

p'tit COCO

LEVALLOIS

MERCREDI 22 JANVIER

SAINT VINCENT

CARTE DE SAISON

Ardoise du Jour *

Viande

...

..

Poisson

...

..

Pâtes

...

..

Dessert

...

..

VIN DU MOMENT

14cl 25cl 50cl 75cl

...

..

BIÈRE DU MOMENT

Happy

25cl 50cl Hour

...

..

COCKTAIL DU MOMENT alcool .cl

Happy

Hour

... ..cl

..

*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 champignon de Paris, espuma de parmesan	11,5
CREVETTES CROUSTILLANTES mayonnaise au citron vert, basilic	12,5
VELOUTÉ DE BUTTERNUT lait de coco, vanille	8,5
POIREAU VINAIGRETTE œuf façon mimosa	8,5

Salades

P'TIT COCO poulet pané mariné au colombo, sauce moutarde et miel, parmesan, avocat, croûtons, salade	18,5
THAÏ crevettes croustillantes, émincé de bœuf mariné, soja, pickles de chou rouge, radis, cacahuète, oignon rouge, nouilles de riz	18,5
POKÉ BOWL SAUMON tartare de saumon, sauce thaï, mangue, avocat, edamame, radis, oignon rouge, riz vinaigré	20,5
POKÉ VÉGAN émincé de viande végétale, sauce thaï, mangue, avocat, edamame, radis, oignon rouge, riz vinaigré	19,5

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	
AVOCADO 14,5 œuf parfait, guacamole, carotte, pickles d'oignon, salade d'herbes	

Les Plats

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU menthe, basilic, coriandre, frites maison	19,5
CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON bœuf charolais, aïoli, saint-nectaire, confiture d'oignon, roquette, frites maison	19,5
CORDON BLEU sauce tartare, filet de poulet, jambon blanc, mozzarella, sucrose, frites maison	20,5
GRATIN DE COQUILLETES pastrami, reblochon	18,5
WOK DE POULET COCO ET MIEL légumes sautés, riz thaï	18,5
CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN steak végétarien, aïoli, saint-nectaire, confiture d'oignon, roquette, frites maison	18,5

Les Plaaats

TATAKI DE THON sauce thaï, carotte, soja, cacahuète, coriandre, nouilles sautées	24,5
SAUMON TERIYAKI sauce ponzu, avocat, edamame, oignon rouge, riz basmati	24,5
MAGRET DE CANARD jus au sirop d'érable, légumes d'hiver rôtis	26,5
CALAMAR EN PERSILLADE citron, pommes grenaille confites au thym	18,5
PAVÉ DE BŒUF ANGUS sauce béarnaise, frites maison	24,5
CHOU FARCI sauce bordelaise, pommes grenaille confites au thym	19,5

Fromages

SÉLECTION DE FROMAGES Reblochon, chèvre cendré, Saint-nectaire, Bleu d'Auvergne	
LA PART 6,0 / L'ASSIETTE DES QUATRE 15,0	

Desserts

BRIOCHE PERDUE pomme caramélisée au beurre salé	9,0
PROFITEOLES À LA VANILLE sauce chocolat, noix de pécan, chantilly	9,5
MOUSSE AU CHOCOLAT sarrasin soufflé, caramel au beurre salé	9,0
CRUMBLE POMME-RAISIN À LA CANNELLE sirop d'érable, glace vanille	9,0
TIRAMISU POIRE-CRÈME DE MARRON	9,0
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10,5
GLACES ARTISANALES	
COUPE DE GLACE OU SORBET AU CHOIX 3 BOULES (vanille, chocolat, citron, fraise)	7,5
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 8,0 14,0 28,0 40,0
Souple, frais, chèvrefeuille, amande.
POUILLY-FUISSÉ Vieilles Vignes AOP Vincent Girardin - - - 45,0
Vin aromatique, notes fruitées, florales, beaucoup de gourmandise.

Vin du Monde

ITALIE PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE IGT Vinistella. La Passione AB 5,0 9,0 18,0 25,0
Sec, et minéral. Notes de poire et de pomme.

VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty. Côté Presqu'île 8,0 14,0 28,0 40,0
Souple, rond et plein.
CÔTES DE PROVENCE Cru Classé AOC AB 9,0 16,0 32,0 45,0
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 5,5 10,0 20,0 27,5
Souple, fondu, framboise et sous-bois.

Beaujolais

BROUILLY AOC Domaine Dubost 5,5 10,0 20,0 27,5
Bonne longueur en bouche, cassis et fraise.
MORGON CÔTE DU PY AOP Jacques Dépagneux. Cuvée Mathilde - - - 29,0
Juteux, regorge de fruits rouges et de poivre noir.
Un véritable délice du Beaujolais.

LES MILLÉSIMÉS ÉTANT SUSCEPTIBLES DE CHANGER, N'HÉSITÉS 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

*faits
maison*

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	6,0	11,0	7,0
Grimbergen Belgique	6,0	11,0	7,0	6,0	11,0	7,0
Ducasse Triple Nord France	6,0	11,0	7,0	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 végétal disponible sur demande (+0,2€)

Bourgogne

BORGOGNE PINOT NOIR AOC Hudelot-Bajard AB	14cl	25cl	50cl	75cl	840	13,0	26,0	37,5
Doux, légèrement boisé et fruité.								
HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC Pierre Maizière. AB								40,0
La Croix Saint Balthazar								
Saveur franche et ferme, à déguster avec du bœuf ou du veau.								

Bordeaux

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

Vallée du Rhône

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

Grand Sud

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

Vins du Monde

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

Champagnes Et Bulles

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

L'ENVIE 12cl 14,0	<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)	
MISTINGUETT 17cl 14,0	
Rhum Saint-James blanc, Liqueur de framboise, Jus de lychee, Ginger ale, Jus de citron jaune, Framboises	
LA VIE EN ROSE 15cl 14,0	<i>new !!!</i>
Vodka macérée à la myrtille, Citron vert, Sirop de framboise, Jus de fraise	
LE FANTÔME DE L'OPÉRA 17cl 14,0	
Gin, Sirop de thym maison, Jus de citron vert frais, Ginger beer, Abricot, Mûre	
MON CHOUCHOU (sans alcool) 19cl 11,0	<i>new !!!</i>
Jus d'orange infusé au rooibos vanille, Jus d'abricot, Purée de fruit de la passion, Sirop de macadamia	
LA GOURMANDISE (sans alcool) 25cl 11,0	<i>new !!!</i>
Mix jus mangue/passion, Sirop de vanille, Mousse de coco	
WHISKY SOUR MON COCO 12cl 14,0	<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	
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

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

*alerte
pépète
!!!*

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