



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 -

- ŒUF MIMOSA (À NOTRE FAÇON) 7,5
chips de lard, ciboulette
- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 9,5
poêlée de champignons en persillade
- NEMS AU POULET 12,5
sauce sweet & chilli
- BURRATA 12,5
sauce pesto, carpaccio de betterave
- TARTARE D'AVOCAT CREVETTE 12,5
sauce cocktail, pamplemousse
- TERRINE DE CAMPAGNE de chez Mas 8,5
- POIREAU VINAIGRETTE 8,5
œuf mimosa



- SALADES -

- COCO 17,5
poulet pané mariné au colombo, tomate, croûtons, grana padano, sauce moutardé et miel, romaine
- BOBUN 18,5
émincé de bœuf, nems au poulet, cacahuètes, soja, carotte, concombre, menthe, nouilles de riz, romaine
- POKÉ BOWL VÉGÉTARIEN 17,5
fêta, melon, concombre, radis, tomate, graine de courge, taboulé de quinoa
- POKÉ BOWL SAUMON 19,5
tartare de saumon, guacamole, melon, concombre, radis, tomate, riz, romaine

- LES PLATS -

- TORTELLI MOZZARELLA, TOMATE, BASILIC 16,5
sauce tomate légèrement épicée
- TARTARE TRADITIONNEL bœuf <<charolais>> 19,5
au couteau, préparé, non préparé ou aller-retour, frites maison, sucriné
- CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON 19,5
bœuf << charolais >>, sauce au cheddar, frites maison, sucriné
- ONGLET DE BOEUF 22,5
sauce échalote, pommes grenailles aux herbes de Provence
- WOK DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO 18,5
riz thaï, légumes du marché
- CLUB SANDWICH AU POULET 18,5
frites maison, sucriné

- 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
- FLAN À LA VANILLE 9,0
- TIRAMISU AU CAFÉ 9,0
- FROMAGE BLANC 0% fruits de saison 8,0
- TARTE TATIN À LA POIRE 10,5
glace vanille
- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 9,5
tuile à l'orange
- 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, coco, mangue

CRÊPES

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

- LES PLAAAATS -

- BELLE ENTRECÔTE FRANÇAISE 32,0
sauce foyot, frites maison
- TARTARE DE SAUMON 23,5
vinaigrette fruit de la passion, agrumes, avocat, frites maison, sucriné
- TARTARE À L'ITALIENNE bœuf <<charolais>> 20,5
au couteau, mozzarella, tomates confites, grana padano, basilic
- ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE 23,5
sauce tomate, linguine, grana padano
- WOK DE CREVETTE À LA THAÏ 20,5
nouilles de riz, légumes du marché
- CORDON BLEU 19,5
sauce tartare, filet de poulet, jambon blanc, mozzarella, sucriné, frites maison
- 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

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 TOUTS 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
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 Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie Finesse, élégance et plaisir aromatique, un très grand rosé.	10,0	18,0	36,0	50,0
---	------	------	------	------

L'UNE DES PLUS
JOLIES APPELLATIONS
DE PROVENCE

LES MILLÉSIMÉS ÉTANT SUSCEPTIBLES
DE CHANGER,
NHÉSITÉZ PAS À NOUS LES DEMANDER.



- 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	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	P'tit Coco Cola 40cl	5,5
Fanta orange 25cl	5,7	Thé glacé pêche 40cl	6,5
Tropic 25cl	5,7	Citronnade 40cl	6,5
		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	7,0
--	-----

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

COLLECTION JUS DE FRUITS 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 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

WHISKY SOUR MON COCO 12cl 14,0

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

SEXY COCO 14,0cl 14,0

Gin Beefeater infusé à l'huile essentielle de gingembre et au gingembre frais, sirop de vanille, jus de mangue, citron vert, mousse de champagne passion/vanille

L'AVARICE 17,5cl 14,0

Vermouth blanc infusé au romarin, citron jaune, sirop d'agave, soda concombre maison

LENMIE 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)

CERISE DE CHINE 14cl 14,0

Liqueur de litchi, Lillet blanc, eau de rose, verjus, bitter cerise

LA REINE ROUGE (no alcool) 25cl 11,0

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

LA PARESSE (no alcool) 18cl 11,0

Jus de cranberry et framboise, soda maison menthe et gingembre

ESMERALDA (no alcool) 16cl 11,0

Jus de pomme infusé à la reine des prés, cordial rose et sureau, verjus, soda

CLASSIQUES CLASSIQUES 11,5

MAÏ TAÏ 14cl, PORN STAR MARTINI 17cl, PALOMA 20cl...
VIRGIN GIN FIZZ 15cl, VIRGIN MOJITO 15cl, VIRGIN PIÑA COLADA 15cl (no alcool) 9,0

VINS ROUGES

VAL DE LOIRE

	14cl	25cl	50cl	75cl
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 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

	Coupe 1cl	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

- 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 PINTÉ 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 -

	Happy	BOUTEILLES
PRESSION	25cl 50cl Hour	
Astra Urtyp (blonde)	5,5 9,5 6,0	Duvel 8,5 33cl 8,0
1664 (blonde)	6,0 11,5 8,0	La Chouffe 8,0* 33cl 8,0
Grimbergen (blonde)	6,0 11,5 8,0	Orval (frais ou tempéré) 6,2* 33cl 8,0
1664 blanc	6,0 11,5 8,0	La parisienne blanche 5,5* 33cl 8,0
Demory (IPA Paris)	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 5l, 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

ET LA
PINTÉ DE
BLONDE!

ALERTE
PÉPITE!!!