

# p'tit COCO

LEVALLOIS

JEUDI 03 OCTOBRE  
SAINT GÉRARD  
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 Hour

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 !!!* 11,5  
champignon de Paris, espuma de parmesan
- CREVETTES CROUSTILLANTES** *new !!!* 12,5  
mayonnaise au citron vert, basilic
- VELOUTÉ DE LENTILLE CORAIL** *new !!!* 8,5  
lait de coco, citronnelle
- TARTE FINE ESCARGOT EN PERSILLADE** *new !!!* 12,5  
champignon de Paris
- TERRINE DE JOUE DE BOEUF** *new !!!* 11,5  
vinaigrette à la graine de moutarde

## Salades

- P'TIT COCO** 18,5  
poulet pané mariné au colombo, sauce moutarde et miel, parmesan, avocat, croûtons, salade
- SALADE THAÏ** *new !!!* 18,5  
crevettes croustillantes, émincé de bœuf mariné, soja, pickles de chou rouge, radis, cacahuète, oignon rouge, nouilles de riz
- POKÉ BOWL SAUMON** *new !!!* 20,5  
tartare de saumon, 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  
cream cheese, avocat, tomate cerise, 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** 20,5  
sauce tartare, filet de poulet, jambon blanc, mozzarella, sucrose, frites maison
- RISOTTO À LA TRUFFE** *new !!!* 21,5  
parmesan, pousses de roquette
- WRAP DE SAUMON** *new !!!* 19,5  
crème à l'aneth, avocat, chou rouge, frites maison
- CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN** 18,5  
steak végétarien, aïoli, saint-nectaire, confiture d'oignon, roquette, frites maison

## Les Plaaats

- TATAKI DE THON** *new !!!* 24,5  
sauce thaï, carotte, soja, cacahuète, coriandre, nouilles sautées
- SAUMON TERIYAKI** *new !!!* 24,5  
sauce ponzu, avocat, edamame, oignon rouge, riz basmati
- CALAMAR EN PERSILLADE** 18,0  
citron, pommes grenaille confites au thym
- WOK DE POULET COCO ET MIEL** 18,5  
légumes sautés, riz thaï
- CHOU FARCI** *new !!!* 19,5  
sauce bordelaise, pommes grenaille confites au thym
- JOUE DE BOEUF BRAISÉE AU VIN ROUGE** *new !!!* 20,5  
champignon, pomme purée

## 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

- BRIOCHE PERDUE** *new !!!* 9,0  
pomme caramélisée au beurre salé
- CRÈME BRÛLÉE AU POP-CORN** *new !!!* 8,5
- MOUSSE AU CHOCOLAT** *new !!!* 9,0  
sarrasin soufflé, caramel au beurre salé
- CRUMBLE POMME-RAISIN À LA CANNELLE** 8,5  
sirop d'érable, glace vanille *new !!!*
- TIRAMISU POIRE-CRÈME DE MARRON** *new !!!* 9,0
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 10,5
- 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 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

**SAUVIGNON PAYS D'OC IGP Camas**  
Nez intense d'agrumes, finale minérale franche et longue.  
**CÔTES DE GASCOGNE IGP Uby**  
Fruité au parfum d'agrumes.  
**VIOGNIER PAYS D'OC IGP Domaine Foncalieu. Le Versant**  
Bouche puissante, généreuse et fruitée.

### 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**  
Souple, frais, chèvrefeuille, 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.

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



## 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 25cl                       | 5,6 | Ginger beer ou Hibiscus                   |     |
| Orangina 25cl                     | 5,6 |                                           |     |
| Fanta orange 25cl                 | 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, Lychee, Fruit de la passion, Cranberry, Mangue, Framboise |     |

## 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 | Corona 4,6° 33cl          | 7,5 |
| La parisienne blanche 5,5° 33cl | 7,5 | La Chouffe 8,0° 33cl      | 7,5 |
|                                 |     | Bière du moment 33cl      | 7,5 |
|                                 |     | Brooklyn sans alcool 33cl | 7,5 |

### Bouteilles du reste du monde

## Boissons chaudes

|                                  |     |                           |      |
|----------------------------------|-----|---------------------------|------|
| Expresso AB, Décaféiné AB        | 2,6 | Chocolat noir             | 5,6  |
| Café AB allongé                  | 2,6 | maison à l'ancienne       |      |
| Noisette AB                      | 2,8 | Chocolat blanc            | 5,6  |
| Café AB crème                    | 4,8 | Café ou Chocolat viennois | 6,5  |
| Double expresso AB               | 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€)

### Bourgogne

|                                                              |      |      |      |      |     |      |      |      |
|--------------------------------------------------------------|------|------|------|------|-----|------|------|------|
| <b>BORGGOGNE PINOT NOIR AOC Hudelot-Bajard AB</b>            | 14cl | 25cl | 50cl | 75cl | 7,5 | 13,0 | 26,0 | 37,5 |
| Doux, légèrement boisé et fruité.                            |      |      |      |      |     |      |      |      |
| <b>HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC Pierre Maizière. AB</b>         |      |      |      |      | -   | -    | -    | 40,0 |
| <b>La Croix Saint Balthazar</b>                              |      |      |      |      |     |      |      |      |
| Saveur franche et ferme, à déguster avec du bœuf ou du veau. |      |      |      |      |     |      |      |      |

### Bordeaux

|                                                             |      |      |      |      |     |      |      |      |
|-------------------------------------------------------------|------|------|------|------|-----|------|------|------|
| <b>BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC Château Haut-Mongeat AB</b>       | 14cl | 25cl | 50cl | 75cl | 5,5 | 10,0 | 20,0 | 27,5 |
| Attaque souple, notes de fruits mûrs.                       |      |      |      |      |     |      |      |      |
| <b>HAUT-MÉDOC AOC Victoria II</b>                           |      |      |      |      | 7,0 | 12,5 | 25,0 | 35,0 |
| Ferme et charnu, nez d'épices et de cannelle.               |      |      |      |      |     |      |      |      |
| <b>SAINT-ESTÈPHE AOC Château Rocher Coutelin</b>            |      |      |      |      | 8,0 | 14,0 | 28,0 | 40,0 |
| Charpenté et chaleureux. Notes de fruits rouges.            |      |      |      |      |     |      |      |      |
| <b>SAINT-ÉMILION Grand Cru AOP Château Orme Brun</b>        |      |      |      |      | -   | -    | -    | 45,0 |
| Bouche ronde, douce et charnue. Finale ferme.               |      |      |      |      |     |      |      |      |
| <b>POMEROL AOC Le Carillon de Château Rouget</b>            |      |      |      |      |     |      |      | 60,0 |
| Des tannins soyeux qui tapissent la bouche avec suavité.    |      |      |      |      |     |      |      |      |
| <b>PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ AOC La Réserve de Malartic</b> |      |      |      |      | -   | -    | -    | 80,0 |
| Profondeur aromatique et pureté du fruit.                   |      |      |      |      |     |      |      |      |

### Vallée du Rhône

|                                                                    |      |      |      |      |     |      |      |      |
|--------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|-----|------|------|------|
| <b>CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons AB</b>                     | 14cl | 25cl | 50cl | 75cl | 5,0 | 9,0  | 18,0 | 25,0 |
| Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.        |      |      |      |      |     |      |      |      |
| <b>CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain</b>                           |      |      |      |      | 7,5 | 13,0 | 26,0 | 37,5 |
| Souple et charnue, nez de fruits rouges, vanille et épices douces. |      |      |      |      |     |      |      |      |
| <b>CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOC Les Granières de la Nerthe AB</b>       |      |      |      |      | -   | -    | -    | 60,0 |
| Élégant, velouté, plein et caressant, cerises et épices.           |      |      |      |      |     |      |      |      |

### Grand Sud

|                                                               |      |      |      |      |     |      |      |      |
|---------------------------------------------------------------|------|------|------|------|-----|------|------|------|
| <b>CÔTES DE PROVENCE AOP Domaine La Rouillère</b>             | 14cl | 25cl | 50cl | 75cl | -   | -    | -    | 40,0 |
| Notes florales. Bouche souple fraîche et croquante.           |      |      |      |      |     |      |      |      |
| <b>PIC SAINT-LOUP AOC Domaine Pech-Tort. Une Bonne étoile</b> |      |      |      |      | 6,5 | 12,0 | 24,0 | 32,5 |
| Puissant et corsé, notes de fruit à noyau, garrigue chaude.   |      |      |      |      |     |      |      |      |

### Vins du Monde

|                                                                                    |      |      |      |      |     |      |      |      |
|------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|-----|------|------|------|
| <b>ARGENTINE MALBEC Finca La Niña</b>                                              | 14cl | 25cl | 50cl | 75cl | 5,5 | 10,0 | 20,0 | 27,5 |
| Souple, frais, rond, cerise, finale fraîche et épicée.                             |      |      |      |      |     |      |      |      |
| <b>ITALIE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Di Bernardino Fonte Vecchia</b>              |      |      |      |      | -   | -    | -    | 28,0 |
| Baies sauvages, cassis, menthe sauvage et notes grillées. Plein, souple et enrobé. |      |      |      |      |     |      |      |      |

## Champagnes Et Bulles

|                                                     |            |      |          |       |
|-----------------------------------------------------|------------|------|----------|-------|
| <b>PROSECCO DOC San Martino. Undici – extra dry</b> | Coupe 11cl | 8,0  | Btl 75cl | 40,0  |
| <b>CHAMPAGNE AOP Mumm Cordon Rouge – brut</b>       |            | 13,0 |          | 75,0  |
| <b>CHAMPAGNE AOP Taittinger – brut</b>              |            | -    |          | 80,0  |
| <b>CHAMPAGNE AOP R de Ruinart – brut</b>            |            | -    |          | 95,0  |
| <b>CHAMPAGNE AOP Dom Pérignon – brut</b>            |            | -    |          | 350,0 |

## Eaux

|              |         |       |                |         |       |
|--------------|---------|-------|----------------|---------|-------|
| Vittel plate | Bt 50cl | Bt 1L | San Pellegrino | Bt 50cl | Bt 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...

### Expérience Signature Cocktails

|                                                                                                                                               |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>L'ENVIE 12cl 14,0</b>                                                                                                                      | <i>new !!!</i> |
| Vodka infusée au fruit de la passion, Liqueur de fleur de sureau, Mix cranberry/framboise, Citron vert, Aquafaba (jus de pois chiche)         |                |
| <b>MISTINGUETT 17cl 14,0</b>                                                                                                                  |                |
| Rhum Saint-James blanc, Liqueur de framboise, Jus de lychee, Ginger ale, Jus de citron jaune, Framboises                                      |                |
| <b>LA VIE EN ROSE 15cl 14,0</b>                                                                                                               | <i>new !!!</i> |
| Vodka macérée à la myrtille, Citron vert, Sirop de framboise, Jus de fraise                                                                   |                |
| <b>LE FANTÔME DE L'OPÉRA 17cl 14,0</b>                                                                                                        |                |
| Gin, Sirop de thym maison, Jus de citron vert frais, Ginger beer, Abricot, Mûre                                                               |                |
| <b>MON CHOUCHOU (sans alcool) 19cl 11,0</b>                                                                                                   | <i>new !!!</i> |
| Jus d'orange infusé au rooibos vanille, Jus d'abricot, Purée de fruit de la passion, Sirop de macadamia                                       |                |
| <b>LA GOURMANDISE (sans alcool) 25cl 11,0</b>                                                                                                 | <i>new !!!</i> |
| Mix jus mangue/passion, Sirop de vanille, Mousse de coco                                                                                      |                |
| <b>WHISKY SOUR MON COCO 12cl 14,0</b>                                                                                                         | <i>new !!!</i> |
| Whisky infusé à la baie de Tasmanie, Mix jus d'orange et citron jaune frais/yuzu, Cordial maison fruit de la passion, Bitter orange/mandarine |                |
| <b>RED NIGHT IN MARA 18cl 14,0</b>                                                                                                            |                |
| Rhum Havana macéré à l'ananas et au gingembre, Shrub maison vanille - passion, Citron vert, Sirop d'hibiscus, Jus de maracuja                 |                |
| <b>REINE ROUGE (sans alcool) 25cl 11,0</b>                                                                                                    |                |
| Thé glacé fleurs de geisha, Cordial maison cassis/framboise/eau de rose, Citron vert, Schweppes hibiscus                                      |                |

### Classiques Classiques

Lillet Spritz 20cl, Porn star Martini 17cl, French spritz 20cl, 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 AB 4,0° 33cl | 7,5  |
| Lillet blanc, rosé 5cl        | 5,5 | Cidre poiré Sassy 2,5° 33cl    | 7,5  |

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