COKE

BAR
RESTO
HÔTEL

A LA CARTE

ENTRÉES

• Saumon Gravlax aux agrumes, mayonnaise fumée,
radis noir et citron séché. 12-

• Poêlée de calamar en persillade, légumes nouveaux
et hollandaise à l'encre de seiche. 11-

• Duo de magret de canard, butternut, noisette et livèche 11-

• Oeuf bio poché, pois au lard de colonata, herbes fraîches. 11-

PLATS

• Entrecôte française, rattes du Touquet à l'ail et au thym,
beurre maître d'hôtel et jeunes pousses 26-

• Mi-cuit de thon au sésame wasabi, soja, quinoa rouge et avocats 26-

• Tartare de boeuf au couteau, oignons brûlés, pickles
et pomme pont neuf 19-

• Médaillon de lotte, burrata, cécina de boeuf et tomates rôties. 24-

DESSERTS

• Amandier à la pistache et fruits rouges 10-

• Le Tout-Mangue 10-

• Nougat glacée façon straciatella. 10-

• Café gourmand 11-

Prix net | Service inclus | Liste des produits allergènes sur demande

BOISSONS

VINS AU VERRE

ROSE

Vin du moment	6,50-

ROUGE

Côte du Rhône Parallèle 45 Domaine Jaboulet	6,50-
Château Coucheroy Pessac Léognan Lurton	7,50-
Bourgogne Pinot noir	7,50-
AOC Cahors «Le Croizillon» Malbec	7,50-
IGP Côteaux de l'Ardèche «Vin de copain»	7,50-

BLANC

Château Coucheroy Pessac Léognan Lurton	7,50-
Bourgogne Chardonnay	7,50-
Tokaji Château Hellha Furmint	7,50-
Menetou-Salon Morogues Domaine Pellé	7,50-

BIERES BOUTEILLES

Duvel 8,5°	5-	Anosteke 8°	5-
Omer 8°	5-	Westmalle Double 7°	5-
Orval 6,2°	5,50-	Westmalle Triple 9,5°	5,50-
Rochefort 8	6,50-		

BIERES PRESSIONS

Saison Dupont Biologique	4,20-
Vedett IPA	4,90-
Moinette	4,90-