

# Coco

MENU



Coco  
RESTAURANT



[www.cocorestaurant.fr](http://www.cocorestaurant.fr)

Coco  
RESTAURANT

R E S T A U R A N T

## ENTRÉES

<b>Oeufs mimosa à l'estragon</b>	7
Pickles de graines de moutarde, mayonnaise à l'estragon	
<b>Poireaux confits</b>	11
Sabayon au parmesan	
<b>Poêlée de couteaux</b>	16
Beurre blanc, ail, persil, piment rouge, câpres, citron	
<b>Gravlax de saumon</b>	14
Mariné à l'aneth, sauce moutarde au miel et agrumes	
<b>Causa limeña de crevettes</b>	13
Crevettes, écrasé de pommes de terre au citron vert, piment amarillo, coriandre, mayonnaise	
<b>Carpaccio de poupe “al olivo”</b>	17
Poupe, crème d'olives, chalaquita d'oignons et piment rouge	
<b>Cromesquis de canard</b>	14
Crème de parmesan	
<b>Croustillants de poulet</b>	12
Sauce teriyaki, sésame grillé, mayonnaise sriracha	
<b>Pâté en croûte maison</b>	19
Pickles de légumes, jus corsé de porto	
<b>Huîtres “La Belle de Mesquer” N°3</b>	
Vinaigre à l'échalote	
x6 : 13 x9 : 19 x12 : 24	
<b>Huîtres Coco “La Belle de Mesquer” N°3</b>	
Leche de tigre, aji amarillo	
x6 : 14 x9 : 20 x12 : 25	

## PLATS

<b>Chou-fleur rôti</b>	21
Crème aux herbes, salade croquante de carottes et panais	
<b>Filet de bar</b>	27
Beurre blanc, poêlée de légumes de saison	
<b>Fish &amp; Chips</b>	23
Sauce tartare	
<b>Lotte rôtie</b>	32
Bisque de légumes grillés et crevettes, pommes de terre vapeur et petits pois, crumble de chorizo	
<b>Saint-Jacques à la braise</b>	33
Beurre au miso, citron, soja, gingembre, riz basmati	
<b>Poulpe grillé à la parilla</b>	29
Pommes de terre grenaille au romarin, émulsion de poivrons rouge	
<b>Poulet rôti</b>	24
Jus de volaille aux oignons caramélisés, échalotes confites, purée de pommes de terre	
<b>Boeuf bourguignon maison</b>	25
Purée de pommes de terre	
<b>Cheeseburger</b>	21
Pain brioché, steak de boeuf, cheddar, pickles, oignons, mayonnaise sriracha, frites	
<b>Onglet de boeuf (200gr)</b>	27
Sauce béarnaise aux algues, frites, salade de mâche	
<b>Côte de boeuf 1 kg</b>	92
Sauce béarnaise aux algues, accompagnements aux choix	
<b>Accompagnement supplémentaire</b>	5
Légumes de saison sautés / Purée de pommes de terre Riz basmati / Pommes de terre grenaille au romarin / Frites Salade de mâche	

## DESSERTS

<b>Fromage gourmand</b>	13
Comté 8 mois, Sainte-Maure de Touraine, Curé Nantais Verre de vin : Mâcon blanc, Côtes du Rhône rouge	
<b>Crème brûlée à la vanille bourbon</b>	9
<b>Poire pochée au vin</b>	9
Crème fouettée au mascarpone, miel de vin et d'épices, pistache grillées	
<b>Namelaka</b>	10
Crème chocolat blanc aux fruits de la passion, mangue, basilic, miel et amandes grillées	
<b>Tarte au potimarron</b>	11
Épices, noix, miel de clémentine, croquants de carottes caramélisées	
<b>Baba au rhum maison</b>	11
<b>“Le Baulois”®</b>	10
Fondant au chocolat, crème fouettée	
<b>“Le Nantais”®</b>	10
Amandes, rhum, crème fouettée	
<b>Profiteroles</b>	12
Choux craquelin, glace vanille sauce chocolat, crème fouettée	
<b>Café gourmand</b>	12
Baulois, Nantais, choux craquelin crème diplomate vanille, crème fouettée	
•	
<b>Les P'tits Coco</b>	13
enfants de -12 ans	
Filet de poisson frais, pommes de terre grenaille ou Blanc de poulet pané, frites	
Boule de glace (parfum au choix : vanille, fraise, chocolat)	
Sirop à l'eau ou diabolo	