



M E N U

ENTRÉES

AUTOUR DU MEZZE

Caviar d'aubergine, houmous au basilic, méchouia de poivrons et pain libanais

26 €

FOIE GRAS POÊLÉ

Confit de coing à la vanille framboise et citron vert

28 €

BURRATA DE CHÈVRE

Tomates confites, olives taggiasche, pesto de pistache et basilic ●

25 €

RAVIOLES DE LANGOUSTINES

Algues, poireaux et crème de crevettes au paprika fumé ●

29 €

TATAKI DE FILET DE BŒUF FAÇON THAÏ

32 €

TENTACULES DE POULPE

Cuisson à basse température, beurre à la ciboulette et curry

28 €

- Crustacés
- Fruits à coque
- Lait, oeufs

PLATS

FILET PUR DE BŒUF (BLACK ANGUS) Rôti, butternut, crème de morilles et frites fraîches ●	47 €
TURBOTIN Poireaux fumés, purée à la ciboulette et crevettes grises, curry et lait de coco ● ●	42 €
RIGATONI AU HOMARD Épinards, soja, champignons et râpé de poutargue ●	44 €
DORADE GRILLÉE Épinards, écrasé de pommes de terre, tomates séchées et coulis de piquillos relevé	34 €
FILET D'AGNEAU Romarin, gratin de pommes boulangères, légumes du moment et jus à l'ail noir	41 €
VÉGÉTAL Risotto aux champignons des bois, crème de morilles et croquant au parmesan ●	28 €

ACCOMPAGNEMENTS :

Frites fraîches + 6 €
Frites de patates douces + 6 €
Poêlée de légumes de saison + 7 €
Salade mixte + 5 €

SAUCES :

Sauce trois poivres + 5 €
Sauce béarnaise maison + 5 €
Sauce aux morilles + 5 €

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 70% ●● 14€

Pistache et glace de lait d'amande

**TARTELETTES AU CONFIT DE FIGUE ET AMANDES
TORRÉFIÉES** ● 15€

CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE ● 14€

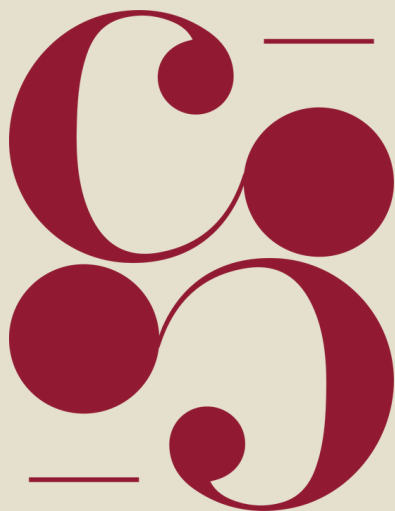
DAME BLANCHE ● 13€

Chocolat chaud et chantilly

CRUMBLE AUX COINGS ●● 15€

Noisettes et glace vanille

- Crustacés
- Fruits à coque
- Lait, oeufs



DRINKS

COCKTAILS SIGNATURES

COCO SIGNATURE

18€

Vodka Belvedere, Liqueur de framboise Chambord, jus de citron jaune, champagne Veuve Cliquot

ANANAS-COCO

16€

Rhum Bacardi Carta Blanca, Cachaça 51, sirop ananas-coco-citronnelle*, clarification au lait de coco*

VANILLE-PASSION

16€

Vodka Ketel One, liqueur de vanille, cordial de fruit de la passion*, blanc d'oeuf

MANGUE-PIMENT

16€

Tequila Espolòn, mezcal Del Maguey, liqueur de piment, cordial de mangue*

VERVEINE CITRONNELLE

16€

Pisco Control infusé à la verveine citronnelle*, liqueur Saint Germain, jus de citron vert, blanc d'oeuf

BASILIC-CONCOMBRE

16€

Gin Hendrick's, Chartreuse verte, concombre, cordial de basilic*

AGAVE-PAMPLEMOUSSE

16€

Tequila Espolòn, sirop d'agave, jus de citron vert, soda pamplemousse

MIEL-GINGEMBRE

16€

Scotch J.W. Black Label, Scotch Ardbeg, sirop miel-gingembre*, jus de citron jaune, blanc d'oeuf

CAFÉ-NOISETTE

16€

Vodka Ketel One, Frangelico, liqueur de café, espresso

MOCKTAILS

ANANAS FRÉTILLANT

Martini Floreal 0.0%, sirop ananas-coco-citronnelle*, jus de citron jaune, eau pétillante

12€

PASSION SAUVAGE

Gin Gordon Pink 0.0%, Martini Vibrante 0.0%, cordial de fruit de la passion*, blanc d'oeuf

12€

BASILIC EN FOLIE

Gin Tanqueray 0.0%, cordial de basilic*, tonic fleur de sureau

12€

COCKTAILS CLASSIQUES 13€

CAÏPIRINHA

DAÏQUIRI

GIN FIZZ

MULE (JAMAÏCAN/LONDON/MOSCOW)

SOUR (AMARETTO/WHISKY)

CHANDON SPRITZ

* ingrédient fait maison

SOFTS

Coca, Coca Zero, Fanta, Sprite, Ice-Tea	5€
Jus : Orange, Pomme, Ananas, Pomme-Cerise	5€
RedBull	6€
Evian plate (33cl/75cl)	5€ 10€
Evian pétillant (33cl/75cl)	5€ 10€

Stella au fût (25cl)	5€
Hoegarden au fût (25cl)	5€
Lefte blonde au fût (25cl)	6€
Stella zéro	5€
Karmelite	6€
Duvel	6€
Corona	6€
Kriek Belle Vue	5€
Chimay	6€

Vin maison (au verre) Rosé, Rouge, Blanc	8€
--	----

BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso (expresso, lungo)	5€
Cappuccino	6€
Latte Macchiato	6€
Thé	5€



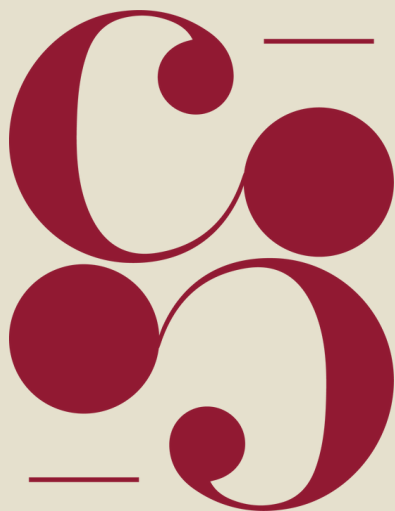
SPRITUEUX

SOFTS INCLUS

Belvedere	15€ 175€
Beluga	15€ 200€
Hennessy VS	13€ 175€
Hennessy XO	35€ 545€
Diplomatico Planas	15€ 155€
Eminente	16€ 195€
Tanqueray TEN	15€ 155€
Copperhead	15€ 200€
Hendrick's	15€ 175€
Monkey 47	17€ 210€
Jack Daniel's	14€ 155€
Johnnie Walker Black Label	15€ 155€
Johnnie Walker Blue Label	35€ 545€
Maccalan The Harmony Collection	45€ 745€
Nikka From The Barrel	15€ 200€
Chivas Regal	15€ 155€
Tequila Don Julio Blanco	11€ 175€
Tequila Don Julio 1942	35€ 545€
Tequila Clase Azul Reposado	35€ 545€
Armagnac Saint Vivant	13€ 175€

DIGESTIFS

Grappa	7€	Baileys	7€
Sambuca	7€	Amaretto	7€
Limoncello	7€		



WINE LIST

VINS BLANCS

FRANCE

LOIRE

Pouilly Fumé Les Adelins 2021, Domaine Chatelier	60€
Sancerre blanc 2022, Domaine De La Perriere	8€ 60€

CHABLIS

Petit Chablis, La Chablisienne	11€ 55€
--------------------------------	-----------

BOURGOGNE

Macon La roche vineuse 2020, Terres Secrètes	60€
Saint Aubin, Domaine Roux	75€

RHÔNES

Cotes du Rhone 2022 , Domaine Guigal	50€
--------------------------------------	-----

ESPAGNE

Muga Blanco 2022, Muga Rioja	55€
------------------------------	-----

ITALIE

Greco Di Tuffo , Vesevo Campanie	45€
----------------------------------	-----

VINS ROSÉS

Côtes de Provence Le Rouet Esterelle	38€
Château De Miraval Côtes de Provence Miraval	62€
Château De Miraval Côtes de Provence MAGNUM	138€

VINS ROUGES

FRANCE

BORDEAUX

Château Ducasse, Graves	45€
Château Palais Cardinal Grand Cru 2018, Saint Emilion	70€
Château Taillefer 2019, Pomerol	110€
Château Patache d'Aux 2016, Médoc	65€
Château le petit bocq 2017	70€
Château Phélan Ségur 2017, Saint Estephe	145€
Château du Glana 2018, Saint-Julien	99€
Merlot Mission – Terre Secrète	8€ 45€

BOURGOGNE

Pinot noir Les Cotilles, Domaine Roux	11€ 55€
Saint Aubin Les perrieres 1 ^{er} Cru, Domaine Roux	105€

LOIRE

Sancerre Rouge – Domaine La Perriere	66€
--------------------------------------	-----

ITALIE

Primitivo Di Manduria, Varvaglione Puglia	42€
---	-----

ESPAGNE

Muga Reserva , Muga Rioja	65€
---------------------------	-----

BUBBLES

Moët & Chandon NIR	150€
Veuve Clicquot Yellow Label	14€ 130€
Veuve Clicquot Yellow Label Rosé	160€
Veuve Clicquot Rich	130€
Ruinart Blanc de Blancs	180€
Ruinart Rosé	180€
Dom Pérignon	350€
Dom Pérignon Rosé	950€
Armand de Brignac Gold	750€
Cristal Roederer Brut	550€
Cristal Roederer Rosé	1250€

