



ENGLISH



# P'tit COCO

## BRUNCH DU DIMANCHE 29,5 \*

13/10/24  
SAINT GÉRAUD  
CARTE DE SAISON

### 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, œuf poché, avocat

NATURE, BACON, SAUMON GRAVLAX OU HALLOUMI GRILLÉ

### DESSERT (AU CHOIX)

UN DESSERT DE LA CARTE

### 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 RENOUELLÉE PETIT À PETIT, TOUJOURS EN FONCTION DES SAISONS, DES ARRIVAGES ET DE CE QU'ILS INSPIRENT AU CHEF.

## - ENTRÉES -

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	9,5
ŒUF MOLLET poêlée de champignons en persillade	9,5
NEMS AU POULET sauce sweet & chilli	11,5
6 ESCARGOTS beurre persillé	12,5
TARTARE D'AVOCAT CREVETTE sauce cocktail	12,5
TERRINE DE CAMPAGNE de chez Mas	8,5

## - LES PLATS -

RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS	17,5
RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE crème au basilic, légumes du marché, copeaux de parmesan	17,5
TARTARE TRADITIONNEL bœuf <<charolais>> au couteau, préparé, non préparé ou allerretour, frites maison, salade	19,5
CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON bœuf << charolais >>, sauce au cheddar, coleslaw, frites maison	19,5
ONGLET DE BOEUF sauce échalote, gratin dauphinois, salade	22,5
WOK DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO riz thaï, légumes du marché	18,5

## - 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 cœur de Toblerone, caramel au beurre salé	10,5
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU caramel au beurre salé, glace vanille	9,0
SALADE DE FRUITS DE SAISON	8,5
TIRAMISU AU NUTELLA spéculoos	9,0
FROMAGE BLANC 0% fruits de saison	8,0
TARTE TATIN À LA POIRE glace vanille	9,5
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE tulle à l'orange	9,5
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	8,5

## - SALADES -

COCO poulet pané mariné au colombo, croûtons, parmesan, sauce moutarde et miel, romaine	16,5
BOBUN émincé de bœuf, nems au poulet, cacaahuètes, soja, carotte, concombre, menthe, nouilles de riz, romaine	18,5
POKÉ BOWL VÉGAN tofu mariné au curry, guacamole, ananas, concombre, radis, riz, romaine	17,5
POKÉ BOWL SAUMON tartare de saumon, guacamole, ananas, concombre, radis, riz, romaine	19,5

## - LES PLAAAATS -

BELLE ENTRECÔTE FRANÇAISE sauce béarnaise, frites maison	32,0
TARTARE DE SAUMON huile à la vanille, avocat, frites maison, salade	23,5
POÊLÉE DE CALAMAR persillade, risotto à l'encre de seiche	20,5
BŒUF BOURGUIGNON pommes grenailles	19,5
WOK DE CREVETTE À LA THAÏ nouilles de riz, légumes du marché	20,5
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE riz	20,5
SAUMON À LA PLANCHA mariné au miel, soja et sésame, légumes du marché	23,5

## - 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  
œuf poché, avocat, carotte, graines de courge

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

Illustrations: Livio Bernardo - inst @livoetlaviemoderne



## - 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

# - CARTE DES VINS -

## VINS BLANCS

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

## VAL DE LOIRE

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

## BOURGOGNE

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

## ALSACE

<b>GEWURZTRAMINER AOC</b> 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

<b>ALPILLES IGP</b> Aimée des Alpilles Joliment fruité, notes de groseille et de bonbon anglais.	5,5	10,0	20,0	27,5
<b>CÔTES DE PROVENCE AOP</b> Minuty. Côté Presqu'île Souple, rond et plein.	7,5	13,5	27,0	37,5
<b>CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC</b> 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, NHÉSITÉZ PAS À NOUS LES DEMANDER.



# - BOISSONS FRAÎCHES -

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

# - JUS DU VERGER 100% VITAMINES -

<b>CLEAN JUICE P'TIT COCO</b> 25cl (demander la recette de saison) Fruits frais pressés à froid avec extracteur de jus	8,0
<b>JUS D'AGRUMES FRAIS PRESSÉS</b> 25cl Orange, Citron ou Pamplemousse	6,5
<b>COLLECTION JUS DE FRUITS CARAÏBOS</b> 25cl Jus de fruits, Boissons aux fruits, Nectars de fruits Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Fruit de la passion, Cranberry, Framboise, Mangue	5,7

# - 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...

<b>RED NIGHT IN MARA</b> 18cl 14,0 Rhum Havana macéré à l'ananas et au gingembre, shrub maison vanille - passion, citron vert, sirop d'hibiscus, jus de maracuja	<b>GARDEN WHITE SPRITZ</b> 18cl 13,5 Cinzano aperitivo infusé aux fleurs de jasmin séchées, liqueur fleur de sureau, pamplemousse frais, Prosecco
<b>LA REINE ROUGE</b> (no alcool) 25cl 10,5 Thé glacé fleur de Geisha, cordial maison cassis/framboise/eau de rose, citron vert, Schweppes hibiscus	<b>LA LUXURE</b> 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
<b>COLLECTION LES 7 PÊCHÉS CAPITAUX</b>	<b>LA PARESSE</b> (no alcool) 18cl 11,0 Jus de cranberry et framboise, soda maison menthe et gingembre
<b>L'ORGUEIL</b> 13,5cl 14,0 Gin infusé au safran, citron frais, cordial rose et fleur de sureau, champagne	<b>LA GOURMANDISE</b> (no alcool) 25cl 11,0 Mix jus mangue/passion, sirop de vanille et mousse de coco
<b>LENVIE</b> 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)	<b>CLASSIQUES CLASSIQUES</b> 11,5
<b>LA COLÈRE</b> 7cl 14,0 Ballantine's infusé au poivre noir de Madagascar, liqueur cerise, bitter old fashioned	<b>OLD FASHIONED</b> 4cl, <b>PORN STAR MARTINI</b> 17cl, <b>CAÏPIRINHA</b> 6cl 12,5cl...
<b>VIRGIN GIN FIZZ</b> 15cl, <b>VIRGIN MOJITO</b> 15cl, <b>VIRGIN PIÑA COLADA</b> 15cl (no alcool) 9,0	

## VINS ROUGES

	14cl	25cl	50cl	75cl
<b>VAL DE LOIRE</b>				
<b>CHINON AOC</b> Couly-Dutheil. Les Chatelières Souple, fondu, framboise et sous-bois.	6,0	11,0	22,0	30,0
<b>BEAUJOLAIS</b>				
<b>BROUILLY AOC</b> Domaine Dubost Bonne longueur en bouche, cassis et fraise.	6,0	11,0	22,0	30,0
<b>BOURGOGNE</b>				
<b>BOURGOGNE PINOT NOIR AOP</b> Millebuis Notes de sous-bois et poivre. Finale ronde et équilibrée	8,0	14,5	29,0	40,0
<b>HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC</b> Pierre Maizière. La Croix Saint Balthazar Saveur franche à déguster avec du bœuf ou du veau.	8,5	15,0	30,0	42,5
<b>BORDEAUX</b>				
<b>BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC</b> Château Haut-Mongeat AB Attaque souple, notes de fruits mûrs.	6,0	11,0	22,0	30,0
<b>HAUT-MÉDOC AOC</b> Victoria II Ferme et charnu, nez d'épices et de cannelle.	7,5	13,5	27,0	37,5
<b>SAINT-ESTÈPHE</b> Château Rocher Coutelin Charpenté et chaleureux. Notes de fruits rouges.	9,0	16,0	32,0	45,0
<b>POMEROL AOC</b> Le Carillon de Château Rouget Des tanins soyeux qui tapissent la bouche avec suavité.	-	-	-	70,0
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>				
<b>CÔTES DU RHÔNE AOC</b> Les Trois Garçons AB Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.	5,5	10,0	20,0	27,5
<b>CROZES-HERMITAGE AOC</b> Cave de Tain Souple et charnue, nez de fruits rouges, vanille et épices douces.	8,0	14,5	29,0	40,0
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC</b> Les Granières de la Nerthe AB Élégant, velouté, plein et caressant, cerises et épices.	12,0	21,0	42,0	60,0
<b>ITALIE</b>				
<b>PUGLIA IGT</b> 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 1cl	Btl 75cl
<b>CHAMPAGNE AOP</b> Mumm Cordon Rouge - brut	14,0	80,0
<b>CHAMPAGNE AOP</b> R de Ruinart - brut	-	130,0
<b>CHAMPAGNE GRAND CRU AOP</b> Cristal Louis Roederer - brut	-	350,0
<b>PROSECCO DOC</b> San Martino - extra dry	8,0	40,0



# - 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 -

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

# - BIÈRES -

	Happy	BOUTEILLES
<b>PRESSION</b>	25cl 50cl Hour	
Astra Urtyp (blonde)	5,5 9,5 6,0	Duvel 8,5 33cl 8,0
Grimbergen (blonde)	6,0 11,5 8,0	La Chouffe 8,0° 33cl 8,0
1664 blanc	6,0 11,5 8,0	Orval (frais ou tempéré) 6,2° 33cl 8,0
Demory (IPA Paris)	6,0 11,5 8,0	La parisienne blanche 5,5° 33cl 8,0
Carlsberg Elephant (blonde)	6,0 11,5 8,0	Karmeliet triple 8,4° 33cl 8,0
Pietra (Corse)	6,0 11,5 8,0	Desperados 5,9°, Corona 4,6° 33cl 8,0
Picon bière	7,5 12,5 9,0	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
Muscato 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

