

Au Bistrot Coco, notre **engagement** envers la qualité commence par le choix de produits locaux issus de l'agriculture responsable. Nous entretenons des partenariats solides avec des éleveurs et des maraîchers locaux qui partagent notre amour pour la saisonnalité des produits.

De plus, notre carte des vins est élaborée avec soin pour créer une **harmonie** et faire le lien entre notre cuisine et le savoir faire vinicole. Nous sommes fiers de vous proposer des vigneron avec une vision du terroir commune à la notre.

Laissez carte blanche au chef pour vivre un moment surprenant qui vous permettra de découvrir tout l'univers du Bistrot Coco. Chaque plat est pensé pour éveiller vos sens et vous faire découvrir de nouvelles saveurs. Pour une **expérience** complète, nous vous encourageons à prendre l'accord mets/vins.

Vivez une expérience gastronomique unique et laissez-vous emporter par la magie de notre menu

carte blanche.

Constant Meyer

Disponible du mardi au jeudi, midi et soir
& vendredi et samedi midi

Entrées

TARTARE DE QUASI DE VEAU, CRÈME DE THON, CARPACCIO DE CONCOMBRE
ET CÂPRES CAPUCINE FRITES 16€

CREVETTES SAUVAGES, EAU DE TOMATES CLARIFIÉE, KETCHUP DE TOMATES,
EXTRACTION DE BASILIC ET TOMATES CERISES À CRUE 16€

SALADE ET VELOUTÉ DE PETITS POIS FRAIS, CRÈME DE BURRATA, VINAIGRETTE A L'AIL
NOIR, GLACE LIVÈCHE 14€

Plats

POULPE GRILLÉ, BEURRE BLANC À L'ENCRE DE SEICHE, AUBERGINE CONFITE,
PIQUILLOS ET PICKLES GRAINES DE MOUTARDE 27€

RISOTTO CARNAROLI, ABRICOTS SECS, CARPACCIO DE COURGETTES VIOLON
À L'HUILE DE CITRON ET ÉMULSION DE TOMME FLEURS 24€

FILET DE BŒUF SIMMENTHAL, JUS COURT AU RAIFORT, ÉMULSION DE POMMES
DE TERRE, GIROLLES ET EXTRACTION DE CIBOULETTE 33€

Desserts

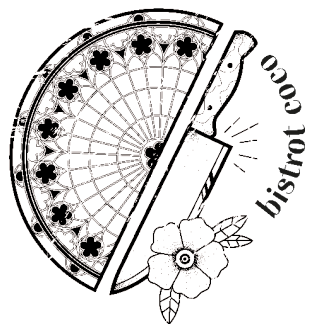
MOUSSE CHOCOLAT GRAND CRU, GLACE MAÏS, CAMEL BEURRE SALÉ, POP -
CORN CARAMÉLISÉ ET GEL BERGAMOTE 13€

COQUES DE MERINGUES, COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES, SORBET MÛRES, CRÈME
LÉGÈRE À LA VANILLE DE MADAGASCAR, PÉTALES DE FLEURS 13€

Sélection affinée par la fromagerie « Tourrette » 14€

à la carte

carte blanche



Menu CARTE BLANCHE EN 4 ÉTAPES 64€

5 ÉTAPES 72€

6 ÉTAPES 80€

POUR LES VÉGÉTARIENS : EN 4 ÉTAPES 49€

5 ÉTAPES 55€

6 ÉTAPES 61€

Accords METS & VINS 3 VERRES 21€

4 VERRES 28€

5 VERRES 35€

6 VERRES 42€

Sélection affinée par la fromagerie « Tourrette » 14€

N'hésitez pas à nous préciser toute intolérance alimentaire
pour que nous puissions adapter votre menu.

Prix nets en euros, service compris.