

le cocobaïa



Le petit déjeuner du Coco

Café, Thé	10,00 €
Jus de fruit Pago au choix Pomme, Tomate, Abricot, Ananas, Orange, ACE	
Petites viennoiseries (2 pièces) Pain au chocolat, croissant	
Supplément viennoiserie	1,20 €
Le beignet... généreux et gourmand Chocolat noisette	4,00 €



Les boissons chaudes

Café, Espresso, Décaféiné	2,50 €
Café noisette	3,00 €
Café double	4,00 €
Cappuccino	4,50 €
Thé, Infusion	4,00 €
Chocolat chaud	4,50 €
Café viennois	5,00 €
Chocolat viennois	5,00 €

Les jus pressés

Orange	6,00 €
Citron	6,00 €

Les eaux

Eau filtrée Purezza - Plate (75 cl)	4,00 €
Eau filtrée Purezza - Gazeuse (75cl)	4,00 €
Vittel (33 cl)	2,50 €
Vittel (1 l)	4,50 €

Les thés frappés

Thé vert frappé (35cl) Thé vert, sirop de pêche, citron jaune, limonade	6,50 €
Thé noir frappé (35cl) Thé noir, sirop de myrtille, menthe fraîche, limonade	6,50 €
Thé citron frappé (35cl) Thé citron, sirop de framboise, gingembre, limonade	6,50 €

Les cafés frappés

Café d'Orgeat frappé (35cl) Café, sirop d'orgeat	6,50 €
Café frappé Myrtille (35cl) Café, sirop de myrtille	6,50 €
Café Coco frappé (35cl) Café, lait de coco, copeaux de noix de coco	8,00 €

Les softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl)	5,00 €
Perrier (33cl)	5,00 €
Orangina (33cl)	5,00 €
Ice Tea (33cl)	5,00 €
Red bull (25cl)	5,00 €
San Pellegrino citron (33cl)	5,00 €
San Pellegrino orange sanguine (33cl)	5,00 €
Limonade artisanale "Maison Aubert" (33cl)	5,00 €
Pago (20cl) Pomme, Tomate, Abricot, Ananas, Orange, ACE	5,00 €

Les cocktails sans alcool

Virgin Mojito (35 cl) Cassonade, citron vert, menthe fraîche, limonade	8,00 €
Virgin Mojito Fraise/Passion/ Framboise (35 cl) Cassonade, citron vert, menthe fraîche, limonade, purée de fruit	9,00 €
Virgin Colada (60cl) Glace noix de coco, jus d'ananas, jus de mangue	8,00 €
Le Cocobaïa (60 cl) Sirop coco, sirop de passion, sirop de fraise, ananas, passion	8,00 €
Le Détox (60cl) Glaçon concombre-menthe fraîche, citron vert, mangue, passion	11,00 €

Les cocktails avec alcool

Mojito (35cl) Crème de rhum, cassonade, citron vert, menthe, limonade	12,00 €
Mojito Fraise/Passion/Framboise (35cl) Crème de rhum, cassonade, citron vert, menthe, limonade, purée de fruit	13,00 €
Spritz (60 cl) Apérol, prosecco, perrier, citron jaune, orange	
Piña Colada (60 cl) Crème de rhum, glace coco, jus d'ananas, jus de mangue	12,00 €
Le Rosé Puech Haut (33cl) Vin rosé, sirop pamplemousse, perrier, glaçon pamplemousse, pamplemousse frais	13,00 €
Le Blanc Puech Haut (33cl) Vin blanc, sirop de kiwi, bille de kiwi, menthe, perrier	13,00 €
Le Champagne Perlé (12cl) Champagne, liqueur de cerise, billes de yuzu	15,00 €
Cuba Beer (35cl) Cassonade, citron vert, menthe, bière blonde, purée de framboise ou passion	14,00 €

Les bières

Bière Artisanale (33cl) La Gorge Fraîche - blanche, blonde, brune	6,50 €
Corona (35,5 cl)	6,00 €
Desperados (33 cl)	6,00 €
Kriek Cerise (33 cl)	6,00 €
Bière Pression (25 cl / 50 cl)	4,00 € / 7,50 €
Supplément sirop	0,30 €
Tranche de citron	0,10 €
Monaco (25 cl / 50 cl)	4,00 € / 7,50 €
Panaché (25 cl / 50 cl)	4,00 € / 7,50 €

le cocobaïa



Soupe froide :

SOUPE FROIDE - Préparé avec des légumes ou fruits de saison, et assaisonnement de la Cheffe

7,00 €

Les planches ... à partager :

CHARCUTERIES IBERIQUES - Saucisson, Saucisson de taureau, Coppa, Lomo, Filet de porc de l'Aveyron

18,00 €

FROMAGES - Tomme aux 3 laits bio (brebis, vache, chèvre), Le fumaison de Lavort (brebis), Tomme Suisse artisanale fourrée à l'ail des ours (vache)

21,00 €

Nos produits évoluent en fonction des saisons

Salades :

SALADE DE LA CHEFFE - Salade fraîcheur autour des saveur du monde

18,00 €

SALADE ITALIENNE - Feuilles craquantes et roquette, tomate de saison (zèbrée, ananas, coeur de boeuf), tomates cerises, tomates séchées, pesto de roquette, basilic frais, billes de mozzarella et jambon Serrano en brochette, focaccia

19,00 €

POKE BOWL - Saumon mariné sauce Ponzu (yuzu, soja), graines de sésame saveur wasabi et prune, mangue, edamame, algues wakame, riz thaï, radis croquants, papaye verte

22,00 €

Brochette :

BROCHETTES POULET SATAY - 3 Brochettes de poulet aux épices sauce Satay, servi tiède

20,00 €

Salade fraîcheur (concombre, chou, carotte) et assaisonnement exotique (huile de sésame, jus de citron, menthe et coriandre)

Les pains gourmands :

PANINI

Le Veggie : Mozzarella, tomate fraîche, basilic, huile d'olive

9,00 €

L'italiano : Cheddar fumé, jambon Serrano, tomate, roquette, pesto de tomate

12,00 €

PAIN BAGNAT - Pain à l'huile d'olive, thon, tomate, oeuf dur, oignon rouge, piquillo, mayonnaise de tapenade d'olives noires

15,00 €

BANH MI - Emincé de Porc confit croustillant aux épices, sauces piquantes Sri Racha (Thaïlande), légumes croquants pickled
Servi tiède dans une pain viennois

14,00 €

WRAP SAUMON - Rillettes de saumon frais (yaourt, citron, échalote, herbes fraîches : aneth et ciboulette), radis croquant, mélange de pousses, cream cheese, oignon rouge, servi dans une galette de blé

18,00 €

NAAN POULET RAÏTA - Salade de poulet et raïta (yaourt à la grecque, cumin, coriandre, menthe, jus de citron, oignon rouge, ail, gingembre), servi avec son pain naan tiède

15,00 €

Portion de pomme de terre frite (200g)

5,00 €

Chips (goûts variés) (45g)

3,00 €

Menu enfant :

Aiguillettes de poulet croustillant façon nuggets (poulet Hallal sur demande), frites, tomates cerises à croquer

Sirop à l'eau

Petit pot de glace bio : vanille, chocolat, fraise, citron

12,00 €

Desserts :

DESSERTS SIGNATURE de GERARD CABIRON, meilleur ouvrier de France :

Le Cocobaïa

7,50 €

Verrine trois chocolats

7,50 €

Verrine tarte aux citrons revisitée : citron jaune, citron vert, gelée de citron

8,00 €

Tiramisu café et glaçage café

8,00 €

SELECTION DE GLACES :

Barres chocolatées glacées (Snickers, Bounty ...)

3,00 €

Cône vanille, chocolat

3,00 €

Petit pot de glace artisanale : vanille, chocolat, fraise, citron

6,00 €

LES GOURMANDISES DE LA PLAGE :

Le Beignet ... généreux et gourmand chocolat noisette

4,00 €

Les soupes froides, planches, salades, brochettes, frites, sandwichs et menu enfant sont préparés depuis notre établissement partenaire
Restaurant l'Essentiel à partir de produits frais et livrés quotidiennement.

PRIX TTC, TVA 10%, SERVICE COMPRIS - VIANDES ORIGINE FRANCE

le cocobaïa



Carte des Vins et Champagnes

Les Champagnes

MAGELIE - Brut

Pinot noir, Chardonnay - Bulles fines. En bouche des notes beurrées, d'amande fraîche ainsi qu'une certaine complexité. Frais doté d'une belle longueur en bouche.

TSARINE CUVÉE ORIUM - Extra Brut

Chardonnay, Meunier, Pinot Noir - Nez pur empreint de fleurs d'acacia et fruits jaunes. Bouche ample et soyeuse, sur une finale tonique et minérale.

BESSERAT DE BELLEFON - Brut

Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier. Nez ouvert, gourmand, sur des notes de fleurs de tilleul, chèvrefeuille, noisette et mirabelle. En bouche : équilibré, harmonieux et vineux.

RUINART - Blanc de Blancs

Chardonnay - Un nez fin et fruité, des notes d'agrumes (citron, cédrat), fruits exotiques (ananas, fruits de la passion) et fleurs blanches.

Les Rosés

L'APRES PLAGE - Tour Saint-Honoré - IGP Var

Grenache, Cinsault - Robe rose claire, saumonée aux argentés. On retrouve en bouche une belle vivacité ainsi qu'une fraîcheur éclatante. Persistance aromatique d'une belle longueur complétée par des notes de groseille, cassis et de mûre. Rosé plein de finesse et de légèreté.

BUZ - Domaine Buzarens - IGP Saint Guillem le Désert Val de Montferrant -

Syrah - Robe framboise et reflets argentés lumineux. Au nez et en bouche, notes de fruits rouges (cassis et framboise). Se marie avec poissons ou viandes grillés, salades...

MITYS - IGP Pays d'Oc

Grenache - Un vin fruité et sucré, excellent pour les apéritifs comme pour les desserts ou simplement dans l'après-midi entre amis, fruité sans être trop sucré. Un incontournable de l'été. Une vraie gourmandise à déguster.

CHÂTEAU VESSIÈRE - AOP Costière de Nîmes -

Syrah et Grenache Noir - Rosé de pressurage direct, qui s'exprime tout en finesse et saura accompagner le gras et le sel des charcuteries crues et cuites, ou encore des salades.

MARIE - Domaine Cammaous - AOC Languedoc -

Syrah, Grenache, Cinsault - Nez sur le pomelo et le zeste d'orange. Belle attaque en bouche avec une matière tendre et souple. La finale fraîche apporte une belle tension à l'ensemble.

O ROSÉ - Domaine Marc Escassut - VDF -

Grenache gris, Syrah, Vermentino, Cinsault - Bouche fraîche et équilibrée. Où une acidité habillée d'un soyeux unique caresse votre palais. Un vin sans complexe où polyvalence et plaisir sont garantis.

LA VIE EN ROSE - Château Roubine - AOP Côtes de Provence

Grenache, Cinsault, Syrah - Finesse du grain, une belle rondeur en une très belle amplitude due à un joli gras. Persistance aromatique d'une belle longueur. Un rosé plaisir festif, à déguster aussi bien à l'heure de l'apéritif qu'autour d'un repas estival.

Les Blancs

CHÂTEAU VESSIÈRE - AOP Costières de Nîmes -

Roussane, Grenache Blanc - Une belle fraîcheur, des arômes de fleurs blanches et d'agrumes, une acidité bien marquée évoquant un registre minéral. Se marie parfaitement avec fruits de mer et crustacés.

UBY N°4 - IGP Côtes de Gascogne

Gros et petit Maseng - Nez ananas, fruit de la passion... Bouche veloutée onctueuse. Finale nette.

ACCORD - Domaine Cammaous - AOP Languedoc

Vermentino, Roussane, Viognier. Nez sur l'orange sanguine, la poire à la vanille, la cardamome. Bouche gourmande, belle longueur, finale de citron confit.

PUECH-HAUT PRESTIGE - AOP Côteaux du Languedoc

Roussane, Marsanne - Nez riche et complexe, soutenu par des notes de fruits à chair blanche. Bouche élégante et harmonieuse. La finale conserve une belle fraîcheur sur des notes florales.

Les Rouges

CHÂTEAU VESSIÈRE - AOP Costière de Nîmes -

Syrah, Grenache Noir - Vin aux tanins souples. La bouche est construite et chaleureuse, ses arômes expressifs seront se marier avec tous types de grillades, salades et plats d'été.

PUECH HAUT ARGALI - AOP Côteaux du Languedoc

Grenache, Merlot, Syrah - Sa robe rouge grenat est suivie par des arômes de framboise noire, de cerise et de garrigue. La bouche oscille entre la fraîcheur et la douceur des fruits. Un vin convivial à déguster entre 8 et 12°C.

Verre/Coupe
12 cl

Bouteille
75 cl

10,00€ 65,00 €

89,00 €

95,00€

130,00€

5,00€ 21,00€

5,00€ 23,00€

5,00€ 24,00€

5,00€ 25,00€

29,00€

6,00€ 34,00€

39,00€

5,00€ 25,00€

5,00€ 25,00€

30,00€

7,00€ 41,00€

5,00€ 25,00€

7,00€ 36,00€

