

p'tit COCO

LEVALLOIS

CARTE DE SAISON

Ordoise du Jour *

Viande

...

Poisson

...

Pâtes

...

Dessert

...

VIN DU MOMENT

...

..

BIÈRE DU MOMENT

...

COCKTAIL DU MOMENT alcool .cl

... ..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 MIMOSA** *new !!!* 7,5
graine de moutarde, pickles de chou rouge
- CREVETTES CROUSTILLANTES** *new !!!* 13,5
mayonnaise au citron vert, basilic
- BURRATA** *new !!!* 12,5
tomates multicolores, basilic, huile d'olive
- PISSALADIÈRE** 9,5
anchois, oignon confit, olives noires *new !!!*

Salades

- P'TIT COCO** 18,5
poulet pané mariné au colombo, sauce moutarde et miel, parmesan, avocat, croûtons, pickles d'oignon, salade
- THAÏ** 19,5
crevettes croustillantes, émincé de bœuf mariné, soja, pickles de chou rouge, radis, cacahuète, oignon rouge, nouilles de riz
- ROUGE** *new !!!* 18,5
jambon de pays, burrata, huile d'olive, pastèque, fraise, tomate, salade iceberg
- GREEN** *new !!!* 16,5
falafel, sauce yaourt grec, concombre, haricot vert, menthe, salade iceberg

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 *new !!!*
œuf mimosa, guacamole, carotte, pickles d'oignon, salade d'herbes

Les Plats

- TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU** 20,5
menthe, basilic, coriandre, frites maison
- CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON** *new !!!* 19,5
bœuf charolais, aioli, saint-nectaire, confiture d'oignon, roquette, frites maison
- CORDON BLEU** 20,5
sauce tartare, filet de poulet, jambon blanc, mozzarella, sucrine, frites maison
- RISOTTO CRÉMEUX AUX ASPERGES VERTES** *new !!!* 17,5
parmesan
- POULET CAJUN** *new !!!* 18,5
patate douce, noix de cajou, riz basmati
- CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN** 18,5
steak végétarien, aioli, saint-nectaire, confiture d'oignon, roquette, frites maison

Les Placats

- CEVICHE DE DAURADE** *new !!!* 23,5
mangue, avocat, grenade, frites de patate douce
- WRAP D'AGNEAU** *new !!!* 21,5
sauce yaourt, chou rouge, concombre, grenade, menthe, pommes frites
- PAVÉ DE SAUMON** *new !!!* 23,5
tomate, poivron, courgette confite, riz pilaf
- TARTARE DE SAUMON** *new !!!* 23,5
vinaigrette au yuzu, mangue, avocat, oignon rouge, frites de patate douce
- FAUX-FILET DE BŒUF** 26,5
sauce béarnaise, frites maison
- RIGATONI AU PESTO** *new !!!* 16,5
éclats de burrata

Fromages

SÉLECTION DE FROMAGES
Morbier, chèvre cendré,
Saint-nectaire, Bleu d'Auvergne

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

Desserts

- CROISSANT ROLLS** *new !!!* 9,5
fraise, chantilly, crème pâtissière à la fleur d'oranger
- CRÈME BRÛLÉE À LA RHUBARBE** *new !!!* 9,0
- MOUSSE AU CHOCOLAT** 9,0
sarrasin soufflé, caramel au beurre salé
- SALADE DE FRAISE ET PASTÈQUE** *new !!!* 9,0
sirop basilic, sorbet fraise
- TAPIOCA LAIT DE COCO CITRON VERT** *new !!!* 8,0
mangue
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 10,5

GLACES ARTISANALES

- COUPE DE GLACE OU SORBET AU CHOIX** 7,5
3 BOULES
(vanille, chocolat, café, pistache, citron, fraise, mandarine, yaourt)

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
vie

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.

*alerte
pépète
!!!*

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



Boissons fraîches

Sodas

Coca, Coca cherry, Coca zero 33cl	5,7	Schweppes 25cl	5,7
Limonade artisanale 33cl	5,7	Tonic ou Agrum	
La Mortuacienne		Schweppes Premium 20cl	5,7
Sprite 25cl	5,7	Ginger beer ou Hibiscus	
Orangina 25cl	5,7		
Fanta orange 25cl	5,7	P'tit Coco Cola 40cl	5,5
Tropico 25cl	5,7	Thé glacé pêche 40cl	6,5
Redbull 25cl	6,5	Citronnade 40cl	6,5
Supplément sirop Monin	0,1	Citronnade à l'hibiscus 40cl	6,5
		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 25cl	5,5
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
1664 blonde France	6,0	11,0	7,0	Ducasse Triple Nord France	6,0	11,0	7,0
Grimbergen Belgique	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

Alternative végétale au lait disponible sur demande (+0,2€)

Bourgogne

BORGOGNE PINOT NOIR AOC Hudelot-Bajard AB
Doux, légèrement boisé et fruité.
CÔTES DE NUITS-VILLAGE AOC Frédéric Magnien. Cœur de Roches 2016
Nez à la fois complexe et fruité avec des arômes de cerise, de cassis.

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.
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.

Nos pépites du moment

MERCUREY AOC Domaine Michel Juillot. Les Vignes de Maillonge 2018
Saveurs concentrées et texturées. Finale complexe.
MARGAUX Grand Cru Classé AOC Château Prieuré-Lichine 2016
Grande élégance, bel équilibre et structure ample.

Champagnes Et Bulles

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

Eaux

	Btl 50cl	Btl 1L		Btl 50cl	Btl 1L
Vittel plate	5,0	6,5	San Pellegrino	5,5	7,0

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 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 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 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 Mix jus mangue/passion, Sirop de vanille, Mousse de coco
WHISKY SOUR MON COCO 12cl 14,0 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.