



P'tit COCO

BRUNCH DU DIMANCHE 26,5 *

22/10/2023
STE ÉLODIE
CARTE DE SAISON

BOISSON FRAÎCHE (AU CHOIX)

FRUITS PRESSÉS

orange, pamplemousse, citron

FRUITS FRAIS CENTRIFUGÉS +2,0

demandez la recette de saison

BOISSON CHAUDE (AU CHOIX)

sauf cappuccino, viennois et boissons alcoolisées

EXTRA BRUNCH

COUPE DE CHAMPAGNE MUMM 11cl 10,0

BELLINI, MIMOSA 11cl 7,5

BLOODY MARY 17cl 7,5

ŒUFS (AU CHOIX)

AU PLAT, BROUILLÉS, OMELETTE,
BÉNÉDICTE AU SAUMON OU À LA FLORENTINE

VIENNOISERIE (AU CHOIX)

CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT OU BAGUETTE
beurre et confiture

P'TIT BURGER (AU CHOIX)

SAUMON OU BŒUF

SUCRERIE (AU CHOIX)

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU caramel beurre salé

PANCAKE miel OU FROMAGE BLANC muesli, fruits frais

VIN DU MOMENT

14cl	25cl	50cl	75cl
"	"	"	"

BIÈRE DU MOMENT

25cl	50cl	Happy Hour
"	"	"

COCKTAIL DU MOMENT alcool 4cl

Happy Hour
"

*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 -

TARTARE D'AVOCAT CREVETTES 12,5
sauce cocktail

NEMS AU POULET 11,5
sauce sweet & chilli

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 9,5

ŒUF MIMOSA À NOTRE FAÇON 9,0
chips de lard

SIX ESCARGOTS 12,5
beurré persillé

- LES PLATS -

TARTARE TRADITIONNEL bœuf «charolais» 18,5
au couteau, préparé, non préparé ou allerretour,
frites maison, salade

CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON 18,5
bœuf « charolais », sauce au cheddar,
coleslaw, frites maison

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE 19,5
riz

CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN 17,5
sauce au cheddar, galette de pomme de terre,
carotte et courgette, caponata, coleslaw,
frites maison

WOK DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO 18,5
riz thai, légumes du marché

RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE 16,5
crème au basilic, légumes du marché,
copeaux de parmesan

- FROMAGES -

SÉLECTION DE FROMAGES
Livarot, Saint-nectaire fermier,
Sainte-Maure, Morbier

LA PART 7,0 / L'ASSIETTE DES QUATRE 15,0

- DÉSSERTS -

FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA 10,5
cœur de Toblerone, caramel au beurre salé

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 9,0
caramel au beurre salé, glace vanille

SALADE DE FRUITS DE SAISON 8,5
sirop maison au fruit de la passion

TIRAMISU AU NUTELLA 9,0
spéculoos

TARTE TATIN À LA POIRE 9,0
glace vanille

TARTELETTE CITRON ET BASILIC 9,0

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8,5

GLACES ARTISANALES 8,0

COUPE DE GLACE OU SORBET AU CHOIX
3 BOULES (vanille, chocolat, café, pistache,
citron, framboise, fraise)

CRÊPES
Nutella, Confiture ou Sucre 6,5
Caramel beurre salé 7,0

- SALADES -

COCO 16,5
poulet pané mariné au Colombo, tomate,
croûtons, parmesan, sauce moutarde et miel,
romaine

BOBUN 18,5
émincé de bœuf, nems au poulet,
cacahuètes, soja, carotte, concombre,
menthe, nouilles de riz, romaine

POKÉ BOWL VÉGAN 17,5
tôfu mariné au curry, guacamole, ananas,
concombre, tomate, riz, romaine

POKÉ BOWL SAUMON 19,5
tartare de saumon, guacamole, ananas,
concombre, tomate, riz, romaine

- LES PLAAAATS -

BELLE ENTRECÔTE FRANÇAISE 30,5
sauce béarnaise, frites maison

TARTARE DE SAUMON 23,5
huile à la vanille, avocat, gingembre,
frites maison, salade

TATAKI DE BŒUF 22,5
sauce wok, riz, légumes du marché

WOK DE CREVETTE À LA THAI 19,5
nouilles de riz, légumes du marché

MAGRET DE CANARD 26,5
sauce miel et piment d'Espelette,
gratin de pomme de terre et patate douce,
légumes du marché

SAUMON À LA PLANCHA 23,5
mariné au miel, soja et sésame, légumes du marché

- LES TARTINES -

Au pain de campagne
Servies avec frites maison et salade

MONSIEUR 13,5
jambon blanc, fromage fondu

MADAME 14,0
jambon blanc, œuf au plat, fromage fondu

VÉGÉTARIENNE 14,5
mozzarella, tomates confites,
courgette et poivron marinés, pesto



- MENU LUTIN -

JUSQU'À 9 ANS (boisson comprise)
12,5

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

1 PETIT BURGER AU CHOIX
(cheeseburger / burger saumon)
+ frites maison

CRÊPE AU SUCRE ou AU NUTELLA
ou BOULE DE GLACE

PROVENANCE DE NOS VIANDES ET LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLES AU BAR.
PRIX NETS EN EUROS TAXES ET SERVICE COMPRIS.
LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES. OUVERT TOUTS LES JOURS.

Illustrations: Livio Bernardo - inst @livioetlavie moderne



- CARTE DES VINS -

VINS BLANCS

CÔTES DE GASCOGNE IGP Uby Fruité au parfum d'agrumes.	14cl	25cl	50cl	75cl
PAYS D'OC IGP SAUVIGNON Camas Nez intense d'agrumes, finale minérale franche et longue.	5,5	10,0	20,0	27,5

VAL DE LOIRE

SANCERRE AOC Domaine Bizet Vif et minéral, agrumes et fruits à chair blanche.	8,0	14,5	29,0	40,0
--	-----	------	------	------

BOURGOGNE

PETIT CHABLIS AOC Domaine de Chaude Écuelle Souple, frais, chèvre-feuille, amande.	8,0	14,5	29,0	40,0
POUILLY-FUISSÉ AOC Cave des Grands Crus Blancs. Les Gavouilles Notes de tilleul, cannelle et miel.	-	-	-	50,0

ALSACE

GEWURZTRAMINER AOC Tradition, La Cave du Vieil Armand Arômes floraux et épices. Parfait avec la cuisine asiatique.	7,0	12,5	25,0	35,0
---	-----	------	------	------

VINS ROSES

ALPILLES IGP Aimée des Alpilles Joliment fruité, notes de groseille et de bonbon anglais.	5,5	10,0	20,0	27,5
CÔTES DE PROVENCE AOP Minuty. Côté Presqu'île Souple, rond et plein.	7,5	13,5	27,0	37,5
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC AB Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie Finesse, élégance et plaisir aromatique, un très grand rosé.	10,0	18,0	36,0	50,0

LES MILLÉSIMÉS ÉTANT SUSCEPTIBLES DE CHANGER, N'HÉSITEZ PAS À NOUS LES DEMANDER.



- BOISSONS FRAÎCHES -

Eaux

Vittel 25cl	5,5	Perrier 33cl	5,5
-------------	-----	--------------	-----

SODAS

Coca, Coca cherry, Coca zero 33cl	5,5	Schweppes Tonic ou Agrumes 25cl	5,5
Limonade artisanale 33cl	5,5	Schweppes Premium 20cl	5,5
<<La Mortuacienne>>		Ginger beer ou Hibiscus	
Sprite 25cl	5,5	Redbull 25cl	7,0
Orangina 25cl	5,5	Thé glacé pêche 40cl	6,5
Fanta orange 25cl	5,5	Citronnade 40cl	6,5
Tropic 25cl	5,5	Citronnade à l'hibiscus 40cl	6,5

FAITS MAISON

- JUS DU VERGER 100% VITAMINES -

CLEAN JUICE P'TIT COCO 25cl (demander la recette de saison) Fruits frais pressés à froid avec extracteur de jus	8,0
JUS D'AGRUMES FRAIS PRESSÉS 25cl Orange, Citron ou Pamplemousse	6,5
COLLECTION JUS DE FRUITS CARAIBOS 25cl Jus de fruits, Boissons aux fruits, Nectars de fruits Orange, Pomme, Ananas, tomate, Fruit de la passion, Cranberry, Framboise, Mangue	5,5

- COCKTAILS -

IMAGINÉS PAR L'ALCHIMISTE

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

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 maracujá	GARDEN WHITE SPRITZ 18cl 13,5 Cinzano aperitivo infusé aux fleurs de jasmin séchées, liqueur fleur de sureau, pamplemousse frais, Prosecco
--	---

LA REINE ROUGE (no alcool) 25cl 10,5

Thé glacé fleur de Geisha, cordial maison cassis/framboise/eau de rose, citron vert, Schweppes hibiscus

COLLECTION LES 7 PÉCHÉS CAPITAUX

L'ORGUEIL 13,5cl 14,0 Gin infusé au safran, citron frais, cordial rose et fleur de sureau, champagne	L'AVARICE 17,5cl 14,0 Vermouth blanc infusé au romarin, citron jaune, sirop d'agave, soda concombre maison
---	---

L'ENMIE 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)

LA LUXURE 19cl 14,0

Rhum Saint-James ambré infusé aux fleurs de sichuan, jus de pomme, cordial Timur Paragon, jus de citron vert frais, ginger ale

LA COLÈRE 7cl 14,0

Ballantine's infusé au poivre noir de Madagascar, liqueur cerise, bitter old fashioned

LA PARESSE (no alcool) 18cl 11,0

Jus de cranberry et framboise, soda maison menthe et gingembre

LA GOURMANDISE (no alcool) 25cl 11,0

Mix jus mangue/passion, sirop de vanille et mousse de coco

CLASSIQUES CLASSIQUES 10,5

OLD FASHIONED 4cl, PORN STAR MARTINI 17cl, CAÍPIRINHA 6cl 12,5cl...
VIRGIN GIN FIZZ 15cl, VIRGIN MOJITO 15cl, VIRGIN PIÑA COLADA 15cl (no alcool) 8,0

VINS ROUGES

VAL DE LOIRE CHINON AOC Couly-Dutheil, Les Chatelières Souple, fondu, framboise et sous-bois.	14cl	25cl	50cl	75cl
BEAUJOLAIS BROUILLY AOC Domaine Dubost Bonne longueur en bouche, cassis et fraise.	6,0	11,0	22,0	30,0
BOURGOGNE BOURGOGNE PINOT NOIR AOP Millebuis Notes de sous-bois et poivre. Finale ronde et équilibrée	8,0	14,5	29,0	40,0
HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC Pierre Maizière. La Croix Saint Balthazar Saveur franche à déguster avec du bœuf ou du veau.	8,5	15,0	30,0	42,5
BORDEAUX BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC Château Haut-Mongeat AB Attaque souple, notes de fruits mûrs.	6,0	11,0	22,0	30,0
HAUT-MÉDOC AOC Victoria II Ferme et charnu, nez d'épices et de cannelle.	7,5	13,5	27,0	37,5
SAINT-ESTÈPHE Château Rocher Coutelin Charpenté et chaleureux. Notes de fruits rouges.	9,0	16,0	32,0	45,0
POMEROL AOC Le Carillon de Château Rouget Des tanins soyeux qui tapissent la bouche avec suavité.	-	-	-	70,0
VALLÉE DU RHÔNE CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons AB Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.	5,5	10,0	20,0	27,5
CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain Souple et charnu, nez de fruits rouges, vanille et épices douces.	8,0	14,5	29,0	40,0
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC Les Granitères de la Nerthe AB Élégant, velouté, plein et caressant, cerises et épices.	12,0	21,0	42,0	60,0
ITALIE PUGLIA IGT Lupo Meraviglia, Due Di Due Bouche structurée et concentrée, tanins ronds et soyeux.	6,0	11,0	22,0	30,0

BULLES ET CHAMPAGNES

CHAMPAGNE AOP Mumm Cordon Rouge - brut	Coupe 1cl	Et 75cl
CHAMPAGNE AOP R de Ruinart - brut	14,0	80,0
CHAMPAGNE GRAND CRU AOP Cristal Louis Roederer - brut	-	130,0
PROSECCO DOC San Martino - extra dry	8,0	40,0



- LES EAUX -

VITTEL plate 50cl	5,5	SAN PELLEGRINO pétillante 50cl	5,5
VITTEL plate 100cl	6,5	SAN PELLEGRINO pétillante 100cl	6,5

15H-20H - HAPPY HOURS -

COUPE DE CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE 11cl 10,0
LA PINTÉ DE BIÈRE 50cl À PRIX RÉDUIT
COCKTAIL DU MOMENT, MOJITO 15cl, PIÑA COLADA 20cl
OU SPRITZ 20cl 7,5
VIRGIN MOJITO 15cl, VIRGIN PIÑA COLADA 15cl (no alcool) 6,5

- BIÈRES -

PRESSION	25cl	50cl	Hour	Happy	BOUTEILLES
Astra Urtyp (blonde)	5,2	9,5	6,0	Duvel 8,5 33cl	8,0
Grimbergen (blonde)	5,8	10,5	7,0	La Chouffe 8,0* 33cl	8,0
1664 blanc	5,8	10,5	7,0	Orval (frais ou tempéré) 62* 33cl	8,0
Demory (IPA Paris)	5,8	10,5	7,0	La parisienne blanche 5,5* 33cl	8,0
Carlsberg Elephant	5,8	10,5	7,0	Karmeliet triple 8,4* 33cl	8,0
Pietra (bionda Corse)	5,8	10,5	7,0	Desperados 5,9*, Corona 4,6* 33cl	8,0
Picon bière	6,6	10,9	7,7	Liefmans fruitesse 3,8* 25cl	8,0
				Bière sans alcool 33cl	7,5

- APÉRITIFS -

Martini rouge, blanc, Dry 5cl	5,5	Cinzano Aperitivo 5cl	5,5
Campari 5cl	5,5	Ricard, Pastis 51, Casanis 2cl	5,5
Porto rouge, blanc 5cl	5,5	Ricard plantes fraîches 2cl	5,5
Muscât 5cl	5,5	Kir vin blanc 14cl	5,5
Suze 5cl	5,5	Prosecco 11cl	8,0
Lillet blanc, rosé 5cl	5,5	Kir Royal au Champagne 11cl	14,0
Saint-Raphaël ambré 5cl	5,5	Cidre pomme Sassy AB 4,0* 33cl	8,0



ALERTE PÉPITE!!!