



BRUNCH 12H-16H 26,5 *

BOISSON FRAÎCHE (AU CHOIX)

FRUITS PRESSÉS
orange, pamplemousse, citron
CLEAN JUICE +1,5
demander la recette de saison

BOISSON CHAUDE (AU CHOIX)

sauf cappuccino, viennois et boissons alcoolisées

EXTRA BRUNCH

COUPE DE CHAMPAGNE MUMM 11cl 8,5
BELLINI, MIMOSA 11cl 7,0
BLOODY MARY 17cl 7,0

MON COCO

RÉPUBLIQUE

ŒUFS (AU CHOIX)
AU PLAT, BROUILLÉS OU BÉNÉDICTE
nature, saumon ou bacon

VIENNOISERIE (AU CHOIX)

CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT OU TARTINE
beurre et confiture ou Nutella

P'TIT BURGER (AU CHOIX)

SAUMON, BŒUF OU VÉGÉTARIEN

SUCRERIE (AU CHOIX)

TIRAMISU NUTELLA ET SPÉCULOOS
CRÈME CITRON AU SABLÉ BRETON
SUCRERIE DU MOMENT

*Jusqu'à épuisement

VIN DU MOMENT

14cl 25cl 50cl 75cl
... ..

BIÈRE DU MOMENT

btle 33cl

COCKTAIL DU MOMENT alcool 4cl

Happy Hour
... ..

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 JOURS SONT ÉTUDIÉS POUR SUIVRE LES SAISONS, LE MARCHÉ ET L'HUMEUR DU CHEF. LA CARTE QUANT À ELLE EST RENOUELLÉE PETIT À PETIT, TOUJOURS EN FONCTION DES SAISONS, DES ARRIVAGES ET DE CE QU'ILS INSPIRENT AU CHEF.

ENTRÉES

NEMS AU POULET sauce sweet & chilli	9,5
BURRATA tomate, basilic frais, pesto	11,5
ŒUF MIMOSA (À NOTRE FAÇON) chips de lard, ciboulette	7,5
TARTARE D'AVOCAT ET CREVETTE vinaigrette aux agrumes	9,5
CAVIAR D'AUBERGINE copeaux de parmesan, balsamique	7,5

SALADES

FRAÎCHEUR burrata, quinoa, tomate, concombre, melon, pastèque, pesto, romaine	17,5
POKÉ BOWL SAUMON tartare de saumon, riz, gingembre confit, melon, tomate, carotte, concombre, guacamole, romaine	16,5
COCO poulet pané mariné au colombo, parmesan, tomate, croûtons, sauce moutarde et miel, romaine	15,0
POKÉ BOWL THAÏ crevettes croustillantes, riz, gingembre confit, melon, tomate, carotte, concombre, guacamole, romaine	16,5
POKÉ BOWL VÉGAN tofu au curry, quinoa, melon, tomate, carotte, concombre, guacamole, romaine	15,5

LES TARTINES

AU PAIN DE CAMPAGNE
SERVIES AVEC FRITES MAISON ET SALADE

MONSIEUR 12,0
jambon blanc, fromage fondu
MADAME 12,5
jambon blanc, œuf au plat, fromage fondu
VÉGÉTARIENNE 13,5
mozzarella, tomates confites,
courgette et poivron marinés, pesto

PROVENANCE DE NOS VIANDES ET LISTE DES ALLERGÈNES
DISPONIBLES AU BAR.

LES PLATS

TARTARE TRADITIONNEL bœuf « charolais » au couteau, préparé, non préparé ou aller-retour, frites maison, salade	16,5
CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON bœuf « charolais », sauce au cheddar, coleslaw, frites maison	16,5
TARTARE DE SAUMON melon, gingembre confit, frites maison, salade	18,5
CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN sauce au cheddar, galette de pomme de terre, carotte, courgette, caponata aux fruits confits, coleslaw, frites maison	15,0
ONGLET DE BŒUF ANGUS sauce foyot, gratin de pomme de terre et patate douce, légumes du marché	18,5
BELLE ENTRECÔTE FRANÇAISE MATURÉE sauce tartare, frites maison, salade	26,5

LES PLAAAATS

RISOTTO DE COQUILLETES À LA TRUFFE ET AU PASTRAMI copeaux de parmesan	ALERTE PÉPITE !! 20,5
BURGER AU SAUMON sauce cheddar, caponata aux fruits confits, coleslaw, frites maison	18,5
WOK DE CREVETTES À LA THAÏ nouilles de riz, légumes du marché	17,5
TARTARE AUX SAVEURS D'ASIE bœuf « charolais » au couteau, œuf, kumquat, tomates confites cébette, coriandre, menthe, échalote, roquette, frites maison	17,5
SAUMON À LA PLANCHA laqué au miel, soja et sésame, légumes du marché	18,5
WOK DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO riz thaï, légumes du marché	16,0

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES

Cantal entre-deux, St-Nectaire fermier, Sainte-Maure
LA PART 6,0 / LA PLANCHE DES TROIS 12,0

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA cœur de Toblerone, caramel au beurre salé	ALERTE PÉPITE !! 9,5
TIRAMISU NUTELLA ET SPÉCULOOS	8,5
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU caramel au beurre salé, glace vanille	8,0
CRÈME CITRON AU SABLÉ BRETON	8,0
SALADE DE FRUIT melon, pastèque	7,0
CRÈME BRÛLÉE pistache et cranberry	8,0
THÉ À GOURMAND et ses gourmandises	8,4
CAFÉ À GOURMAND et ses gourmandises	7,4

GLACES ARTISANALES

COUPE DE GLACE OU SORBET 3 BOULES
AU CHOIX (vanille, chocolat, café, pistache,
citron, framboise, fraise)
 8,0 |

CRÊPES

NUTELLA, CONFITURE OU SUCRE 6,5
CAMEL AU BEURRE SALÉ 7,0

MENU LUTIN

(boisson comprise)

JUSQU'À 9 ANS

12,5

JUS DE FRUITS (pomme, orange, ananas)
ou COCA-COLA ou LIMONADE ou EAU PLATE (20cl)
1 PETIT BURGER AU CHOIX
(cheeseburger / burger saumon / végétarien)
+ frites maison
CRÊPE AU SUCRE ou AU NUTELLA
ou BOULE DE GLACE



MAJORATION DE 1€ À PARTIR DE MINUIT.

PRIX NETS EN EUROS TAXES ET SERVICE COMPRIS.
LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES.
OUVERT TOUS LES JOURS / SERVICE CONTINU

CARTE DES VINS

CARTE RÉALISÉE PAR L'OENOLOGUE MYRIAM HUET

VINS BLANCS

	14cl	25cl	50cl	75cl
GRAND SUD				
PAYS D'OC IGP SAUVIGNON Camas	5.0	9.0	17.5	25.0
Nez intense d'agrumes, finale minérale franche et longue.				
CÔTES DE GASCOGNE IGP Uby	5.0	9.0	17.5	25.0
Fruité au parfum d'agrumes.				
VAL DE LOIRE				
SANCERRE AOC Domaine Bizet	7.5	13.0	25.0	37.0
Vif et minéral, agrumes et fruits à chair blanche.				
VOUVRAY AOC Domaine Sylvain Gaudron. Demi-sec	6.0	10.5	20.0	30.0
Équilibrée, arôme de pêche de vigne et de cassis.				
BOURGOGNE				
PETIT CHABLIS AOC Domaine de Chaude Écuelle	7.5	13.0	25.0	37.0
Souple, frais, chèvrefeuille, amande.				
VIRÉ-CLESSE AOP Maison Champy	-	-	-	45.0
Plein, onctueux, arômes de fruits blancs, silex, notes toastées, finale minérale.				
ALSACE				
ALSACE GENTIL AOC Domaine Christophe Mitnacht. Cuvée Gyotaku AB	-	-	-	40.0
Frais et plein en bouche. Belle suavité, saveurs de mirabelle.				
VIN DU MONDE				
ITALIE PINOT GRIGIO FRIULI DOC Puiattino	-	-	-	28.0
Frais, aubépine et fruits blancs.				

VINS ROSÉS

PAYS D'OC IGP Moment de Plaisir	5.0	9.0	17.5	25.0
Ample et structuré, fraise et cerise.				
CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty. Côté Presqu'île	7.0	12.5	24.0	35.0
Souple, rond et plein.				
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOP AB	7.5	13.0	25.0	37.0
Château Sainte Marguerite				
A la fois onctueux et frais, puissant et délicat!				
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC AB	-	-	-	45.0
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	5.0	9.0	17.5	25.0
Souple, fondu, framboise et sous bois.				
BEAUJOLAIS				
BROUILLY AOC Domaine Dubost	5.0	9.0	17.5	25.0
Bonne longueur en bouche, cassis et fraise.				
MORGON CÔTE DU PY AOP Jacques Dépaqueux. Cuvée Mathilde	-	-	-	28.0
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.



BOURGOGNE

BOURGOGNE PINOT NOIR AOC Jean-Luc Joillot	7.0	12.5	24.0	35.0
Charnu, baies noires et notes boisées.				
MERCUREY AOC Domaine Faiveley. Les Villeranges	-	-	-	50.0
Élégant, soyeux et aérien, framboise, pivoine.				
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AOC Domaine Billard	-	-	-	45.0
Bouche fraîche et souple. Notes discrètes de croûte de pain.				
BORDEAUX				
BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC Château Haut-Mongeat AB	5.0	9.0	17.5	25.0
Attaque souple, notes de fruits mûrs.				
HAUT-MÉDOC AOC Victoria II	6.5	12.0	23.0	32.0
Ferme et charnu, nez d'épices et de cannelle.				
SAINT-ESTÈPHE AOC Château Moutinot	7.5	13.0	25.0	37.0
Intense et charpenté, au nez de torréfaction et de coco.				
SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC Château du Barry	-	-	-	45.0
Plein et juteux, aux tannins tendres, fruits rouges, café grillé.				
POMEROL AOC Le Carillon de Château Rouget	-	-	-	60.0
Des tannins soyeux qui tapissent la bouche avec suavité.				
SAINT-JULIEN AOC Connétable de Talbot	-	-	-	65.0
Classique et élégant, tendre et souple, déjà bien ouvert				
PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ AOC Château Carbonnieux	-	-	-	90.0
Des tannins savoureux, minéral, notes d'épices, belle longueur fruitée.				
VALLÉE DU RHÔNE				
CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons AB	5.0	9.0	17.5	25.0
Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.				
CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain	7.5	13.0	25.0	37.0
Souple et charnue, nez de fruits rouges, vanille et épices douces.				
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC Les Granières de la Nerthe AB	-	-	-	50.0
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	23.0	32.0
Puissant et corsé, notes de fruit à noyau, garrigue chaude.				
VINS DU MONDE				
ARGENTINE MALBEC Finca La Niña	-	-	-	25.0
Souple, frais, rond, cerise, finale fraîche et épicée.				
ITALIE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Di Berardino Fonte Vecchia AB	-	-	-	27.0
Baies sauvages, cassis, menthe sauvage et notes grillées. Plein, souple et enrobé.				

CHAMPAGNES ET BULLES

	Coupe 11cl	Btl 75cl
PROSECCO TREVISO DOC Undici - extra dry	7.5	40.0
CHAMPAGNE AOP Mumm Cordon Rouge - brut	11.0	70.0
CHAMPAGNE GRAND CRU AVIZE Franck Bonville - blanc de blancs	-	70.0
CHAMPAGNE AOP Dom Pérignon - brut	-	250.0
CHAMPAGNE AOP Cristal Roederer - brut	-	280.0

BOISSONS FRAÎCHES

SODAS				
Coca. Coca cherry. Coca zero 33cl	5.2	Schweppes 25cl	5.2	
Limonade artisanale 33cl	5.2	Tonic. Agrum ou Ginger ale		
«La Mortuacienne»		Schweppes Premium 20cl	5.2	
Kombucha gingembre-citron 33cl AB	6.5	Ginger beer ou Hibiscus		
Sprite 33cl	5.2	Redbull 25cl	6.5	
Orangina 25cl	5.2	Thé glacé maison pêche 40cl	6.0	
Fanta orange 33cl	5.2	Fuze tea vert manque - camomille 25cl	5.2	
Tropico 25cl	5.2	Citronnade maison 40cl	6.0	

JUS DU VERGER 100% VITAMINES

FRUITS FRAIS PRESSÉS À FROID AVEC EXTRACTEUR DE JUS

CLEAN JUICE MON COCO par W.M Signature 25cl (demander la recette de saison)	7.0
JUS D'AGRUMES FRAIS PRESSÉS 25cl orange, citron ou pamplemousse	6.0

COLLECTION JUS DE FRUITS CARAÏBOS 25cl 5.0

Jus de fruits, Boissons aux fruits, Nectars de fruits

Orange, Pomme, Ananas, Pamplemousse, Tomate, Mangue, Pêche, Fruit de la passion, Cranberry

COCKTAILS

IMAGINÉS PAR W.M SIGNATURE
SIGNATURE MON COCO

#WHISKY SOUR MON COCO 12cl 13.5	LA REINE ROUGE 20cl (no alcool) 10.0
Whisky infusé à la baie de Tasmanie, mix maison	Thé glacé fleurs de Geisha, cordial maison
us d'orange et citron jaune frais/yuzu, cordial maison	cassis/framboise/eau de rose, citron vert,
fruit de la passion, bitter orange/mandarine	Schweppes hibiscus
NEW!!! GARDEN PARTY TIME	
GARDEN TONIC 25cl 14.0	BOUQUET DE SAVEUR 30cl (no alcool) 10.0
Gin Beefeater infusé au basilic,	Martini floréale sans alcool, cordial maison camomille,
pamplemousse frais, menthe fraîche,	pamplemousse frais, menthe fraîche, tonic, eau gazeuse
sucre vanillé maison, tonic	
KASHA PUNCH 25cl 14.0	CUEILLETTE D'ANTAN 20cl 14.0
Rhum Havana 3 ans et Saint-James blanc	Vodka Wyborowa, gingembre frais, mix maison
infusés au sarrasin grillé,	carotte/orange/pomme, confiture de rhubarbe/yuzu
fruit de la passion, sirop de cerise, jus d'ananas	
RED SPRITZ 20cl 12.5	
Cinzano Aperitivo, cordial maison cassis/framboise, prosecco, eau gazeuse	
CLASSIQUES CLASSIQUES 9.5	
OLD FASHIONED 4cl, MAÏ TAÏ 15cl, DAÏQUIRI 7cl, CAÏPIRINHA 6cl, MOSCOW MULE 12.5cl...	
VIRGIN MOJITO 15cl, VIRGIN PIÑA COLADA 15cl (no alcool) 8.0	

PRIX NETS EN EUROS. TAXES ET SERVICE COMPRIS. LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES.
OUVERT TOUS LES JOURS / SERVICE CONTINU

EAUX

San Benedetto plate	Btl 50cl	Btl 1L
	4.0	5.0
San Benedetto pétillante	4.0	5.0

APÉRITIFS

Dubonnet, St Raphaël Ambré 5cl	5.0	Campari, Cinzano Aperitivo 5cl	5.0
Dolin Rouge, Martini rouge 5cl	5.0	Porto rouge, blanc 5cl	5.0
Dolin blanc, Martini blanc 5cl	5.0	Ricard, Pastis 5l. Casanis 2cl	5.0
Noilly Prat Dry, Martini Dry 5cl	5.0	Ricard plantes fraîches 2cl	5.0
Fernet-Branca 5cl	5.0	Kir vin blanc 14cl	5.0
Muscat 5cl	5.0	Kir Royal au Champagne 11cl	11.5
Suze 5cl	5.0	Cidre pomme Sassy AB 4.0° 33cl	7.5
Lillet blanc, rosé 5cl	5.0	Cidre poiré Sassy 2.5° 33cl	7.5

BIÈRES

PRESSION	Happy			Happy			
	25cl	50cl	Hour				
Paulaner allemande	4.9	9.2	5.5	Brooklyn IPA New-York	5.5	9.9	6.5
Grimbergen belge	5.5	9.9	6.5	Brooklyn lager New York	5.5	9.9	6.5
Colomba blanche corse	5.5	9.9	6.5	Pietra bionda corse	5.5	9.9	6.5
Colomba rosée corse	5.5	9.9	6.5	Picon bière	6.4	10.8	7.5

BOUTEILLES France

Desperados 5.9° 33cl	7.5
Gallia west IPA 5.5° 33cl	7.5
Babpap Vertigo IPA 6.0° 33cl	7.5
La parisienne blanche 5.5° 33cl	7.5
Bière des 3 monts 8.5° 75cl	12.0
Bière du moment 33cl	7.5
Bière sans alcool 25cl	7.0

BOUTEILLES DU RESTE DU MONDE

Delirium Tremens 8.5° 33cl	7.5
Rince cochon 8.5° 33cl	7.5
Orval 6.2° 33cl	7.5
Corona 4.6° 33cl	7.5
Karmeliet triple 8.4° 33cl	7.5
Lindemans framboise 2.5° 25cl	6.5
La Chouffe 8.0° 33cl	7.5

BOISSONS CHAUDES

Expresso AB, Décaféiné AB	2.6	Café AB crème	4.8
Café AB allongé	2.6	Cappuccino	5.9
Noisette AB	2.8	Chocolat noir	5.4
Double expresso AB	4.8	Maison à l'ancienne	
Thé, infusion	4.9	Café ou Chocolat viennois	5.9
		Irish coffee alcool 4cl	11.0
		Vin chaud 15cl	6.5