

le cocobaia



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

Il a comme de nombreuses paillotes, la contrainte d'une « petite restauration », que notre Chef prend soin d'élaborer depuis les cuisines de l'hôtel. Vous serez servis dans des contenants certes recyclables et jetables, tels que l'impose la législation, mais que nous avons choisi avec soins dans des matériaux à notre image: bois, bambou... Nous attendons le plaisir de vous accueillir dans notre univers de détente.

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 :



Happy Hour

Tous les jours
De 18H à 20H

Pour l'achat de 2 boissons



Plateaux de fruits de mer

Les vendredis, samedis et dimanches

Uniquement sur précommande
(24 h à l'avance)

Formule Détente

Transat journée + parasol
+ Rituel corps ou visage 30' - 50€
à partir de la 2ème ligne / + 3€ en 1ère ligne



Transat journée + parasol
+ Rituel corps ou visage 60' - 79€
à partir de la 2ème ligne / + 3€ en 1ère ligne

Du mercredi au dimanche, sur rendez-vous



Les Salades

Salade de poulet 20€
Emincé de poulet en cuisson basse température, parmesan en copeaux, feuilles de romaine, croûtons de pain et sauce parmesan

Salade Caprese 20€
Tomates d'antan, confit de tomates cerises, burrata, olives noires, pesto de basilic et parmesan en copeaux

Poke Bowl de thon de ligne 24€
Cubes de Thon cru marinés, riz de Camargue, fèves, avocats, tomates cerises, wakamé, mangue au vinaigre de kumquat de la Vinaigrerie Montpelliéraine

Salade Baïa-Baïa 24€
Gambas aux herbes fraîches, remoulade de chou chinois, carotte au poivre Timut, ananas frais, gel mangue-passion et noix de cajou

Les Paninis

Le Végétarien 12€
Huile d'olive, confit de tomates cerises, aubergines, courgettes et poivrons

La Garrigue 12€
Chèvre frais, "cream cheese", miel local, thym et noisette

L'Ibérique 14€
Huile d'olive, confit de tomates cerises, copeaux de jambon cru, péquillos confits

Les Assiettes froides d'été

Tataki de thon de ligne 20€
Wakamé et mangue marinée, condiments et praliné sésame noir

Vitello tonnato 22€
Chiffonnade de rôti de veau, sauce tonnato
Salade de pomme de terre et haricots verts

Les Accompagnements

Chips, goûts variés (45 g.) 3€

Portion de potatoes (200 g.) 5€

Gaspacho 6€
Tomate, épices et basilic

Mozzarella di bufala DOP 14€
Melon, pesto de basilic et amandes grillées

Bouquet de crevettes roses 15€
Accompagné d'une mayonnaise Sriracha

Les Pains gourmands

Pain Bagnat 16€
Pain à l'huile d'olive, émietté de thon, œuf dur, anchois, olives noires, poivrons, haricots verts et radis

Bagel 16€
Jambon cru, pesto de basilic, crème cheese, avocat, feuilles de romaine, olives, tomates, pequillos et concombre

Wrap Fish 16€
Saumon en deux façons (Cream Cheese, câpres, tomates confites) concombre, menthe, oignons crus et "crispy", feuilles de romaine, le tout servi dans une galette de blé

Menu Enfant

- de 12 ans

Filets de Poulet "Tenders" **ou** Fish and chips



Portion de potatoes
Brochette de tomates cerises



Barre glacée **ou** Cône glacé



Sirop à l'eau **ou** Diabolo

12€

Formule Détente

Transat journée + parasol
+ Rituel corps ou visage 30' - 50€
à partir de la 2ème ligne / + 3€ en 1ère ligne



Transat journée + parasol
+ Rituel corps ou visage 60' - 79€
à partir de la 2ème ligne / + 3€ en 1ère ligne

Du mercredi au dimanche, sur rendez-vous

à partir de la
2ème ligne
50€/79€

Les Planches

Sélection à partager

Planche de Charcuteries 24€

Jambon sec d'Aveyron 14 mois, Fricandeau, Rosette, saucisse sèche fumée et chorizo de la maison Linard
Rillettes de cochon Duroc d'Olivès
Pickles et condiments

Plateau de fromages 24€

Tome d'Estaing, Pavé du Larzac truffé, Le Rond du Ségala et Le Gordo de la ferme de la Roselle,
Bleu des Causses, Crottin cendré et fruits secs

Plateau de crudités 18€

Bâtonnets de carottes, concombres, choux-fleurs, tomates cerises et radis accompagnés d'une tapenade et anchoïade

Desserts pâtisseries

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

Le Cocobaïa

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

Le Chocolat

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

La Pomme

Crème vanille, pommes caramélisées, crumble, caramel

L'Agrume

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

Plateaux de Coquillages et Crustacés

Uniquement sur précommande (24h à l'avance)
les vendredis, samedis et dimanches

Le panaché de l'écailler

12 Huîtres Réserve de Tarbouriech
6 Crevettes / 6 Murex / 6 Bulots

Le plateau Royal

12 Huîtres Réserve de Tarbouriech
12 Crevettes / 6 Murex / 6 Bulots
6 Palourdes / 1 Homard 600/800gr

L'eau de Coco

Boisson naturelle issue du
jeune fruit encore vert



A toute heure!

Cornet de mini beignets
Nature, au chocolat et à la pomme



Desserts glacés

Sélection de la maison "Frigexquis"
à Gigean

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

Glaces et Sorbets

Pots de glace et sorbet "Frigexquis" 6€

Vanille, chocolat, café, fraise, citron

Barre glacée chocolatée 3€

Cône glacé 3€

Vanille, chocolat

Fruits de saison

Sélection de fruits frais
coupés minute



9€ l'assiette

le cocobaia



	Verre/Coupe 12 cl	Bouteille 75 cl
<i>Les Champagnes</i>		
TRIBAUT SCHLOESSER "8 Terroirs origine" - 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.	13,00€	70,00€
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.		90,00€
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.		160,00€
<i>Les Rosés</i>		
DOMAINE BUZARENS - Le Buzz - IGP Saint Guillem le Désert Val de Montferrand - Syrah - Robe framboise et reflets argentés lumineux. Au nez et en bouche, notes de fruits rouges (cassis et framboise).	5,00€	26,00€
CHÂTEAU VESSIÈRE - AOP Costière de Nîmes - Syrah et Grenache Noir - Rosé de pressurage direct aux arômes de fruits rouges et d'agrumes.		25,00€
DOMAINE CAMMAOUS - Goguette - IGP Saint Guilhem Le Desert - Val Montferrand - Carignan, Cinsault, Syrah, Grenache - 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.	5,50€	30,00€
DOMAINE MARC ESCASSUT - O Rosé - VDF Languedoc - Grenache gris, Syrah, Vermentino, Cinsault - Bouche fraîche et équilibrée, une acidité habillée d'un soyeux unique. Un vin sans complexe, où polyvalence et plaisir sont garantis.		34,00€
CHÂTEAU LES VALENTINES - La Londe - AOC Côtes de Provence - Grenache noir, Syrah, Cinsault, Mourvèdre Frais et aérien aux notes d'airelles, de poivre rose et d'épices. Notes d'agrumes, de fruits exotiques et d'anis étoilé.		42,00€
<i>Les Blancs</i>		
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.		25,00€
DOMAINE LAROCHE - Le Petit Chardonnay 9.5' - IGP Pays d'Oc Chardonnay - Une bouche très légère avec des notes de fruits blancs et florales. C'est un vin rafraîchissant avec une belle vivacité.	5,00€	26,00€
MAS NEUF - L'Inédit - IGP Pays d'Oc - Muscat, Sauvignon - Un modèle d'équilibre entre fraîcheur et sucrosité, qui charme par la délicatesse de ses arômes exotiques et floraux. Au palais, il surprend par sa vivacité avant d'offrir une finale tout en souplesse et en douceur.	5,00€	28,00€
CHATEAU LA NEGLY - La Brise Marine - AOP La Clape Bourboulenc, Roussane, Vermentino. Le nez associe des arômes de fruits exotiques, pêche blanche avec des notes d'amande fraîche. La bouche vive se révèle puissante et généreuse. Une note minérale accentue sa complexité.		34,00€
DOMAINE D'ARCHIMBAUD - Les IV Pierres - IGP du Mont-Baudile - 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.		38,00€
<i>Les Rouges</i>		
DOMAINE LA NEGLY - Les Terrasses de la Négly - IGP Oc Syrah, Carignan, Cinsault - Les tanins sont souples et soyeux. Vin fruité avec des arômes de fraise des bois et de fruits frais.	5,00€	25,00€
CHATEAU BAS D'AUMELAS - AOP Grès de Montpellier Grenache, Syrah, Mourvèdre - Nez complexe, concentré et riche. Il évoque des notes de fruits mûrs, de poivre et de réglisse, tanins d'une grande finesse.	6,00€	30,00€



10€

Le petit déjeuner du Coco

Café, Thé

Jus de fruit Granini aux choix

Petites viennoiseries (2 pièces)

Croissant, pain au chocolat

Supplément viennoiserie 1,20 €

Cornet de 3 mini beignets 5,00€

Nature, au chocolat et à la pomme

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 €

L'Affogato 5,00 €

Boule de glace à la vanille noyée dans un café expresso

Les softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33 cl)	5,00 €
Perrier (33 cl)	5,00 €
Orangina (33 cl)	5,00 €
Fuze Tea Pêche (33 cl)	5,00 €
San Pellegrino citron (33 cl)	5,00 €
Red bull (25 cl)	6,00 €
Limonade artisanale (33 cl)	6,50 €
Granini (25 cl)	6,00 €
Jus d'orange bio, Pomme, Tomate Nectar d'Abricot, Ananas, Fraise, ACE	
Orange, citron pressés	6,50 €

Les eaux

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

Les thés frappés

Thé vert frappé (35 cl)	6,50 €
Thé vert, sirop de pêche, citron jaune, limonade	
Thé vert à la pastèque (35 cl)	6,50 €
Thé vert, pastèque, menthe, miel, citron vert	
Thé citron frappé (35 cl)	6,50 €
Thé citron, sirop de framboise, gingembre, limonade	

Les cafés frappés

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

Les cocktails sans alcool

Virgin Mojito (35 cl)	8,00 €
Cassonade, citron vert, menthe fraîche, limonade	
Virgin Mojito Fraise/Passion/ Framboise (35 cl)	9,00 €
Cassonade, citron vert, menthe fraîche, limonade, purée de fruit	
Virgin Colada (35 cl)	9,00 €
Lait de noix de coco, jus d'ananas, jus de mangue	
Le Cocobaïa (35 cl)	8,00 €
Coco, ananas, jus d'orange, Sirop d'érable	
Le Détox (35 cl)	9,00 €
Céleri, citron vert, concombre, pomme	
Pink Flamingo	9,00 €
Schweppes agrumes, Schweppes tonic, pamplemousse, menthe, concombre	

Les cocktails avec alcool (-18°)

Mojito (35 cl)	12,00 €
Crème de rhum, cassonade, citron vert, menthe, limonade	
Mojito Fraise/Passion/Framboise (35 cl)	13,00 €
Crème de rhum, cassonade, citron vert, menthe, limonade, purée de fruit	
Spritz (35 cl)	12,00 €
Apérol, prosecco, perrier, citron jaune, orange	
Lemon Spritz	12,00 €
Crème de citron, glace vanille, prosecco	
Spritz Pêche	12,00 €
Crème de pêche, purée de pêche, prosecco	
Piña Colada (35 cl)	12,00 €
Crème de rhum, Lait coco, jus d'ananas, jus de mangue	
Sakiriña (25cl)	12,00 €
Citron vert, saké	
Rose-Mary (35 cl)	10,00 €
Porto blanc, Schweppes tonic, romarin, Gingembre	
Le Bellini (12 Cl)	13,00 €
Champagne, purée fraîche de pêche blanche	

Les bières

Heineken Sans alcool 0.0° (33 cl)	5,00 €
Bière artisanale (33 cl)	9,00 €
La gorge Fraîche - IPA Bio / Ambrée	
Corona (33 cl)	8,00 €
Desperados (33 cl)	7,00 €
Bière pression (25 cl / 50 cl)	
La gorge Fraîche Blonde	5,00 € / 9,00 €
La gorge Fraîche Blanche	5,50 € / 10,00 €
Monaco (25 cl / 50 cl)	5,00 € / 9,00 €
Panaché (25 cl / 50 cl)	5,00 € / 9,00 €

Les apéritifs et Digestifs

Martini Blanc, Martini Rouge	6,00 €
La Mentheuse, La Pulpeuse, Bailey's	8,00 €