

le cocobaïa



Le Cocobaïa vous accueille tous les jours, de gh au coucher du soleil.

Notre philosophie :

Calme, sérénité, authenticité, bien-être...

Notre restauration :

Elle est préparée et livrée tous les jours avec amour par notre Chef de l'hôtel La Plage 5* et sa brigade.

Nos fournisseurs et partenaires :

Nous les choisissons avec beaucoup d'attention et de coeur.

Nous privilégions les circuits courts et les produits issus de notre terroir. Nous sommes fiers de collaborer avec ces artisans dont vous trouverez la liste dans ces pages.

Nos nouveautés :

Nous essayons chaque année de nous réinventer, pour mieux vous satisfaire.
Vous retrouverez ainsi cette année :

Formule Transat

30€

Transat + parasol
Salade César ou Panini Végétarien
Soft ou Eau ou Bière pression*



*Selon notre sélection
Hors samedi et dimanche, jour férié, juillet et août



Tous les jours
à partir de 17h

Happy Hour

Pour l'achat de 2 boissons

la - chère des 2 à
-50%

Plateaux de fruits de mer

à partir de
39€

Les vendredi, samedi et dimanche

Sur précommande, 48h à l'avance

Formules Bien Etre

A découvrir prochainement

Avec notre marque Spa

Eclae
PRODUIT DE L'ALGUE ROSE



Salades

Salade Caprese

Tomates d'antan, feuilles de basilic, confit de tomates cerises, burrata, olives noires, pesto de basilic et parmesan en copeaux

20€

Salade César poulet

Filets de poulet croustillants, parmesan en copeaux, feuilles de romaine, croûtons de pain et sauce César

19€

Salade du Pêcheur

Tentacules de poulpe et crevettes roses sur une salade de pomme de terre, cébettes, olives noires, citron et jeunes pousses de moutarde

24€

Poke Bowl de thon de ligne

Cubes de Thon cru marinés, riz de Camargue parfumé au lait de coco, fèves, avocats, tomates cerises, wakamé, mangue au vinaigre de kumquat de la Vinaigrerie Montpelliéraine

21€

Panini

Le Végétarien

Huile d'olive, confit de tomates cerises, aubergines, courgettes et poivrons grillés

12€

La Garrigue

Chèvre frais, "cream cheese", miel local et thym de garrigue

12€

L'Ibérique

Huile d'olive, confit de tomates cerises, copeaux de jambon ibérique, péquillos confit

15€

Poissons et crustacés

Saint-Pierre "tiradito"

Lèche de tigre, agrumes, gingembre, oignons rouges, perles de yuzu et feuilles de coriandre

22€

Thon de ligne "gravlax"

Salade de wakamé, mangue marinée et praliné sésame noir

20€

Toutes nos préparations sont servies avec un quartier de citron vert et des condiments de saisons

Bouquet de crevettes roses

Accompagné d'une mayonnaise Sriracha

15€

Accompagnements

Chips, goûts variés (45 g.)

3€

Portion de potatoes (200 g.)

5€

Gaspacho

Tomate, épices et basilic

6€

Mesclun de jeunes pousses,

Vinaigrette aux agrumes

6€

Salade de riz de Camargue

"Manobi", oignons frits et chimichurri

6€

Pains gourmands

Pain Bagnat

Pain à l'huile d'olive "l'Olivette d'Oc", émietté de thon, œuf dur, anchois de Collioure, olives noires, lamelles d'artichaut marinées, fèves, radis

16€

Le Club de "La Plage"

Filets de poulet croustillants, mayonnaise "spicy-crunchy", avocat, feuilles de romaine, olives, tomates, péquillos confit, concombre

16€

Wrap Fish

Rillettes d'espadon de ligne (Cream Cheese, câpres, tomates confites) concombre, menthe, oignons crus et "crispy", feuilles de romaine, le tout servi dans une galette de blé

18€

Menu Enfant

12€

Filets de Poulet "Tenders" aux céréales
ou Beignets de poisson



Portion de potatoes
Salade de tomates cerises



Pot de glace au choix
ou barre glacée ou cône



Sirop à l'eau

Formule Transat

30€

Transat + parasol

Salade César ou Panini Végétarien

Soft ou Eau ou Bière pression*



*Selon notre sélection
Hors samedi et dimanche, jour férié, juillet et août

Fromages et Charcuteries

Sélection à partager

Cabécou fermier

Croûtons et miel aux épices douces
(Cabécou fermier de 70 g)

8€

Burrata di bufala DOP

Chutney melon, pesto de basilic et
amandes grillées
(Burrata di bufala de 120 g)

14€

Charcuterie d'Aveyron "La Table de Solange"

Jambon sec, saucisse sèche, galabart,
pickles et condiments

22€

Duo de charcuterie d'Aveyron et Burrata di buffalo DOP

Pickles et condiments

27€

Plateaux de Coquillages et Crustacés

Sur précommande (48h à l'avance)
les vendredi, samedi et dimanche

Le panaché de l'écailler

10 huîtres/5 moules/5 palourdes/5 crevettes

39€

Le plateau spécial " Le Ponant"

15 huîtres/8 palourdes/8 crevettes/1 tourteau

65€

Le plateau royal "La Plage"

20 huîtres/10 palourdes/10 crevettes/1 homard

120€

Nous aimons travailler avec

Volailles, viandes, fromages, salaisons, charcuteries
La Table de Solange, Cassagnes

Poissons et coquillages

Sud Mer, Frontignan
Côté Fish, Le Grau-du-Roi

Fruits, Légumes et herbes sauvages de saison

Les Jardins de Costebelle, Villeneuve-Les-Maguelone

Huile et produits autour de l'olive

L'Olivette d'Oc, Fabrègues

Pâtisseries et autres gourmandises

Le Moulin de la Rocade, Frontignan
Frigequix, Gigean

Desserts pâtisseries

Sélection signature de Dylan Ortega, "Le Moulin de la Rocade" à Frontignan

9€

Cocobaïa

Croustillant noix de coco, baba exotique, crémeux
passion, chantilly mascarpone

Chocolat

Brownies, mousse chocolat blanc, crémeux lacté
aux éclats de noisettes

Panna cotta

Panna cotta, pommes caramélisées, crumble,
caramel

Agrumes

Crumble, confit de citron jaune, meringue,
crème de citron

Desserts glacés

Sélection de la maison "Frigexquis" à Gigean

9€

Vacherin à la Zézette de Sète

avec des morceaux de Zézette

Crème glacée à la fougasse d'Aigues-Mortes

avec des morceaux de fougasse et perles de sucre

Tiramisu au café glacé

Nougat glacé

avec des morceaux de fruits confits

Glaces et sorbets

Pots de glace et sorbet

Vanille, chocolat, café, fraise, citron

6€

Barre glacée chocolatée

3€

Cône glacé

Vanille, chocolat

3€

6€

A toute heure !

Le beignet chocolat et noisette

Généreux et gourmand...

