

p'tit COCO

LEVALLOIS

MARDI 11 AVRIL
SAINT STANISLAS
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 MAYONNAISE** *new !!!* 8,5
pickles de chou rouge, graine de moutarde
- CREVETTES CROUSTILLANTES** *new !!!* 12,5
mayonnaise au citron vert, basilic
- BURRATA** *new !!!* 13,5
tomates cerise, pastèque, basilic, huile d'olive
- NEMS AU POULET** *new !!!* 12,5
sauce aigre douce

Salades

- P'TIT COCO** 17,5
poulet pané mariné au colombo, sauce moutarde et miel, parmesan, avocat, croûtons, salade
- SALADE THAÏ** *new !!!* 18,5
nems au poulet, émincé de bœuf mariné, soja, pickles de chou rouge, radis, cacahuètes, oignon rouge, nouilles de riz
- POKÉ BOWL THON** 19,5
tartare de thon, sauce thaï, mangue, avocat, edamame, radis, oignon rouge, riz vinaigré
- POKÉ VÉGAN** 19,5
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 *new !!!*
cream cheese, avocat, tomate cerise, radis, pickles d'oignon, salade d'herbes

Les Plats

- TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU** 19,5
menthe, basilic, coriandre, frites maison
- CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON** *new !!!* 19,5
bœuf charolais, aïoli, saint-nectaire, confiture d'oignon, roquette, frites maison
- CORDON BLEU** 19,5
sauce tartare, filet de poulet, jambon banc, mozzarella, sucrose, frites maison
- RISOTTO À LA TOMATE** *new !!!* 16,5
parmesan, olive noire, basilic
- WRAP DE LÉGUMES** *new !!!* 16,5
chou rouge, crudités, houmous, frites maison
- CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN** 18,5
steak végétarien, aïoli, saint-nectaire, confiture d'oignon, roquette, frites maison

Les Plaaats

- PAVÉ DE THON SNACKÉ** *new !!!* 23,5
houmous, salade de pois chiche
- TARTARE DE SAUMON** *new !!!* 23,5
sauce ponzu, avocat, frites de patate douce
- CALAMAR EN PERSILLADE** 18,0
citron, pommes grenaille confites au thym
- WOK DE POULET COCO ET MIEL** *new !!!* 17,5
légumes sautés, riz thaï
- BROCHETTE DE BOEUF KEFTA** *new !!!* 18,5
sauce yaourt et harissa, frites maison
- CEVICHE DE LIEU NOIR** *new !!!* 20,5
mangue, avocat, citron vert, frites de patate douce

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

- SALADE DE FRUITS ROUGES** *new !!!* 9,5
sirop vanille
- CHEESECAKE AU CITRON** *new !!!* 9,0
- ÎLE FLOTTANTE** *new !!!* 8,5
crème anglaise coco, coulis de fruit exotique
- MOUSSE DE FROMAGE BLANC** *new !!!* 8,0
pomme verte, kiwi, crumble
- TARTE CHOCOLAT ET CARMEL** 9,0
- 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
CARMEL 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 HAMBURGER
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 Chaude Écuelle *new !!!*
Douce, frais, chèvre-feuille, amande.
POUILLY-FUISSÉ Vieilles Vignes AOP Vincent Girardin
Vin aromatique, notes fruitées, florales, beaucoup de gourmandise.

Vin du Monde

ITALIE PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE IGT Vinistella. La Passione *AB*
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 *AB*

Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie

Finesse, élégance et plaisir aromatique, un très grand rosé.

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

BOROGGNE 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.

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.

CHÂTEAUNEUF-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.

	14cl	25cl	50cl	75cl
Bourgogne				
BOROGGNE PINOT NOIR AOC	7,5	13,0	26,0	37,5
HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC	-	-	-	40,0
Bordeaux				
BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC	5,5	10,0	20,0	27,5
HAUT-MÉDOC AOC	7,0	12,5	25,0	35,0
SAINT-ESTÈPHE AOC	8,0	14,0	28,0	40,0
SAINT-ÉMILION Grand Cru AOP	-	-	-	45,0
POMEROL AOC	-	-	-	60,0
PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ AOC	-	-	-	80,0
Vallée du Rhône				
CÔTES DU RHÔNE AOC	5,0	9,0	18,0	25,0
CROZES-HERMITAGE AOC	7,5	13,0	26,0	37,5
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC	-	-	-	60,0
Grand Sud				
CÔTES DE PROVENCE AOP	-	-	-	40,0
PIC SAINT-LOUP AOC	6,5	12,0	24,0	32,5
Vins du Monde				
ARGENTINE MALBEC	5,5	10,0	20,0	27,5
ITALIE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	-	-	-	28,0

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
PROSECCO TREVISO DOC Undici	11cl	75cl
CHAMPAGNE AOP Mumm Cordon Rouge	7,5	40,0
CHAMPAGNE AOP R de Ruinart	13,0	75,0
CHAMPAGNE AOP Dom Pérignon	-	95,0
	-	350,0



Boissons fraîches

Sodas

Coca, Coca cherry, Coca zero 33cl	5,6	Schweppes 25cl	5,6
Limonade artisanale 33cl	5,6	Tonic ou Agrum	
«La Mortuacienne»		Schweppes Premium 20cl	5,6
Sprite 33cl	5,6	Ginger beer ou Hibiscus	
Orangina 25cl	5,6		
Fanta orange 33cl	5,6	Thé glacé pêche 40cl	6,5
Tropico 25cl	5,6	Citronnade 40cl	6,5
Redbull 25cl	6,5	Citronnade à l'hibiscus 40cl	6,5
Supplément sirop Monin	0,1	Infusion fraîche gingembre et citron 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, Tomate, Abricot, Litchi, Fruit de la passion, Cranberry, Mangue

Bières

Pression

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

Bouteilles France

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

Bouteilles du reste du monde

Boissons chaudes

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

Lait d'avoine végétal disponible sur demande (+0,2€)

Eaux

Vittel plate

Bt 50cl 4,5 Bt 1L 6,0 San Pellegrino

Bt 50cl 4,5 Bt 1L 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

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

alerte pépète !!!

PRIX NETS EN EUROS. TAXES ET SERVICE COMPRIS. LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES.

Ouvert tous les jours / service continu