

p'tit COCO

LEVALLOIS

VENDREDI 26 OCTOBRE
SAINTE ÉMELINE
CARTE DE SAISON

Ordoise du Jour *

Viande

...

..

Poisson

...

..

Pâtes

...

..

Dessert

...

..

VIN DU MOMENT

...

..

BIÈRE DU MOMENT

...

..

COCKTAIL DU MOMENT alcool .cl

...

..

14cl 25cl 50cl 75cl

..

Happy

25cl 50cl Hour

..

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

- ŒUF PARFAIT** *new !!!* 10,5
espuma de Parmesan, champignon de Paris
- SAUMON GRAVELAX EN FEUILLE DE NOORI** 14,5
guakiwi
- CREVETTES CROUSTILLANTES** *new !!!* 11,5
mayonnaise au citron vert, basilic
- FOIE GRAS DE CANARD EXTRA DU GERS** *new !!!* 21,5
cuit au torchon, chutney poire et échalote
- PRESSÉ DE POIREAU** *new !!!* 8,5
sauce gribiche

Salades

- P'TIT COCO** 17,5
poulet pané mariné au colombo, sauce moutarde et miel, parmesan, avocat, croûtons, salade
- P'TIT COCOTTE** *new !!!* 17,5
magret de canard fumé, bleu d'Auvergne, vinaigrette au cidre, endive, pomme, noix
- POKÉ BOWL THON** 18,5
tartare de thon, sauce thaï, mangue, avocat, edamame, radis, oignon rouge, riz vinaigré
- POKÉ VÉGAN** 17,5
émincé de viande végétale, sauce thaï, mangue, avocat, edamame, radis, oignon rouge, riz vinaigré

Tartines

AU PAIN DE CAMPAGNE
SERVIES AVEC FRITES MAISON ET SALADE

MONSIEUR 13,0
jambon blanc, fromage fondu

MADAME 13,5
jambon blanc, œuf au plat, fromage fondu

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

Les Plats

- TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU** 19,5
menthe, basilic, coriandre, frites maison
- CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON** *new !!!* 18,5
bœuf charolais, aioli, saint-nectaire, confiture d'oignon, frites maison
- CORDON BLEU** 19,5
sauce tartare, jambon banc, mozzarella, sucrine
- RISOTTO ARTICHAUT ET PARMESAN** *new !!!* 16,5
roquette
- MAGRET DE CANARD** *new !!!* 26,5
sauce au foie gras, croustillant de pomme de terre
- CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN** 18,5
steak végétarien, aioli, saint-nectaire, confiture d'oignon, frites maison

Les Plaaats

- TATAKI DE THON** *new !!!* 23,5
sauce laquée, wok de légumes
- SAUMON SNACKÉ** *new !!!* 23,5
espuma à l'oseille, pressé de poireaux aux algues
- JOUE DE BŒUF BRAISÉE** *new !!!* 19,5
sauce barbecue, pomme purée fumée
- NOIX DE SAINT-JACQUES** *new !!!* 26,5
beurre blanc, purée de topinambour
- BELLE ENTRECÔTE FRANÇAISE** *new !!!* 30,5
sauce béarnaise, frites maison

Fromages

SÉLECTION DE FROMAGES
Pont-l'évêque, chèvre cendré, Saint-nectaire, Bleu d'Auvergne

LA PART 6,0 / L'ASSIETTE DES QUATRE 15,0

Desserts

- CRUMBLE AUX POMMES** *new !!!* 8,5
sirop d'érable, glace vanille
- PANNA COTTA** *new !!!* 8,0
mangue, coco
- CRÈME BRÛLÉE MACADAMIA** *new !!!* 8,0
- RIZ AU LAIT À LA VANILLE** 8,0
caramel au beurre salé *new !!!*
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 9,5

GLACES ARTISANALES

COUPE DE GLACE OU SORBET AU CHOIX 7,5
3 BOULES
(vanille, chocolat, citron, fraise)

CRÊPES

NUTELLA, CONFITURE OU SUCRE 6,5
CARAMEL AU 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)

POULET PANÉ OU CHEESEBURGER
frites maison

CRÊPE AU SUCRE ou AU NUTELLA
ou BOULE DE GLACE

Carte des Vins

CARTE RÉALISÉE PAR L'OENOLOGUE MYRIAM HUET

VINS BLANCS

Grand Sud

PAYS D'OC IGP SAUVIGNON Camas
Nez intense d'agrumes, finale minérale franche et longue.
CÔTES DE GASCOGNE IGP UBY
Fruité au parfum d'agrumes.

Val de Loire

QUINCY AOC Domaine Lecomte
Notes citronnées et minérales, Arômes de fleurs blanches.
VOUVRAY AOC Domaine Sylvain Gaudron. Demi-sec
Équilibrée, arôme de pêche de vigne et de cassis.

Bourgogne

PETIT CHABLIS AOC Domaine de la Côte de Fasse *new !!!*
Frais, belle vivacité, plaisant et fruité.
POUILLY-FUISSÉ Vieilles Vignes AOP Vincent Girardin *new !!!*
Vin aromatique, notes fruitées, florales, beaucoup de gourmandise.

Vin du Monde

ITALIE PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE IGT Vinistella. La Passione *new !!!*
Sec, et minéral. Notes de poire et de pomme.

VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty. Côté Presqu'île
Souple, rond et plein.
CÔTES DE PROVENCE Cru Classé AOC
Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie

Finesse, élégance et plaisir aromatique, un très grand rosé. *alerte pépète !!!*

VINS ROUGES

Val de Loire

CHINON AOC Couly-Dutheil. Les Chatelières
Souple, fondu, framboise et sous bois.

Beaujolais

BROUILLY AOC Domaine Dubost
Bonne longueur en bouche, cassis et fraise.
MORGON CÔTE DU PY AOP Jacques Dépagneux. Cuvée Mathilde
Juteux, regorge de fruits rouges et de poivre noir.
Un véritable délice du Beaujolais.

	14cl	25cl	50cl	75cl
Grand Sud				
PAYS D'OC IGP SAUVIGNON	5,0	9,0	18,0	25,0
CÔTES DE GASCOGNE IGP UBY	5,0	9,0	18,0	25,0
Val de Loire				
QUINCY AOC	8,0	14,0	28,0	40,0
VOUVRAY AOC	6,5	12,0	24,0	32,5
Bourgogne				
PETIT CHABLIS AOC	8,0	14,0	28,0	40,0
POUILLY-FUISSÉ Vieilles Vignes AOP	-	-	-	45,0
Vin du Monde				
ITALIE PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE IGT	5,0	9,0	18,0	25,0

Bourgogne

BORGOGNE PINOT NOIR AOC Hudelot-Bajard *AB*
Doux, légèrement boisé et fruité.
HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC Pierre Maizière. *AB*
La Croix Saint Balthazar
Saveur franche et ferme, à déguster avec du bœuf ou du veau.

Bordeaux

BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC Château Haut-Mongeat *AB*
Attaque souple, notes de fruits mûrs.
HAUT-MÉDOC AOC Victoria II
Ferme et charnu, nez d'épices et de cannelle.
SAINT-ESTÈPHE AOC Château Rocher Coutelin
Charpenté et chaleureux. Notes de fruits rouges.
SAINT-ÉMILION Grand Cru AOP Château Orme Brun
Bouche ronde, douce et charnue. Finale ferme. *new !!!*
POMEROL AOC Le Carillon de Château Rouget
Des tannins soyeux qui tapissent la bouche avec suavité.
PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ AOC La Réserve de Malartic
Profondeur aromatique et pureté du fruit.

Vallée du Rhône

CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons *AB*
Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.
CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain
Souple et charnue, nez de fruits rouges, vanille et épices douces.
CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOC Les Granières de la Nerthe *AB*
Élégant, velouté, plein et caressant, cerises et épices.

Grand Sud

CÔTES DE PROVENCE AOP Domaine La Rouillère
Notes florales. Bouche souple fraîche et croquante.
PIC SAINT-LOUP AOC Domaine Pech-Tort. Une Bonne étoile
Puissant et corsé, notes de fruit à noyau, garrigue chaude.

Vins du Monde

ARGENTINE MALBEC Finca La Niña
Souple, frais, rond, cerise, finale fraîche et épicée.
ITALIE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
Di Bernardino Fonte Vecchia
Baies sauvages, cassis, menthe sauvage et notes grillées. Plein, souple et enrobé.

Champagnes Et Bulles

PROSECCO TREVISO DOC Undici – extra dry
CHAMPAGNE AOP Mumm Cordon Rouge – brut
CHAMPAGNE AOP R de Ruinart – brut
CHAMPAGNE AOP Dom Pérignon – brut

	Coupe	Btl
	11cl	75cl
PROSECCO TREVISO DOC Undici – extra dry	7,5	40,0
CHAMPAGNE AOP Mumm Cordon Rouge – brut	13,0	75,0
CHAMPAGNE AOP R de Ruinart – brut	-	130,0
CHAMPAGNE AOP Dom Pérignon – brut	-	350,0



Boissons fraîches

Sodas

Coca, Coca cherry, Coca zero 33cl	5,4	Schweppes 25cl	5,4
Limonade artisanale 33cl	5,4	Tonic ou Agrum	
«La Mortuacienne»		Schweppes Premium 20cl	5,4
Kombucha <i>AB</i> 25cl	7,0	Ginger beer ou Hibiscus	
cassis-fleur de sureau		Redbull 25cl	6,5
Sprite 33cl	5,4		
Orangina 25cl	5,4	Thé glacé pêche 40cl	6,0
Fanta orange 33cl	5,4	Citronnade 40cl	6,5
Tropico 25cl	5,4	Citronnade à l'hibiscus 40cl	6,5

Jus Du Verger

100% Vitamines

CLEAN JUICE MON COCO (demander la recette de saison) 25cl	8,0
Fruits frais pressés à froid à l'extracteur de jus	
JUS D'AGRUMES FRAIS PRESSÉS 25cl orange, citron ou pamplemousse	6,5
COLLECTION JUS DE FRUITS CARAÏBOS 25cl 5,0	
Jus de fruits, Boissons aux fruits, Nectars de fruits	
Orange, Pomme, Ananas, Tomato, Litchi, Fruit de la passion, Cranberry, Mangue	

Bières

Pression

	25cl	50cl	Happy Hour		25cl	50cl	Happy Hour
Astra Urtyp Allemagne	5,0	9,2	6,0	Demory IPA Paris	5,8	10,5	7,0
Grimbergen Belgique	5,8	10,5	7,0	Brooklyn Lager New-York	5,8	10,5	7,0
Ducasse Triple Nord France	5,8	10,5	7,0	Picon bière	6,4	11,0	8,0
1664 blanc France	5,8	10,5	7,0				

Bouteilles France

Desperados 5,9° 33cl	7,5	Duvel 8,5° 33cl	7,5
Babap Vertigo IPA 6,0° 33cl	7,5	Orval 6,2° 33cl	7,5
La parisienne blanche 5,5° 33cl	7,5	Corona 4,6° 33cl	7,5
Bière du moment 33cl	7,5	Karmeliet triple 8,4° 33cl	7,5
Brooklyn sans alcool 33cl	7,5	La Chouffe 8,0° 33cl	7,5

Bouteilles du reste du monde

Boissons chaudes

Espresso <i>AB</i> , Décaféiné <i>AB</i>	2,6	Chocolat noir maison à l'ancienne	5,6
Café <i>AB</i> allongé	2,6	Chocolat blanc	5,6
Noisette <i>AB</i>	2,8	Café ou Chocolat viennois	6,5
Café <i>AB</i> crème	4,8	Irish coffee alcool 4cl	11,0
Double espresso <i>AB</i>	4,8	Grog alcool 4cl	8,0
Thés et Infusions Mariage Frères	5,5	Vin chaud 15cl	6,5
Cappuccino	6,5		

Lait végétal disponible sur demande

Eaux

Vittel plate	Btl 50cl	Btl 1L	San Pellegrino	Btl 50cl	Btl 1L
	4,5	6,0		4,5	6,0

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...

Collection Monuments de Paris

LA DAME DE FER 17,5cl 14,0
Lillet blanc, Liqueur de pamplemousse infusée à la verveine, Verjus, Hydrolat de géranium
MISTINGUETT 17cl 14,0
Rhum Saint-James blanc, Liqueur de framboise, Jus de lychee, Ginger ale, Jus de citron jaune, Framboises
KHÉOPS 10cl 14,0
Saint-Raphaël ambré, Liqueur de gentiane, Liqueur de melon, Verjus
LE FANTÔME DE L'OPÉRA 17cl 14,0
Gin, Sirop de thym maison, Jus de citron vert frais, Ginger beer, Abricot, Mûre
ESMERALDA (sans alcool) 16cl 11,0
Jus de pomme infusé à la reine des prés, Cordial rose et sureau, Verjus, Eau gazeuse
MEMORIES (sans alcool) 13,5cl 11,0
Jus de pastèque maison, Gin Ceder's sans alcool, Cordial thé au jasmin, fraises des bois, bergamote
RAMSÈS II (sans alcool) 15cl 11,0
Martini floréale infusé au safran, Cordial fleur de sureau, Eau gazeuse

Expérience Signature Cocktails

GARDEN WHITE SPRITZ 18cl 14,0
Cinzano Aperitivo infusé aux Fleur de Jasmin séchées, Liqueur Fleur de sureau, Pamplemousse frais, Prosecco
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
REINE ROUGE (sans alcool) 25cl 11,0
Thé glacé Fleurs de Geisha, Cordial maison, Cassis/Framboise/Eau de Rose, Citron vert, Schweppes Hibiscus

Classiques Classiques

Old Fashioned 4cl, Mai Tai 15cl Daiquiri 7cl, Caipirinha 6cl, Moscow mule 12,5cl 10,5
Virgin Gin Fizz 15cl, Virgin Mojito 15cl, Virgin Piña Colada 15cl (no alcool) 8,0

Apéritifs

Dubonnet, St Raphaël Ambré 5cl	5,5	Campari, Cinzano Aperitivo 5cl	5,5
Dolin Rouge, Martini rouge 5cl	5,5	Porto rouge, blanc 5cl	5,5
Dolin blanc, Martini blanc 5cl	5,5	Ricard, Pastis 51, Casanis 2cl	5,5
Noilly Prat Dry, Martini Dry 5cl	5,5	Kir vin blanc 14cl	5,5
Fernet-Branca 5cl	5,5	Kir Royal au Champagne 11cl	13,5
Muscat 5cl	5,5	Cidre pomme Sassy <i>AB</i> 4,0° 33cl	7,5
Suze 5cl	5,5	Cidre poiré Sassy 2,5° 33cl	7,5
Lillet blanc, rosé 5cl	5,5		

PRIX NETS EN EUROS. TAXES ET SERVICE COMPRIS. LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES.
Ouvert tous les jours / service continu