



MENÚ DE TEMPORADA

ESPECIALES DEL DIA*

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

* hasta agotar existencias

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

NUESTRAS ENTRADAS, PLATILLOS Y POSTRES SON HECHOS EN CASA.

ENTRADAS

HUEVO MIMOSA (A NUESTRA MANERA)	7.5
con o sin chips de bacon, cebollino	NEW !!!
TARTAR DE AGUACATE Y CAMARÓN	12.5
salsa cóctel	
FOIE GRAS DE PATO	21.5
cocción « al trapo », confitura de higo de la casa	
ARANCINO DE CHEDDAR	8.5
crema de chorizo, pickles de cebolla roja	
NEMS DE VERDURAS	10.5
salsa sweet & chilli	NEW !!!
BURRATA	13.5
carpaccio de remolacha,	NEW !!!
salsa kumquat y cebolleta	

ENSALADAS

COCO	17.5
pollo empanizado marinado en colombo,	
parmesano, crotones, tomate,	
salsa mostaza y miel, lechuga romana	
CAPRESE	18.5
burrata, tomate, pesto, albahaca	NEW !!!
EXÓTICA	19.5
tartar de dorada, granada, tomate, verduras	NEW !!!
marinadas, maíz, jengibre, lechuga romana	
THAI VEGANA	18.5
nems de verduras, tomate, verduras	NEW !!!
marinadas, maíz, jengibre, lechuga romana,	
salsa sweet & chilli	

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

CARNES

POLLO TIKKA MASALA	18.5
pollo marinado en salsa de tomate, cebolla,	NEW !!!
pimiento verde, arroz con guisantes	
CORDON BLEU	19.5
salsa tártara, filete de pollo, jamón blanco,	NEW !!!
mozzarella, lechuga, patatas fritas de la casa	
TARTAR TRADICIONAL	21.5
carne de res francesa preparada o sin preparar o ida	
y vuelta, lechuga, patatas fritas de la casa	
CHEESEBURGER CON O SIN BACON	19.5
carne de res francesa, salsa cheddar,	
lechuga, 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	
CARPACCIO DE RES	20.5
salsa "tigre que llora", champiñones, tomates	NEW !!!
confitados, parmesano, patatas fritas de la casa	
ENTRECOT FRANCESA	32.5
salsa bernesa, patatas fritas de la casa	

PESCADOS

CEVICHE PERUANO DE DORADA	23.5
limón, jengibre marinado, patatas fritas de la casa	NEW !!!
SALMÓN A LA PLANCHA	23.5
marinado en miel, soja y sésamo,	UNA JOYA !!
vegetales de temporada	
WOK DE CAMARÓN A LA THAI	22.5
fideos de arroz, vegetales de temporada	
TATAKI DE ATÚN TERIYAKI	23.5
verduras marinadas, arroz con guisantes	NEW !!!
TARTAR DE DORADA Y AGUACATE	23.5
salsa ponzu, granada, jengibre marinado, chalota,	NEW !!!
lechuga, patatas fritas de la casa	

VEGETARIANOS

CALABACÍN RELLENO VEGETARIANO	16.5
salsa de tomate, mozzarella fundido,	NEW !!!
caponata de frutos confitados, arroz	
PANZEROTTI RELLENOS DE RICOTTA Y ESPINACA	17.5
crema de albahaca, parmesano	NEW !!!

QUESOS

SELECCIÓN DE QUESOS

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

POSTRES

FONDANT DE CHOCOLATE ESTILO DUBAI	12.5
centro de pistache	UNA JOYA !!
FLAN DE VAINILLA	9.0
PROFITEROLES helado de vainilla	9.0
salsa de chocolate, coco rallado, crema batida	
TIRAMISU DE NUTELLA espéculos	9.0
TOSTADA FRANCESA	9.0
caramelo mantequilla salada,	
helado de vainilla	NEW !!!
FROMAGE BLANC 0% fresas	9.0
TARTA TATIN DE PERA helado de vainilla	11.5
CRÈME BRÛLÉE rubarbo	9.0
ENSALADA DE FRESAS con menta fresca	9.0
CAFÉ AÑ O TÉ GLOTÓN	9.5

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 FUZTEA o LIMONADA (20cl)

CHEESEBURGER PEQUEÑA o hamburguesa sin pan
o pollo empanado
CREPE con azúcar o con nutella
o BOLA DE HELADO

ORIGEN DE CARNES Y LISTA DE ALERGENOS
DISPONIBLES EN EL BARE.

INCREMENTO EN PRECIOS DE 1€ A PARTIR DE
MEDIANOCHE Y 2€ A PARTIR DE LAS 2H



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

VINOS

MENU DE VINOS CREADO POR ENÓLOGA MYRIAM HUET

VINOS BLANCOS

SUR DE FRANCIA CHARDONNAY PAYS D'OC IGP Camas. Anne de Joyeuse	6.0	11.0	22.0	30.0
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	-	-	-	55.0

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 AB <i>UNA JOYA !!</i> Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie	9.0	16.0	32.0	45.0
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC AB 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

14cl	25cl	50cl	75cl
8.0	14.0	28.0	40.0

BOURGOGNE BOURGOGNE PINOT NOIR AOP Millebuis	-	-	-	45.0
HAUTES-CÔTES DE Nuits AOC Pierre Maizière. AB La Croix Saint Balthazar	-	-	-	45.0
BORDEAUX BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC Château Haut-Mongeat AB	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	-	-	-	55.0
POMEROL AOC Le Carillon de Château Rouget	-	-	-	75.0
PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ AOC La Réserve de Malartic	-	-	-	75.0

VALLE DEL RÓDANO CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons AB	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 AB	-	-	-	65.0

SUR DE FRANCIA PIC SAINT-LOUP AOC Domaine Pech-Tort. Une Bonne Étoile	7.0	12.5	25.0	35.0
---	-----	------	------	------

VINO DEL MUNDO

ITALIA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Umani Ronchi. Podere	-	-	-	30.0
---	---	---	---	------

CHAMPAGNE Y BURBUJAS

PROSECCO DOC San Martino. Undici - extra dry	Copa 1lcl	Bt 75cl
CHAMPAGNE AOP Mumm Cordon Rouge - brut	8.0	40.0
CHAMPAGNE AOP Taittinger - brut	13.0	75.0
CHAMPAGNE AOP R de Ruinart - brut	14.0	80.0
CHAMPAGNE AOP Cristal Roederer - brut	-	130.0
	-	350.0

AB : orgánico : vegano

LA AÑADA DE VINOS PUEDE VARIAR NO DUDE EN PREGUNTARNOS.

BEBIDAS FRIAS

SODAS	<i>UNA JOYA !!</i>		
Mon Coco Cola 40cl	5.5	Schweppes 25cl	5.7
Té frío durazno 40cl	6.8	Tonic, Agrum o Lemon	
Limonada 40cl	6.8	Schweppes Premium 20cl	5.7
Limonada hibisco 40cl	6.8	Ginger beer, Hibiscus o Pomelo	
Limonada artesanal 33cl	5.7	Coca, Coca cherry, Coca zero 33cl	5.7
La Mortuacienne		Sprite 25cl	5.7
Kombucha casis-sauco AB 25cl	7.5	Orangina 25cl	5.7
Kombucha jengibre AB 25cl	7.5	Fanta 25cl	5.7
Redbull 25cl	7.5	Tropico 25cl	5.7

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 25cl 5.7

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 CHOUCHOU (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 lichée, 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
PALOMA 20cl Tequila, limón verde, limonada, zumo de pomelo
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

AGUAS

Vittel natural	Bt 50cl	Bt 1L
San Pellegrino gaseosa	5.5	6.5
	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 AB 4.0° 33cl	7.5
Suze 5cl	5.5	Cidra pera Sassy 2.5° 33cl	7.5
Lillet blanco, rosado 5cl	5.5		

CERVEZAS

PRESIÓN	25cl	50cl	Happy Hour		25cl	50cl	Happy Hour
Silver rubia Alsacia Francia	5.5	9.5	5.5	Demory IPA Paris Francia	6.2	11.2	7.7
1664 Alsacia Francia	6.0	11.0	7.5	Grimbergen Bélgica	6.2	11.2	7.7
Astra Urtyp Alemania	6.0	11.0	7.5	Ducasse Triple Norte de Francia	6.2	11.2	7.7
1664 blanca Alsacia Francia	6.0	11.0	7.5	Picon cerveza	6.5	11.7	8.7

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	8.5
La parisienne blanche 5.5° 33cl	8.0	Corona 4.6° 33cl	8.5
Bière des 3 monts 8.5° 75cl	14.0	Karmeliet triple 8.4° 33cl	8.5
Cerveza del momento 33cl	8.0	Liefmans fruitesse 3.8° 25cl	8.0
Corona sin alcohol 33cl	8.0	La Chouffe 8.0° 33cl	8.0

BEBIDAS CALIENTES

Espresso AB, descafeinado AB	2.8	Cappuccino	6.5
Café americano AB	2.8	Chocolate casero a la antigua	5.6
Espresso AB con leche	3.0	Chocolate blanco	5.6
Café americano AB 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

Alternativa vegetal a la leche disponible