

FOOD MENU

SAVEURS DU SUD,
PIEDS DANS LE SABLE

FLAVORS OF THE SOUTH, FEET IN THE SAND

 **WEST INDIES**
HELICOPTERS

ALLERGÈNES

• ALLERGENS •



Poisson
Fish



Céleri
Celery



Crustacés
Crustaceans



Soja
Soy



Oeuf
Egg



Mollusques
Molluscs



Gluten
Gluten



Lupin
Lupin



Sulfites
Sulfites



Moutarde
Mustard



Sésame
Sesame



Lait
Milk



Fruits à coque
Nuts



Végétarien
Vege



Option végété possible
Vege option available

TAPAS

• À PARTAGER •



POIVRONS ROUGES

€14

Confits à la méditerranéenne : ail, basilic, romarin, oignons frits
Candied red bell peppers : garlic, basil, rosemary, crispy onions

LES CALAMARS

€15

Frits en persillade de roquette
Fried calamaris with garlic and parsley oil

LES CLAMS

€15

Palourdes juste ouvertes, en persillade de roquette
Clams simply opened, with garlic and parsley oil

OEUFS MIMOSAS

€16

Garnis de rillettes de poissons aux épices colombo
Hard-boiled eggs filled with fish rillettes seasoned with colombo spices

PAN CON TOMATE

€19

Pain ficelle légèrement toasté, tartare de tomates à l'ail et jambon cru
Lightly toasted French breadstick, garlic tomato tartare and cured ham



POIREAUX EN VINAIGRETTE

€18

Oeuf poché, feta et bacon
Leeks with vinaigrette dressing, poached egg, feta, and bacon



LES ARTICHAUTS

€18

Frits, copeaux de parmesan et mayonnaise truffée
Fried artichokes with shavings parmesan and truffled mayonnaise



L'AUBERGINE

€24

Façon tempura, sauce gribiche et aioli
Eggplant tempura, with gribiche sauce and aioli

LES SLIDERS

x5 : €30

Mini burgers de bœuf : tomates cerises confites, roquette, oignons frits et sauce cheddar
Mini beef burgers: Confit cherry tomatoes, arugula, crispy onions and cheddar sauce

ENTRÉES

• APPETIZERS •

LA SOUPE Tous les allergènes | All allergens €17

Bouillon de poissons inspiré de la bouillabaisse, rouille et croûtons
Bouillabaisse-inspired fish broth with rouille and croutons

OS A MOELLE €18

Grillé au four, ail, thym, piment d'Espelette et ses tartines à l'ail confit
Grilled bone marrow with garlic, thyme, a touch of Espelette pepper, and roasted garlic bread

LA FOCACCIA €21

Langouste et crevettes marinées en vinaigrette citronnée et coleslaw en escabèche
Lobster and shrimp marinated in a lemon vinaigrette, coleslaw with Mediterranean escabèche twist on focaccia

LA BURRATA €23

Caviar d'artichaut citronné et chips d'artichaut
Burrata on lemony artichoke caviar and artichoke chips

DUO DE COURGETTES €25

Burrata crémeuse, courgettes marinées, huile de roquette citronnée, crème de balsamique et noix grillées
Creamy burrata, marinated zucchinis, lemon arugula oil, balsamic glaze, and toasted hazelnuts

VITELLO TONNATO €27

Carpaccio de veau cuit en basse température recouvert de rillettes de thon aux câpres
Low temperature cooked veal carpaccio topped with tuna rillettes and capers

SALADES

• SALADS •

LA SALADE GRECQUE **€22**

Concombre, tomates cerises confites, oignon rouge, olives Kalamata et feta
Greek salad: cucumber, confit cherry tomatoes, red onion, Kalamata olives, and feta cheese

LA SALADE FRAÎCHEUR **€23**

Burrata, tomates cerises confites, brocolini grillés, pesto de roquette, noisettes torréfiées & burrata

Freshness Salad: burrata, confit cherry tomatoes, grilled broccolini, arugula pesto, toasted hazelnuts & burrata

LA SALADE CÉSAR Poulet : **€26** Gambas : **€29** Langouste : **€35**

Cœur de romaine, œuf dur, croûtons, parmesan, bacon et sauce César
- Poulet, Gambas ou Langouste -



Caesar salad: romaine heart, hard-boiled egg, croutons, parmesan, bacon, and Caesar dressing - chicken, prawns or lobster

LA SALADE COCO BEACH **€32**

Crevettes, chair de crabe, poulpe, langouste, avocat, mangue, concombre, légumes verts et vinaigrette yuzu, kalamansi

Shrimp, crab meat, octopus, lobster, avocado, mango, cucumber, green vegetables with yuzu-kalamansi vinaigrette

TARTARES

• RAW BAR •

LE BOEUF

Classique : €26

Os à Moelle : €32



Tartare de bœuf classique ou avec os à moelle - 200g - Acompagné de frites
Beef tartare, classic style or with bone marrow - 7oz - With French fries



LE LOCAL



€28

Ceviche de poisson local, maïs grillé, avocat, échalotes, cébettes, aguachile (gingembre, piment végétarien et coriandre) - Acompagné de frites
Ceviche of local fish, grilled corn, avocado, shallots, spring onions, aguachile (ginger, vegetarian chili and coriander) - With French fries

PÂTES

• PASTA •

ALLE VONGOLE



€28

Fettuccine, palourdes, persillade de roquette
Fettuccine pasta, clams and arugula parsley sauce

LA RAVIOLE



€28

Raviole ouverte de poule au pot, bacon et sauce poulette
Open ravioli of poule au pot with bacon and poulette sauce

LES GNOCCHIS



€28

Pesto de cresson, gnocchis frits, demi-burrata, poutargue râpée et oeufs de saumon
Watercress pesto, fried gnocchi, half burrata, grated bottarga, and salmon roe

POISSONS

• OUR FISH •

LA BALISTE



€28

En tempura, vinaigrette de câpres, aioli, petits légumes et écrasé de pommes de terre
Triggerfish In tempura, with capers vinaigrette, aioli, small vegetables, and mashed potatoes

LE WAHOO



€29

Mi-cuit, sétoise de calamars et écrasé de pommes de terre
Seared Wahoo with squid sétoise, and mashed potatoes

LE POULPE



€35

Grillé, sauce romesco et salsa verde, pommes de terre grenaille
Grilled octopus with romesco sauce, salsa verde, and baby potatoes

LA LOTTE



€34

Médailillon confit, fumé de poisson lié à l'aioli, écrasé de pomme de terre
Medallion of confit, smoked fish bound with aioli, mashed potatoes

LE BAR



€39

Filets de bar, petits légumes et salade
Grilled sea bass fillets with seasonal vegetables, and salad

VIANDES

• OUR MEATS •

LE PORC



€29

Poitrine de porc grillée, coleslaw frais, compotée de pommes vanillées, écrasé de pommes de terre et jus de viande corsé

Grilled pork belly, fresh coleslaw, vanilla flavored apple sauce, mashed potatoes and reduced rich meat juice

WELLINGTON DE BOUDIN NOIR



€37

Feuilletage croustillant, cœur de boudin noir, épinards fondants, duxelles de champignons, foie gras, jus corsé accompagné d'un écrasé de pommes de terre

Crispy puff pastry with black pudding, wilted spinach, mushroom duxelles and duck foie gras, served with a rich juice and mashed potatoes

LE FILET DE BOEUF



€38

Grillé, jus de viande ou sauce poivre, accompagné de pommes de terre grenaille

Grilled, with meat juice or pepper sauce, served with baby potatoes

LE VEAU



€39

Côte de veau, légumes glacés, purée de pommes de terre, et jus réduit au romarin

Veal chop, glazed vegetables, mashed potatoes, and rosemary infused juice

A PARTAGER . TO SHARE .



POULET ENTIER

€69

DESOSSÉ

Mariné au gingembre, citron vert, ail, piment végétarien, purée à l'ail confit et jus de volaille corsé

Accompagnement :
Pommes de terre grenaille et salade

Boneless whole chicken:
Marinated in ginger, lime, garlic, chili pepper, with roasted garlic purée and rich chicken jus

On the side :
Baby potatoes and salad



CHATEAUBRIANT DE BOEUF €179

Grillé au Mibrasa (four à braise)

Accompagnements :
Pommes de terre grenaille, broccolini, tomates cerises grillées, os à moelle et jus de viande

Chateaubriant beef steak

On the side:
Baby potatoes, broccolini, grilled cherry tomatoes, bone marrow, and meat jus



ENTRE 2 PAINS

• BETWEEN 2 BREADS •

LE CLASSIQUE BACON CHEESE



€23

Steak haché, roquette, tomates cerises confites, bacon, oignons frits, sauce cheddar - accompagné de frites

Beef patty, arugula, confit cherry tomatoes, bacon, crispy fried onions, and cheddar sauce - with French fries

OV LE CLUB SANDWICH



€22

Bacon, roquette, avocat, tomates cerises confites et sauce œuf dur
- Accompagné de salade

Bacon, arugula, avocado, confit cherry tomatoes, hard-boiled egg sauce
- With salad

OV L'ITALIEN



€23

Boule de pain garnie de stracciatella, jambon cru, pesto de roquette citronné et tomates cerises confites au four - Accompagné d'une salade

Bread bowl filled with stracciatella, cured ham, lemony arugula pesto, and oven-roasted cherry tomatoes - served with a salad

LE BURGER COCO



€25

Boudin noir pané, bacon, roquette, tomate cerises confites, oignons frits, sauce camembert et compote de pommes vanillée - Accompagné de frites

Breaded blood sausage, bacon, arugula, confit cherry tomatoes, crispy fried onions, Camembert sauce, and vanilla apple compote - With French fries

ACCOMPAGNEMENTS • SIDES

SALADE VERTE €8

Mixed green salad

POMMES ALLUMETTES FINES

Nature €8 Truffe/parmesan €9

Shoestring potatoes

Plain or truffled/parmesan



POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS €8

Sautéed green vegetables

PURÉE DE POMMES DE TERRE

Nature €8 Truffe €9

Mashed potatoes

Plain or truffled



MENU ENFANTS • KIDS MENU

STEAK DE BOEUF ou

FILET DE BALISTE ou

TENDERS DE POULET

Frites / purée / légumes



BOULE DE GLACE 

Vanille / choconuts / fraise

Beef patty Steak or

Triggerfish or

Chicken tenders

Fries, mashed potatoes, or vegetables

Ice cream scoop

Vanilla / Choconuts / Strawberry

€19

GLACES • ICE CREAM

BOULES DE GLACE - ICE CREAM SCOOPS

Vanille / Passion / Fraise / Mangue / Choconut / Corosol /
Caramel beurre salé / Coco / Rhum Raisin / Café / Framboise /
Citron-gingembre

Vanilla / Passion fruit / Strawberry / Mango / Choconut / Soursop / Salted
caramel / Coconut / Rum raisin / Coffee / Raspberry / Lemon-ginger

1 boule €3
1 scoop

2 boules €6
2 scoops

3 boules €9
3 scoops

DESSERTS

AFFOGATO



€8

Café Nespresso, glace vanille, noisettes torréfiées
Nespresso Coffee, vanilla ice cream, toasted hazelnuts

TIRAMISU SPECULOS



€14

Brisure de spéculos, mascarpone onctueux, cacao
Speculoos crumble, creamy mascarpone, lightly dusted with cocoa

MOUSSE AU CHOCOLAT



€14

Légère et gourmande
Light and creamy chocolate mousse

L'ÉCLAIR AU CHOCOLAT D'ALEX



€18

Ganache au chocolat noir et grué de cacao
Chocolate éclair: dark chocolate ganache and cocoa nibs

ASSIETTE DE FRUITS

€12

À partager : €22

Selon arrivage et saison
Fruit plate according to availability and seasonal

LE BABA AU RHUM



À partager : €22

Gâteau moelleux imbibé de sirop au rhum, servi avec crème chantilly
Soft cake soaked in rum syrup, served with whipped cream

COUPE GLACÉE DU JOUR

À partager : €28

Selon l'inspiration du chef
Ice cream cup of the day, as inspired by the chef

BISOU SUCRÉ