P'tit coco

14/07/24
FÊTE NATIONALE
CARTE DE SAISON

BRUNCH DU DIMANCHE 29,5 *

BOISSON FRAÎCHE (AU CHOIX)
JUS DE FRUIT PRESSÉ
orange, pamplemousse, citron
FRUITS FRAIS CENTRIFUGÉS +2,0
demander la recette de saison

BOISSON CHAUDE (AU CHOIX)
EXPRESSO, CAFÉ ALLONGÉ, CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT CHAUD, THÉ

VIENNOISERIE (AU CHOIX)
CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT, TARTINE
beurre, confiture, nutella

PLAT SALÉ (AU CHOIX)
tous servis avec pommes de terre sautées

- **ŒUFS BROUILLÉS**
NATURE, BACON, OU SAUMON GRAVLAX

- **ŒUFS BÉNÉDICTE** blinis, sauce hollandaise
BACON OU SAUMON GRAVLAX

- **AVOCADO TOAST** pain de campagne, oeuf poché, avocat
NATURE, BACON, SAUMON GRAVLAX OU HALLOUMI GRILLÉ

DESSERT (AU CHOIX)
UN DESSERT DE LA CARTE

*jusqu'à épuisement

VIN DU MOMENT

14cl	25cl	50cl	75cl
.,.	.,.	..,.	..,.

BIÈRE DU MOMENT

25cl	50cl	Happy Hour
.,.	.,.	.,.

COCKTAIL DU MOMENT alcool 4cl — Happy Hour .,. .,.

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 -

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 10,5

TARTARE D'AVOCAT CREVETTE 12,5
sauce cocktail

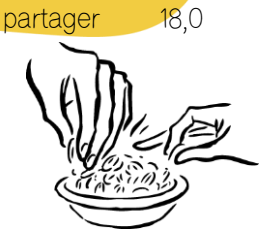
NEMS AU POULET 11,5
sauce sweet & chilli

BURRATA 13,5
tomate, pesto

NEMS AUX CREVETTES 13,0
sauce sweet & chilli

ASSIETTE DE CHARCUTERIES à partager 18,0

- 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
tofu mariné au curry, guacamole, melon, concombre, radis, tomate, riz, romaine

POKÉ BOWL THAÏ 19,5
nems aux crevettes, guacamole, melon, concombre, radis, tomate, riz, romaine

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

- 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

AVOCADO 14,5
oeuf poché, avocat, carotte, graines de courge

- LES PLATS -

RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE 17,5
crème au basilic, légumes du marché, copeaux de parmesan

TARTARE TRADITIONNEL bœuf <<charolais>> 19,5
au couteau, préparé, non préparé ou aller-retour, frites maison, salade

CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON 19,5
bœuf << charolais >>, sauce au cheddar, coleslaw, frites maison

ONGLET DE BOEUF 22,5
sauce échalote, pommes sarladaises, salade

CREVETTES ROLLS 20,5
mayonnaise au citron, avocat, coriandre, frites maison

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 thaï, légumes du marché

- LES PLAAAATS -

BELLE ENTRECÔTE FRANÇAISE 32,0
sauce béarnaise, frites maison

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

FISH & CHIPS 19,5
sauce tartare, frites maison

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

WOK DE CREVETTE À LA THAÏ 20,5
nouilles de riz, légumes du marché

MAGRET DE CANARD 26,5
sauce miel et piment d'Espelette, gingembre confit, purée maison, légumes du marché

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

- FROMAGES -

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

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

- DESSERTS -

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 spéculoos 9,0

FROMAGE BLANC 0% fruits de saison 8,0

SOUPE DE FRAISES ET RHUBARBE 8,5

CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE 9,0
tuile à l'orange

TARTELETTE CITRON ET BASILIC 9,0

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8,5

GLACES ARTISANALES
COUPE DE GLACE OU SORBET
1 BOULE 3,5 / 2 BOULES 6,5 / 3 BOULES 8,5
vanille, chocolat, café, pistache, citron, framboise, fraise

CRÊPES

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

- MENU LUTIN -

JUSQU'À 9 ANS (boisson comprise)
12,5

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

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 TOUS LES JOURS.

Illustrations: Livio Bernardo - inst: @livioetlaviemoderne

- CARTE DES VINS -

VINS BLANCS

	14cl	25cl	50cl	75cl
CÔTES DE GASCOGNE IGP Uby Fruité au parfum d'agrumes.		5,5	10,0	20,0	27,5
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, chèvrefeuille, 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 ROSÉS

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 L'UNE DES PLUS JOLIES APPELLATIONS DE PROVENCE Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie Finesse, élégance et plaisir aromatique, un très grand rosé.	10,0	18,0	36,0	50,0

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

VINS ROUGES

	14cl	25cl	50cl	75cl
VAL DE LOIRE				
CHINON AOC Couly-Dutheil. Les Chatelières Souple, fondu, framboise et sous-bois.		6,0	11,0	22,0	30,0
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 charnue, nez de fruits rouges, vanille et épices douces.		8,0	14,5	29,0	40,0
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC Les Granières de la Nerthe AB Elégant, 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

	Coupe 11cl	Btl 75cl
CHAMPAGNE AOP Mumm Cordon Rouge - brut	14,0	80,0
CHAMPAGNE AOP R de Ruinart - brut	-	130,0
CHAMPAGNE GRAND CRU AOP Cristal Louis Roederer - brut	-	350,0
PROSECCO DOC San Martino - extra dry	8,0	40,0

- BOISSONS FRAÎCHES -

EAUX

Vittel 25cl	5,7	Perrier 33cl	5,7

SODAS

Coca, Coca cherry, Coca zero 33cl	5,7	Schweppes Tonic ou Agrumes 25cl	5,7
Limonade artisanale 33cl <<La Mortuacienne>>	5,7	Schweppes Premium 20cl Ginger beer ou Hibiscus	5,7
Sprite 25cl	5,7	Redbull 25cl	7,0
Orangina 25cl	5,7		
Fanta orange 25cl	5,7		
Tropico 25cl	5,7		

FAITS MAISON

Thé glacé pêche 40cl	6,5
Citronnade 40cl	6,5
Citronnade à l'hibiscus 40cl	6,5

- JUS DU VERGER 100% VITAMINES -

CLEAN JUICE P'TIT COCO 25cl 8,0
(demander la recette de saison)
Fruits frais pressés à froid avec extracteur de jus

JUS D'AGRUMES FRAIS PRESSÉS 25cl 6,5
Orange, Citron ou Pamplemousse

COLLECTION JUS DE FRUITS CARAÏBOS 25cl 5,7
Jus de fruits, Boissons aux fruits, Nectars de fruits
Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Fruit de la passion, Cranberry, Framboise, Mangue

- COCKTAILS -

IMAGINÉS PAR L'ALCHIMISTE

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...

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

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'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)

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 11,5

OLD FASHIONED 4cl, PORN STAR MARTINI 17cl, CAÏPIRINHA 6cl 12,5cl...
VIRGIN GIN FIZZ 15cl, VIRGIN MOJITO 15cl, VIRGIN PIÑA COLADA 15cl (no alcool) 9,0

- LES EAUX -

VITTEL plate 50cl	5,5	SAN PELLEGRINO pétillante 50cl	6,0
VITTEL plate 100cl	6,5	SAN PELLEGRINO pétillante 100cl	7,0

15H-21H
- HAPPY HOURS -

COUPE DE PROSECCO 11cl **6,0**
VERRE DE VIN 25cl **7,5**
Rouge : Pays d'Oc IGP / Blanc : Pays d'Oc IGP Sauvignon / Rosé : Alpilles IGP
LA PINTE DE BIÈRE 50cl À PRIX RÉDUIT
COCKTAIL DU MOMENT, MOJITO 15cl, PIÑA COLADA 20cl
OU SPRITZ 20cl **8,0**
VIRGIN MOJITO 15cl, VIRGIN PIÑA COLADA 15cl (no alcool) **7,0**

- BIÈRES -

PRESSION	25cl	50cl	Happy Hour
Astra Urtyp (blonde)	5,5	9,5	6,0
Grimbergen (blonde)	6,0	11,5	8,0
1664 blanc	6,0	11,5	8,0
Demory (IPA Paris)	6,0	11,5	8,0
Carlsberg Elephant (blonde)	6,0	11,5	8,0
Pietra (Corse)	6,0	11,5	8,0
Picon bière	7,5	12,5	9,0

BOUTEILLES	
Duvel 8,5 33cl	8,0
La Chouffe 8,0° 33cl	8,0
Orval (frais ou tempéré) 6,2° 33cl	8,0
La parisienne blanche 5,5° 33cl	8,0
Karmeliet triple 8,4° 33cl	8,0
Desperados 5,9°, Corona 4,6° 33cl	8,0
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
Muscat 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!!!

PRIX NETS EN EUROS TAXES ET SERVICE COMPRIS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.
OUVERT TOUS LES JOURS.