



ESPECIALES DEL DIA*

TOSTAS ...,€	PASTA ..., €
CARNE ...,€	SUGRENCIA DEL CHEF ..., €
PESCADO ..., €	POSTRE ..., €

VINO DEL MOMENTO	14cl	25cl	50cl	75cl
	...	...	...	...
CERVEZA DEL MOMENTO		bottella	33cl	...
CÓCTEL DEL MOMENTO	alcohol	4cl	Happy Hour	...

PLATILLOS HECHOS EN CASA ELABORADOS CON MATERIAS PRIMAS EN BRUTO. CREADOS CON PRODUCTOS FRESCOS CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS PARA OFRECER EL MAXIMO DE SABORES. LOS PLATILLOS DEL DIA SON CREADOS SIGUIENDO LAS ESTACIONES, EL MERCADO Y EL HUMOR DEL CHEF.

EL MENU SE RENUEVA POCO A POCO, SIGUIENDO SIEMPRE LOS MISMOS PRINCIPIOS ESTACIONALES, LA LLEGADA DE PRODUCTOS Y LA INSPIRACION DEL CHEF.

ENTRADAS

ARANCINI DE CHEDDAR	8,5
crema de chorizo, pickles de cebolla roja	
TARTAR DE AGUACATE Y CAMARÓN	12,5
salsa cóctel	
NAVAJAS EN PEREJILADA	12,5
mantequilla al perejil	
BURRATA	13,5
calabacines y pimientos marinados, tomates confitados, pesto	
FOIE GRAS DE PATO EXTRA DE GERS	21,5
cocción « al trapo », confitura de higo de la casa	
NEMS DE POLLO	12,5
salsa sweet & chilli	

ENSALADAS

COCO	17,5
pollo empanizado marinado en colombo, parmesano, crotones, tomate, salsa mostaza y miel, lechuga romana	
POKE THAI	19,5
gambas crujientes, guacamole, piña, zanahoria, jengibre, rábano, tomate, arroz, lechuga romana	
POKE SALMÓN	19,5
tartar de salmón, guacamole, granada, ananás, zanahoria, jengibre, rábano, tomate, arroz, lechuga romana	
POKE VEGANO	17,5
tofu marinado al curry, guacamole, ananás, zanahoria, jengibre, rábano, tomate, arroz, pesto, lechuga romana	

TOSTAS

EN PAN RÚSTICO
SERVIDO CON PATATAS FRITAS DE LA CASA Y ENSALADA
MONSIEUR 13,5
jamón cocido, queso fundido
MADAME 14,0
jamón cocido, huevo frito, queso fundido
AGUACATE 14,5
huevo poché, aguacate, zanahoria, semillas de calabaza

PLATILLOS

RAVIOLES DEL DAUPHINÉ	17,5
crema de albahaca, vegetales de temporada, parmesano	
WOK DE POLLO AL CURRY Y LECHE DE COCO	18,5
arroz, vegetales de temporada	
BOEUF BOURGUIGNON	20,5
tocino, champiñones, patatas	
BLANQUETTE DE TERNERA A LA ANTIGUA	20,5
arroz	
CHEESEBURGER CON O SIN BACON	19,5
carne de res francesa, salsa cheddar, chutney de cebollas, patatas fritas de la casa	
CHEESEBURGER CON QUESO AZUL	19,5
carne de res francesa, salsa queso azul, chutney de cebollas, patatas fritas de la casa	
TARTARE TRADITIONAL carne de res francesa	20,5
preparada o sin preparar o ida y vuelta, patatas fritas de la casa, ensalada	

PLAAAATILLOS

ESPECIALIDADES	
SALMÓN A LA PLANCHA	23,5
marinada de miel, soja y sésamo, vegetales de temporada	
MAGRET ENTERO DE PATO	28,5
salsa de miel y pimienta Espelette, puré de patata, vegetales de temporada	
CHEESEBURGER VEGETARIANO	18,5
salsa cheddar, panqueque de patata, zanahoria et calabacin, caponata de frutos confitados, patatas fritas	
OJO DE COSTILLA DE RES FRANCESA	32,0
salsa bernesa, patatas fritas de la casa	
WOK DE CAMARÓN A LA THAI	21,5
fideos de arroz, vegetales de temporada	
TARTAR DE SALMÓN	23,5
salsa ponzu, granada, jengibre marinado, chalota, patatas fritas, ensalada	
DORADA ENTERA CON ESPECIAS	22,5
salsa virgen a la italiana, arroz, vegetales de temporada	

QUESOS

SELECCIÓN DE QUESOS
Livarot, Saint-Nectaire fermier, Sainte-Maure, Morbier
LA PORCIÓN 7,0 / PLATO CON CUATRO 15,0

POSTRES

FONDANT AL CHOCOLATE VALRHONA	10,5
centro de Toblerone, caramelo mantequilla salada	
TIRAMISU DE NUTELLA espéculos	9,0
TOSTADA FRANCESA	9,0
caramelo mantequilla salada, helado de vainilla	
PROFITEROLES helado de vainilla	9,0
salsa de chocolate, coco rallado, crema batida	
FROMAGE BLANC 0% frutas de temporada	8,5
CRÈME BRÛLÉE a la vainilla	9,0
PIÑA ASADA CON FRUTOS CONFITADOS	9,0
sorbete de limón	
ENSALADA DE FRUTAS sorbete de mango	9,0
CAFÉ A O TÉ GLOTÓN	9,0

HELADOS ARTESANALES

COPA DE HELADO OU SORBETE
1 BOLA 3,5 / 2 BOLAS 6,5 / 3 BOLAS 8,5
A elegir: vainilla, chocolate, café, pistache, limón, frambuesa, fresa, mango

CRÊPES

NUTELLA, CONFITURA O AZÚCAR	7,0
CARAMELO MANTEQUILLA SALADA	7,5

MENU DUENDE

(bebida incluida)
HASTA 9 AÑOS
13,5
ZUMO DE FRUTAS manzana, naranja, ananás) o COCA-COLA o FUZETEA o LIMONADA (20cl)
1 BURGER PEQUEÑA a elegir cheeseburger / burger salmón / burger vegetariana patatas fritas caseras
CREPE con azucar o con nutella o BOLA DE HELADO

PRECIOS NETOS EN EUROS. IMPUESTOS Y SERVICIO NO INCLUIDOS.
LA CASA NO ACEPTA CHEQUES.
ABIERTO TODOS LOS DIAS / SERVICIO CONTINUO

INCREMENTO EN PRECIOS DE 1€ A PARTIR DE MEDIANOCHE.



VINOS

MENU DE VINOS CREADO POR ENÓLOGA MYRIAM HUET

VINOS BLANCOS

	 14cl	 25cl	 50cl	 75cl
SUR DE FRANCIA SAUVIGNON PAYS D'OC IGP Camas	5,0	9,0	18,0	25,0
CÔTES DE GASCOGNE IGP Uby	5,0	9,0	18,0	25,0
VIOGNIER PAYS D'OC IGP Domaine Foncalieu. Le Versant	6,0	11,0	22,0	30,0
VAL DE LOIRE VOUVRAY AOC Domaine Sylvain Gaudron. Demi-sec	7,0	12,5	25,0	35,0
BOURGOGNE PETIT CHABLIS AOC Domaine de Chaude Écuelle	8,0	14,0	28,0	40,0
POUILLY-FUISSÉ AOC Cave des Grands Crus Blancs. Les Gavouilles	-	-	-	50,0
VINOS DEL MUNDO ITALIA PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE IGT Borgo SanLeo	-	-	-	30,0

VINOS ROSADOS

ALPILLES IGP Aimée des Alpilles	5,0	9,0	18,0	25,0
CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty. Côte Presqu'île	8,0	14,0	28,0	40,0
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC  Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie	9,0	16,0	32,0	45,0
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC  Château Sainte Marguerite. Cuvée Fantastique	-	-	-	70,0

VINOS TINTOS

VAL DE LOIRE CHINON AOC Couly-Dutheil. Les Chatelières	6,0	11,0	22,0	30,0
BEAUJOLAIS BROUILLY AOC Domaine Dubost	6,0	11,0	22,0	30,0
MORGON CÔTE DU PY AOP Jacques Dépagneux. Cuvée Mathilde	-	-	-	35,0

 : orgánico  : vegano

LA AÑADA DE VINOS PUEDE VARIAR NO DUDE EN PREGUNTARNOS.

 14cl	 25cl	 50cl	 75cl
8,0	14,0	28,0	40,0

BOURGOGNE BOURGOGNE PINOT NOIR AOP Millebuis				
HAUTES-CÔTES DE NUIITS AOC Pierre Maizière.  La Croix Saint Balthazar	-	-	-	45,0
BORDEAUX BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC Château Haut-Mongeat  	6,0	11,0	22,0	30,0
HAUT-MÉDOC AOC Victoria II	7,5	13,0	26,0	37,5
SAINT-ESTÈPHE AOC Château Rocher Coutelin	9,0	16,0	32,0	45,0
SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC Clos Petit-Corbin	-	-	-	50,0
POMEROL AOC Le Carillon de Château Rouget	-	-	-	70,0
PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ AOC La Réserve de Malartic	-	-	-	75,0
VALLE DEL RÓDANO CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons 	5,5	10,0	20,0	27,5
CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain	8,0	14,0	28,0	40,0
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC Les Granières de la Nerthe 	-	-	-	65,0
SUR DE FRANCIA PIC SAINT-LOUP AOC Domaine Pech-Tort. Une Bonne Étoile	7,0	12,5	25,0	35,0
VINOS DEL MUNDO ARGENTINA MALBEC Finca La Niña	-	-	-	30,0
ITALIA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Umani Ronchi. Podere	-	-	-	30,0

CHAMPAGNE Y BURBUJAS

	Copa 11cl	Bt 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	14,0	80,0
CHAMPAGNE AOP R de Ruinart - brut	-	130,0
CHAMPAGNE AOP Dom Pérignon - brut	-	350,0
CHAMPAGNE AOP Cristal Roederer - brut	-	350,0

BEBIDAS FRIAS

SODAS			
Té frío durazno 40cl	6,8	Schweppes 25cl	5,6
Limonada 40cl	6,8	Tonic, Agrum o Lemon	
Limonada hibisco 40cl	6,8	Schweppes Premium 20cl	5,6
		Ginger beer, Hibiscus o Pomelo	
Limonada artesanal 33cl	5,6	Coca, Coca cherry, Coca zero 33cl	5,6
La Mortuacienne		Sprite 25cl	5,6
Kombucha casis-sauco  25cl	7,0	Orangina 25cl	5,6
Kombucha jengibre  25cl	7,0	Fanta 25cl	5,6
Redbull 25cl	7,0	Tropico 25cl	5,6

ZUMOS DEL HUERTO 100% VITAMINAS

CLEAN JUICE MON COCO 25cl (receta de temporada)	8,0
Fruta exprimida en frío en extractor de zumo	
ZUMO DE CITRICOS EXPRIMIDOS 25cl naranja, limón o pomelo	6,8

COLECCION DE ZUMOS DE FRUTA CARAÍBOS 25cl 5,6

Zumo de frutas, Bebida de frutas, Nectar de frutas
Naranja, Manzana, Ananás, Tomate, Melocotón, Mango, Fresa, Pasión, Arándano

COCKTAILS

CREADO POR L'ALCHIMISTE

MON COCO SIGNATURE

WHISKY SOUR MON COCO 12cl 15,0 Whisky a la baya de Tasmania, mix casero zumo de naranja/yuzu, limón fresco, cordial casero fruta de la pasión, bitters naranja/mandarina	LA REINE ROUGE 20cl (sin alcohol) 11,0 Té frío de flores de gheisha, cordial casero casis/frambuesa/agua de rosas, limón verde, Schweppes hibiscus
SEXY COCO 14cl 15,0 Gin Beefeater infusionado al aceite esencial de jengibre y jengibre fresco, jarabe de vainilla, zumo de mango, limón verde, espuma pasión/vainilla/champagne	MON CHOUCOU (sin alcohol) 19cl 11,0 Zumo de naranja infusionado a la vainilla rooibos, zumo de melocotón, puré de fruta de la pasión, jarabe de macadamia
CERISE DE CHINE 10cl 14,0 Licor de lichee, Lillet blanc, agua de rosas, verjus, bitters cereza	RED NIGHT IN MARA 14cl 15,0 Ron Havana macerado al ananás y jengibre, shrub casero vainilla - pasión, limón verde, jarabe de hibisco, zumo de fruta de la pasión
LA VIE EN ROSE 15cl 15,0 Vodka macerado a la mora azul, limón verde, jarabe de frambuesa, zumo de fresas	GARDEN WHITE SPRITZ 12cl 14,0 Cinzano infusionado al jasmín seco, licor de sauco, Prosecco, pomelo

CLASICOS 11,5

PODEMOS PREPARAR TODOS LOS CLÁSICOS. AQUÍ ALGUNOS EJEMPLOS

SPRITZ 20cl licor de naranja, Prosecco, agua gaseosa
FRENCH SPRITZ 20cl licor de sauco, Prosecco, agua gaseosa, menta fresca
LILLET SPRITZ 20cl Lillet blanc, Prosecco, agua gaseosa
MOSCOW MULE 15cl Vodka, Ginger beer, limón verde
PORN STAR MARTINI 17cl Vodka, jarabe de vainilla, limón verde, fruta de la pasión y shot de Prosecco

PRECIOS NETOS EN EUROS. IMPUESTOS Y SERVICIO NO INCLUIDOS. LA CASA NO ACEPTA CHEQUES. ABIERTO TODOS LOS DÍAS

AGUAS

	Bt 50cl	Bt 1L
Vittel natural	5,5	6,5
San Pellegrino gaseosa	6,0	7,0

APERITIVOS

Dubonnet, St Raphaël Ambré 5cl	5,5	Porto rojo, blanco 5cl	5,5
Campari 5cl	5,5	Ricard, Pastis 5l, Casanis 2cl	5,5
Martini rojo, blanco, Dry 5cl	5,5	Kir al vino blanco 14cl	5,5
Fernet-Branca 5cl	5,5	Kir Royal al Champagne 11cl	14,5
Muscat 5cl	5,5	Cidra manzana Sassy  4,0° 33cl	7,5
Suze 5cl	5,5	Cidra pera Sassy 2,5° 33cl	7,5
Lillet blanco, rosado 5cl	5,5		

CERVEZAS

	25cl	50cl	Happy Hour		25cl	50cl	Happy Hour
PRESIÓN							
Astra Urtyp Alemania	5,5	9,5	5,5	Demory IPA Paris Francia	6,0	11,0	7,5
Grimbergen Bélgica	6,0	11,0	7,5	1664 Alsacia Francia	6,0	11,0	7,5
Ducasse Triple Norte de Francia	6,0	11,0	7,5	Pietra bionda Corcega Francia	6,0	11,0	7,5
1664 blanc Alsacia Francia	6,0	11,0	7,5	Picon cerveza	6,5	11,5	8,5
FRANCESAS EN BOTELLA				EMBOTELLADAS DEL MUNDO			
Desperados 5,9° 33cl			8,0	Duvel 8,5° 33cl			8,0
La Cristal IPA Mont-Blanc 4,7° 33cl			8,0	Orval 6,2° 33cl			8,0
La parisienne blanche 5,5° 33cl			8,0	Corona 4,6° 33cl			8,0
Bière des 3 monts 8,5° 75cl			14,0	Karmeliet triple 8,4° 33cl			8,0
Cerveza del momento 33cl			8,0	Liefmans fruitesse 3,8° 25cl			8,0
1664 sin alcohol 33cl			8,0	La Chouffe 8,0° 33cl			8,0

BEBIDAS CALIENTES

Espresso  , descafeinado 	2,8	Cappuccino	6,5
Café americano 	2,8	Chocolate casero a la antigua	5,6
Espresso  con leche	3,0	Chocolate blanco	5,6
Café americano  con leche	5,0	Café o chocolate vienés	6,5
Espresso doble	5,0	Café irlandés alcohol 4cl	11,0
Tés e infusiones Mariage Frères	5,5	Vino caliente 15cl	6,5

Lechada vegetal disponible