pierre Maizière. 10.0 18.0 36.0 50.0 La Croix Saint Balthazar Saveur franche et ferme.

BORDEAUX

HAUT-MÉDOC AOC Victoria II 7.0 12.5 24.0 35.0 Ferme et charnu, nez d'épices et de cannelle. SAINT-ESTÈPHE Château Rocher Coutelin 9.0 16.0 32.0 45.0 Charpenté et chaleureux. Notes de fruits rouges. POMEROL AOC Le Carillon de Château Rouget 12.0 21.5 43.0 60.0 Des tanins soyeux qui tapissent la bouche avec suavité.

VALLÉE DU RHÔNE

CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain 8.0 14.5 29.0 40.0 Souple et charnue, nez de fruits rouges, vanille et épices douces. CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOCA 12.0 21.5 43.0 60.0 Les Granières de la Nerthe

Elégant, velouté, plein et caressant, cerises et épices.

PROSECCO TREVISO DOC Undici - extra dry

Bulles et Champagnes Coupe Piscine 15cl Btl 75cl CHAMPAGNE AOP Mumm Cordon Rouge - brut 13.0 15.0 70.0 CHAMPAGNE AOP Taittinger - brut 18.0 80.0 14.0CHAMPAGNE AOP R de Ruinart - brut 100,0CHAMPAGNE AOP Dom Perignon - brut 350,0



Bienvenue dans l'univers du P'tit coco. Nos barmen vous proposent leur univers: des créations inédites à base de produits du monde, des alcools retravaillés, des sirops maison, etc...

LA VIE EN ROSE 15CL 14,0

Vodka macérée à la myrtille. Citron vert. Sirop de framboise. Jus de fraise

MISTINGUETT 17CL 14,0

Rhum Saint-James blanc, Liqueur de framboise, Jus de lychee, Ginger ale, Jus de citron jaune, Framboises

L'ENVIE 12CL 14,0

Vodka infusée au fruit de la passion. Liqueur de fleur de sureau. Mix cranberry/framboise, Citron vert, Aquafaba (jus de pois chiche)

ESMERALDA (sans alcool) 16CL 11,0

Jus de pomme infusé à la reine des prés, Cordial rose et sureau, Verjus, Eau gazeuse

MEMORIES (sans alcool) 13.5CL 11,0

Jus de pastèque maison, Gin Ceder's sans alcool, Cordial thé au jasmin. fraises des bois, bergamote

MON CHOUCHOU (sans alcool) 19CL 11,0

Jus d'orange infusé au rooïbos vanille. Jus d'abricot. Purée de fruit de la passion. Sirop de macadamia

GARDEN WHITE SPRITZ 18CL 14.0

Cinzano Aperitivo infusé aux fleurs de jasmin séchées, liqueur fleur de sureau, pamplemousse frais, prosecco

RED NIGHT IN MARA 18CL 14,0

Rhum Havana macéré à l'ananas et au gingembre, shrub maison vanille - passion, citron vert, sirop d'hibiscus, jus de maracuja

WHISKY SOUR MON COCO 12CL 14,0

Whisky infusé à la baie de Tasmanie, mix maison jus d'orange et citron jaune frais/yuzu, cordial maison fruit de la passion, bitter orange/mandarine

Classiques Classiques

French Spritz 20CL. Porn Star Martini 17CL. Bloody Mary 25CL. Moscow mule 12.5CL 11,5

Virgin Gin Fizz 15CL. Virgin Mojito 15CL. Virgin Piña Colada 15CL (no alcool) 8,5



5.5 Cinzano Aperitivo 5cl 5,5 5.5 Ricard, Pastis 51 2cl 5,5 5.5 Kir vin blanc 14c1 6.5 5.5 Prosecco ffel 8.0 5.5 Kir Royal au Champagne IIcl 14.5

Martini rouge, blanc, Dry 5cl

Lillet blanc, rouge, rosé 5cl

Porto rouge, blanc 5cl

Campari 5cl

Muscat 5cl

Suze 5cl