

le cocobaïa



On se partage une planche ?

L'ibérique de la Maison Cerezo 35€

Jambon, lomo, chorizo, saucisson, fuet,
pan con tomate, olives

La ronde des fromages 30€

Camembert, Cantal entre-deux, Cabécou,
Roquefort, Saint-Nectaire et fruits secs

La nordique 29€

Cœur de saumon fumé façon sashimi,
blinis, crème cheese au citron

Sans oublier les bambinos

LE MENU
15€

Tenders de poulet
chips artisanales au sel de Camargue bio

ou

Croque-Monsieur jambon-fromage

Barre glacée **ou** Cône glacé

Sirop **ou** Diabolo

Pour les gourmands

Créations de notre pâtissier 9€

Les glaces en pot individuel 6€

« Artisan glacier sur le bout de la langue » à Servian

LES GLACES

Vanille de Madagascar
Chocolat noir
Café
Fleur d'oranger
Caramel au beurre salé
Noix de coco
Speculoos
La mythique (vanille,
meringue, pralin)

LES SORBETS

Fraise
Citron
Pêche de vigne
Mangue
Melon
Abricot-romarin
Fruits rouges-violette
Mandarine-citron vert

Les allergènes sont consultables à la demande.

Prix TTC, TVA 10%, SERVICE COMPRIS - VIANDE ET POISSON ORIGINE UE

le cocobaïa



Salades fraîcheur

- L'incontournable** 20€
Tomate de plein champ, burrata, pesto au basilic et roquette
- La César** 24€
Salade romaine, poulet basse température, œuf, parmesan, croûtons
- La Grecque** 22€
Tomate, poivron, concombre, feta, olive

Côté gourmet

- Tataki de thon** 28€
bouillon Japonais au Yuzu
Accompagnement compris au choix :
Purée de pomme de terre / Salade du moment /
Riz coco - gingembre - citronnelle
- Tartare de bœuf taillé au couteau** 32€
et ses condiments à assaisonner selon vos envies
Chips artisanales au sel de Camargue bio
« Croustisud » et salade verte
- Le croque-monsieur à la truffe** 16€
gratiné au Laguiole, salade
- Le pain bagnat au poulet basse température** 16€
Salade, tomate, œuf, oignon, mayonnaise maison
- Le pain bagnat à la ventrèche de thon confite** 18€
Salade, tomate, œuf, oignon mayonnaise maison

Les accompagnements

- Purée de pomme de terre / Salade du moment 6€
Riz coco - gingembre - citronnelle
- Chips artisanales au sel de Camargue bio 4€
« Croustisud » à Muddaison (40g)

le cocobaïa



Petit déjeuner

Continental 15€

Café, Thé, Chocolat chaud

Jus de fruit Granini au choix

Croissant ou **Pain au chocolat**

Les boissons chaudes

Expresso, Décaféiné 3.5€

Café noisette 4€

Double expresso 6€

Cappuccino 6€

Thé, infusion 5€

Chocolat chaud 5.5€

L'Affogato 5.5€

Boule de glace à la vanille noyée dans un expresso

Les softs

Coca-Cola, Zéro 5.5€

Perrier 5.5€

Orangina 5.5€

Fuze Tea Pêche 5.5€

Jus de fruits Granini 25cl 6€

Orange bio, Pomme, Tomate

Nectars Granini 25cl 6€

Abricot, Ananas, ACE

Limonade artisanale 33cl 7.5€

Fruits frais pressés 25cl 8€

Orange, Citron

Les eaux

Eau filtrée Purezza 75cl 4€
plate ou gazeuse

Vittel 1L 4.5€

Les boissons frappées

Thé vert à la pêche 8€

Thé vert à la pastèque 8€

Café-orgeat 8€

Café-coco 8€

Les bières bouteille

Heineken sans alcool 0.0° 25cl 5.5€

Bière artisanale 33cl 9€

La Gorge Fraîche IPA Bio / Ambrée

Corona 35,5cl 8€

Desperados 33cl 8€

Les bières pression

La Gorge Fraiche Blonde 50cl 5€
9€

La Gorge Fraiche Blanche 25cl 5.5€
50cl 10€

Monaco / Panaché 25cl 5€
50cl 9€

Boisson anisée

Ricard "Prêt à boire" 25cl 5€

Boisson alcoolisée aromatisée à l'anis

le cocobaïa



Les mocktails 35cl

Virgin Mojito	9€
Virgin Mojito parfumé <i>Fraise, passion ou framboise</i>	9.5€
Virgin Pink Tonic Goyave, framboise, litchi, citron vert, tonic La French SVP	10€
Le Cocobaïa Coco, ananas, orange, sirop d'érable	8€
Le Détox Céleri, citron vert, concombre, pomme	10€
Le Tonic Carotte des sables, gingembre	10€

Les cocktails -18° 35cl

Mojito	13€
Mojito parfumé <i>Fraise, passion ou framboise</i>	13.5€
Spritz	12€
Hugo Spritz à la fleur de sureau	12€
Spritz à la nectarine	12€
Piña Colada	12€

Les champagnes

	Coupe 12cl	Bouteille 75cl
TRIBAUT SCHLOESSER 8 Terroirs Origine - Brut	15€	90€
PHILIPPONAT Royale Réserve - Non dosé		130€
RUINART Blanc de Blancs - Brut		170€

Les digestifs

La Mentheuse	4cl	9€
La Pulpeuse	4cl	9€
La Croqueuse	4cl	9€


Les vins blancs

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
LA CROIX BELLE  Chardonnay IGP Côtes de Thongue	5.5€	28€
MAS NEUF  L'Inédit IGP Pays d'Oc <i>Muscat / Sauvignon</i>	6€	30€
CHATEAU LA NEGLY La Brise Marine IGP Pays d'Oc <i>Bourboulenc / Roussanne / Vermentino</i>	7€	34€

Les vins rosés

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
DOMAINE BUZARENS  Le Buzz IGP Saint Guilhem le Désert <i>Syrah</i>	5.5€	28€
DOMAINE LE PIVE  AOP Sable de Camargue <i>Grenache gris / Merlot / Syrah</i>		30€
LA GRANDE SIESTE Rosé de rêve VDF Aniane <i>Grenache / Cinsault / Syrah</i>		34€
MINUTY Prestige AOP Côtes de Provence <i>Grenache / Syrah / Cinsault / Rolle</i>	8€	44€

Les vins rouges

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
LE P'TIT BOUÏS  IGP Pays d'Oc <i>Cinsault</i>	5.5€	28€
DOMAINE DE SAINT CLEMENT Bélier bleu IGP Saint-Guilhem-le-désert <i>Touriga Nacional / Merlot / Nielluccio</i>		32€

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.