



**NOTRE CARTE CHANGE CHAQUE MOIS,
AU GRÉ DES SAISONS ET DES HUMEURS DE
NOTRE CHEF.**

**our menu changes every month, according to
the seasons and our chef's mood.**

**NOTRE BISTRO EST OUVERT 7J/7, EN
CONTINU, DE 9H À 23H
PETIT-DÉJEUNER, DÉJEUNER,
APÉRO ET DINER**

**our bistro is open 7 days a week,
continuously, from 9 a.m. to 11 p.m.
breakfast, lunch,
aperitif, and dinner**

**POUR TOUS VOS ÉVÈNEMENTS PRIVÉS :
EVENTS@BISTROCOE.MC**

**for all your private events:
events@bistrocoe.me**





PETIT-DÉJEUNER De 9h30 à 11h30 **breakfast From 9.30 to 11.30am**

Viennoiserie <i>Pastry</i>	3,00€	Saumon fumé, demi avocat, toast <i>Smoked salmon, half avocado with toast</i>	18,00€
Pain toasté, beurre doux, confiture <i>Toasted bread, sweet butter and jam</i>	7,50€	Assiette de 6 huîtres cocktail by 'Amélie' <i>Platter of 6 oysters 'cocktail' by 'Amélie'</i>	28,00€
Oeufs fermiers au plat, beurre, toast <i>Fried farm eggs, butter with toast</i>	14,00€	+ Bacon	6,00€
Brouillade d'oeufs fermiers, toast <i>Scrambled farm eggs with toast</i>	16,00€		

CAFETERIE **coffee corner**

Espresso	2,80€	Café latte	5,00€
Décaféiné <i>Decaffeinated</i>	2,80€	Cappuccino	5,00€
Noisette	3,00€	Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	5,00€
Ristretto	2,80€	Latte macchiato	7,00€
Américain <i>Americano</i>	3,50€	Café glacé <i>Iced coffee</i>	7,00€
Double espresso	6,00€	Irish coffee	16,00€

INFUSIONS & THÉS **hot infusions & teas**

Menthe fraîche, verveine, camomille <i>Fresh mint, verbena, chamomile</i>	5,00€
Thé vert menthe, jasmin, earl grey <i>Green tea with mint, jasmine, and Earl Grey</i>	5,00€
+ lait ou lait végétal <i>+ milk or plant based milk</i>	0,50€

JUS FRAIS **fresh juices**

Pressé au choix : jus d'orange, pamplemousse ou citron <i>Freshly squeezed of your choice : orange, grapefruit or lemon</i>	8,00€
Feu Grégeois (céleri, concombre, pomme, citron vert, gingembre) <i>Freshly prepared juice with celery, cucumber, apple, lime, ginger</i>	14,50€
Caraxès (carotte, citron, gingembre, orange, curcuma) <i>Freshly prepared juice with carrots, lemon, ginger, orange, turmeric</i>	14,50€
Vhagar (orange, ananas, citron, fraises) <i>Freshly prepared juice with Orange, pineapple, lemon, strawberry</i>	14,50€

OUVERT 7/7 EN CONTINU DE 9H À 23H
OPEN 7/7 FROM 9AM TO 11PM





ENTRÉES FROIDES cold starters

- Foie gras de canard maison et chutney de figues violettes** 22,00€
Homemade duck foie gras and chutney of violet fig
- Carpaccio de saumon fumé maison, guacamole et œufs de saumon, mini croutons lemon** 25,00€
Homemade smoked salmon carpaccio, guacamole and salmon roe, mini lemon croutons
- Salade César** (poulet pané, œuf dur, tomates cerises, croutons, parmesan, sauce maison) 27,00€
Cesar salad (breaded chicken, egg, cherry tomatoes, croutons, parmesan, homemade sauce)

ENTRÉES CHAUDES hot starters

- Camembert au four, effeuillé de bresaola et toast à l'ail** 17,00€
Baked Camembert, shredded bresaola, and garlic toast
- Velouté de courge et châtaignes confites, graines de courge, lait de coco à l'Espelette** 19,00€
Pumpkin soup, candied chestnuts, pumpkin seeds, coconut milk cream, Espelette pepper
- Club sandwich au poulet fermier & bacon grillé** 21,00€
Club sandwich with free-range chicken & grilled bacon
- Tempura de crevettes sauvages et mayonnaise passion-lime** 23,00€
Wild shrimp tempura with passionfruit-lime mayonnaise

FRUITS DE MER seafood

- L'assiette de 6 huîtres fine de claire n°3 ou 6 huîtres cocktail by 'Amélie'** 28,00€
Platter of 6 oysters 'fine de claire n°3' or 6 oysters 'cocktail' by 'Amélie'
- Le plateau duo** (6 huîtres cocktail et 6 huîtres fine de claire n°3 'by Amélie') 48,00€
The duo plate (6 oysters 'cocktail' and 6 oysters 'fine de claire n°3' by 'Amélie')
- Le bouquet de crevettes cocktail** 15,00€
Bouquet of cocktail shrimp
- Le plateau mixte** (6 huîtres cocktail et 6 huîtres fine de claire n°3 'by Amélie' et bouquet de crevettes cocktail) 52,00€
The mix plate (6 oysters 'fine de claire' and 6 oysters 'cocktail' by 'Amélie' and shrimp bouquet)

À PARTAGER (OU PAS) to share (or not)

- Assiette de fromages** 14,00€
Cheese plate
- Assiette de charcuteries** 16,00€
Charcuterie platter
- Planche mixte** 30,00€
Mixt platter





PATES ET RISOTTOS **pasta and risottos**

Gnocchi à la truffe poêlés, sauce aux cèpes et tomates séchées, râpé de pecorino truffé 29,00€
Pan-fried truffle gnocchi, porcini mushroom and sun-dried tomato sauce, grated truffle pecorino

Risotto aux Saint-Jacques poêlées, pancetta, courgettes et tomates cerises 31,00€
Risotto with seared scallops, pancetta, zucchini and cherry tomatoes

Ravioles de Saint-Jacques et gambas avec émulsion homardine 36,00€
Scallop and prawn ravioli with lobster emulsion

POISSON **fish**

Moules marinières et frites maison 28,00€
Marinières mussels with homemade fries

Aïoli de cabillaud, légumes vapeur et œuf dur 29,00€
Cod Aïoli with steamed vegetables and hard-boiled egg

Filet de turbot, artichauts barigoule à la provençale et sauce vierge 35,00€
Fillet of turbot, provençal-style barigoule artichokes and vierge sauce

Sole meunière - 500 g. 58,00€
Meunière sole fish - 500 g.

Loup de Méditerranée en croûte de sel. 1kg - 2 pers. 92,00€
Mediterranean whole sea bass in a salt crust. 1kg - 2 pers.

VIANDE **meat**

Tartare de boeuf, frites maison et salade 26,00€
Beef Tartare, homemade fries and salad

Hamburger de black angus, cheddar, bacon crispy et sauce barbecue 32,00€
Angus, cheddar, crispy bacon hamburger with barbecue sauce

Souris d'agneau confite, jus corsé et purée de pommes de terre 36,00€
Confit lamb shanks, rich gravy and mashed potatoes

Filet de bœuf à la sauce morilles, foie gras poêlé et purée de pommes de terre truffée 42,00€
Beef tenderloin with morel sauce, pan-fried foie gras and truffle mashed potatoes

GARNITURES **sides**

Frites maison
Homemade french fries

Salade verte
Green salad

7,00€

Brocoletti grillés et sauce yaourt
Grilled brocoletti and yogurt sauce

Purée de pommes de terre maison
Homemade mashed potatoes

OUVERT 7/7 EN CONTINU DE 9H À 23H
OPEN 7/7 FROM 9AM TO 11PM





**POUR FINIR
to end**



DESSERTS MAISON homemade desserts

Flan pâtissier Pastry flan	9,00€	Vérine chocolat sensation (crèmeux caramel beurre salé, ganache chocolat noir et crumble oreo)	12,00€
Cheesecake au citron vert et coulis de mangue <i>Lime cheesecake with mango coulis</i>	12,00€	<i>Chocolate sensation verrine (creamy salted caramel, dark chocolate ganache, and Oreo crumble)</i>	
Profiterole, crème glacée vanille artisanale <i>Profiterole, artisan vanilla ice cream</i>	12,50€	Cookie chaud (noix de pecan, caramel et crème mascarpone vanillé)	14,00€
Tranche de panettone poêlée, crème mascarpone vanillée et râpé de chocolat noir <i>Pan-fried slice of panettone, vanilla mascarpone and grated dark chocolate</i>	13,00€	<i>Hot cookie (pecans, caramel and vanilla mascarpone cream)</i>	

NOS CRÊPES our crêpes

Crêpe suzette signature (beurre d'orange, sucre, Grand Marnier flambé) <i>Signature suzette crepe (orange butter, sugar, flambéed Grand Marnier)</i>	14,00€
Crêpe maison (au choix : nutella, sucre, citron, chocolat fondu) <i>Homemade crêpe (at your choice : nutella, sugar, lemon, melted chocolate)</i>	7,00€
Crêpe maison aux fruits (au choix : banane, ananas ou myrtilles) <i>Homemade crêpe with fruits (at your choice : banana, pineapple, or blueberries)</i>	9,00€
+ topping	1,00€
+ chantilly	1,00€

GLACES ARTISANALES artisanal ice cream

gc gelatocrea

Vanille, Chocolat, Pistache, Yaourt, Caramel
Vanilla, Chocolate, Pistachio, Yoghurt, Caramel

Fraise, Citron, Coco
Strawberry, Lemon, Coconut

1 parfum 3,50€
2 parfums 6,50€
3 parfums 9,00€

**OUVERT 7/7 EN CONTINU DE 9H À 23H
OPEN 7/7 FROM 9AM TO 11PM**





À BOIRE to drink



EAUX waters

½ Eau plate | ½ Eau gazeuse 6,00€
½ Still water | ½ Sparkling water

SIROPS À L'EAU water sirups

Menthe, grenadine, orgeat, pêche, citron 4,50€
Mint, grenadine, horchata, peach, lemon

JUS FRAIS & MOCKTAIL fresh juices & mocktail

Pressé au choix : jus d'orange, pamplemousse ou citron 8,00€
Freshly squeezed of your choice : orange, grapefruit or lemon

Feu Grégeois (céleri, concombre, pomme, citron vert, gingembre) 14,50€
Freshly prepared juice with clery, cucumber, apple, lime, ginger

Caraxès (carotte, citron, gingembre, orange, curcuma) 14,50€
Freshly prepared juice with carrots, lemon, ginger, orange, turmeric

Vhagar (orange, ananas, citron, fraises) 14,50€
Freshly prepared juice with Orange, pineapple, lemon, strawberry

Mocktail 14,50€

Bière Pression Stella Artois Blonde draift beer

Bière 25cl - 5,50€ 50cl - 9,50€
Beer

Panaché 25cl - 6,00€ 50cl - 10,00€

Monaco 25cl - 6,50€ 50cl - 10,50€

Bière & Sirop 25cl - 6,00€ 50cl - 10,00€
Beer & Sirup

Bières Bouteilles bottled beer

Corona 8,50€

Bière artisanale blonde bio du Mercantour 8,50€
Artisanal & organic blond beer from Mercantour

Bière Artisanale blanche Côte d'Azur 8,50€
Artisanal white beer « Côte d'Azur »

OUVERT 7/7 EN CONTINU DE 9H À 23H
OPEN 7/7 FROM 9AM TO 11PM





**À BOIRE
to drink**



COCKTAILS CRÉATIONS DU BARMAN

Red Woman (Aperol, fruit de la passion, jus d'orange, jus de pamplemousse, jus de citron et prosecco) 18,00€
Aperol, passionfruit, orange juice, grapefruit juice, lemon juice, prosecco

Bistro Punch (Rhum ambré, sorbet coco, jus d'ananas, jus de citron vert, fruit de la passion, banane) 18,00€
Amber rum, coconut sorbet, pineapple juice, lime juice, passion fruit, banana

**COCKTAILS INCONTOURNABLES
the must have**

Mojito	<i>fruit</i> + 2,00€	16,00€
Mojito Royal		18,00€
Margarita	<i>fruit</i> + 2,00€	16,00€
Daiquiri	<i>fruit</i> + 2,00€	16,00€
Spritz (Aperol, Campari, Hugo, Limoncello...)		16,00€
Caïpi, Pina, Mule (Moscow, London, Cuba...)	<i>fruit</i> + 2,00€	16,00€

**VINS AU VERRE
wine by the glass**

	rosé	blanc	rouge
Château La Coste , Coteaux d'Aix-en-Provence AOP	9,00€	9,00€	
Oh ! , Domaine des Oullières, Coteaux d'Aix en Provence AOP	11,00€		
Chardonnay , Maison Louis Latour, Coteaux de l'Ardèche IGP		10,00€	
Saint-Esprit , Delas Frères, Côtes du Rhône AOP		8,00€	8,00€
Château Frappe Peyrot , Fût de Chêne, Bordeaux AOP			10,00€
Pinot Noir "Cuvée Latour" , Maison Louis Latour, Bourgogne AOP			14,00

**CHAMPAGNE & EFFERVESCENT
champagne & sparkling**

	VERRE by the glass	BOUTEILLE bottle
Prosecco DOC, Treviso Mionetto	8,00€	48,00€
Pinot Chevauchet, Cuvée Joyeuse, Brut	14,00€	85,00€
Veuve Clicquot, Brut	20,00€	125,00€
Veuve Clicquot, Rosé	25,00€	155,00€
Moët et Chandon Ice		140,00€
Ruinart Blanc de Blancs		194,00€
Dom Perignon		451,00€



ROUGE red

CARTE DES VINS



Saint-Esprit , Delas Frères, <i>Côtes du Rhône AOP</i>	39,00€
Château Frappe Peyrot , Fût de Chêne, <i>Bordeaux AOP</i>	47,00€
Pinot Noir "Cuvée Latour" , Maison Louis Latour, <i>Bourgogne AOP</i>	68,00€
Hautes-Côtes-De-Nuits , Bouchard Ainé & fils, <i>Bourgogne AOP</i>	89,00€
Gigondas "Cuvée Florence", Domaine les Goubert, <i>Côtes du Rhône AOP</i>	96,00€
Château l'Hospitalet , la Clape, Domaine Gérard Bertrand, <i>Occitanie AOP</i>	110,00€
Saint-Émilion Grand Cru , Château La Tour du Pin Figeac, <i>Bordeaux AOP</i>	149,00€
Saint-Julien , Château Beychevelle, <i>Bordeaux</i>	299,00€
Paulliac , Château Lynch-Bages, <i>Bordeaux</i>	429,00€

BLANC white

Saint-Esprit , Delas Frères, <i>Côtes du Rhône AOP</i>	39,00€
Château La Coste , <i>Coteaux d'Aix-en-Provence AOP</i>	43,00€
Chardonnay , Maison Louis Latour, <i>Coteaux de l'Ardèche IGP</i>	48,00€
Domaine Buzzo Bunifazzu , Rocca Gianca, <i>Corse IGP</i>	58,00€
Domaine du Paternel , Blanc de Blanc, <i>Cassis AOP</i>	65,00€
Chablis Premier Cru "Les Forêts", Domaine Jean Collet & Fils, <i>Bourgogne AOP</i>	78,00€
Bouzeron , Les Corcelles, Maison Chanzy, <i>Bourgogne AOP</i>	85,00€
Pouilly Fumé , Baron de L, <i>Loire AOP</i>	230,00€
Corton Charlemagne , Grand Cru Louis Latour, <i>Bourgogne</i>	410,00€

Rosé

Château La Coste , <i>Coteaux d'Aix-en-Provence AOP</i>	43,00€
Oh! Domaine des Oullières, <i>Coteaux d'Aix en Provence AOP</i>	52,00€
Château Sainte Roseline , Lampe de Méduse, Cru Classé, <i>Côtes de Provence AOP</i>	63,00€
Château de Selle , Domaines Ott, <i>Côtes de Provence AOP</i>	84,00€
Château Minuty 281 , <i>Côtes de Provence AOP</i>	125,00€





POUR REPARTIR to start over

Vodka

Belvedere 14,00€

Rhum

Captain Morgan Ambré 14,00€

Havana 7 ans 14,00€

Zacapa XO 25,00€

Zacapa 23 17,00€

Bourbon

Maker's Mark 14,00€

Jack Daniels 14,00€

Tequila

Camino Blanco 13,00€

Don Julio 1942 30,00€

Cognac

Hennessy VS 14,00€

Hennessy XO 25,00€

Gin

Hendricks, Tanqueray 14,00€

Tanqueray Ten 17,00€

Apéritifs

Campari, Martini rouge, Martini blanc, Pastis, Ricard, Porto rouge 6,50€

Liqueurs liquors

Orangerie, Baileys, Kahlua, Amaretto, Get 27, Cointreau, Limoncello, Manzanita, Saint-Germain 8,50€

Digestifs spirits

Jägermeister, Amaro di Monténégro, Grand Marnier, Calvados, Sambucca, Poire Williams, Armagnac 9,50€

Scotch

Johnnie Walker Black Label 13,00€

Johnnie Walker Blue Label 34,00€

Lagavulin 16 ans 20,00€

Laphroaig 10 ans 17,00€



BUFFETS VOLONTIERS

Chaque premier jeudi du mois, de 18h30 à 22h30, votre BistroCoe vous propose un Apéro sous forme de buffet (entrées, plat et desserts) A volonté, profitez de mets de qualité et à foison..

Every first Thursday of the month, from 6:30 p.m. to 10:30 p.m., your BistroCoe offers an aperitif buffet (starters, dish and desserts). Enjoy unlimited high-quality food !

Deux formules sont proposées pour l'évènement :

Two options are available for the event:

La Formule Bistro (34€)

comprend :

Buffet

+ 1 boisson

(+1 drink)

La Formule Pain, Vin & Copains (38€) :

comprend :

Buffet

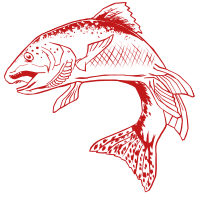
+ Remise sur notre sélection de vins

(+ discount on our wine selection)





LE COIN TRAITEUR the catering corner



SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE LABEL ROUGE MAISON house-made label rouge scottish smoked salmon

- 46,50€ le demi filet (600g)
Half fillet (600g)
- 94,00€ le filet (1,2 kg)
Fillet (1.2kg)



FOIE GRAS MI-CUIT ORIGINE FRANCE EXTRA MAISON extra homemade semi-cooked foie gras (France)

- 54€ les 300 g
- 90€ les 500 g



PLATEAUX DE FRUITS DE MER & EXTRAS À PARTAGER seafood platters & extras to share

- 3 choix de plateaux, sur commande, 48h avant à déguster sur place ou à emporter
3 choices of platters, to order 48 hours in advance to enjoy on site or take away



- Des extras à ajouter selon vos envies
Extras to add according to your preferences

LE PÊCHEUR - 1 PERS.

Huîtres *fine de claire* n°3 x6
Crevettes bouquets grosses x4
Langoustine cuite 300g x1
Praires x4

55,00€

LE ROYAL - 2 PERS.

Homard bleu cuit x1
Huîtres *cocktail* n°3 'by Amélie' x8
Huîtres *fine de claire* n°3 x8
Moules d'Espagne x8
Crevettes bouquets grosses x15
Pincés de tourteaux grosses 125g x2
Praires x4
Bulots x10

165,00€

LE BISTRO - 2 PERS.

Huîtres *cocktail* n°3 'by Amélie' x6
Huîtres *fine de claire* n°3 x6
Moules d'Espagne x6
Praires x4
Bulots x10
Crevettes bouquets grosses x8
Pincés de tourteaux grosses 125g x2
Langoustines cuites 300g x2

130,00€

+ EXTRAS - À L'UNITÉ

Langouste 500/600g 84,00€
Homard bleu cuit 550/600g 65,00€
Tourteau 500g 33,00€
Pattes King Crab 250g 49,00€
Oursin Galice (unité) 5,00€
Coquille St Jacques (unité) 5,00€



LE COIN TRAITEUR the catering corner

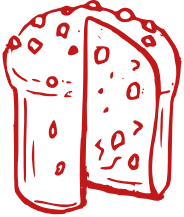


PANETTONE



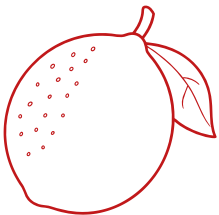
Produit artisanal réalisé par deux chefs italiens passionnés partageant nos valeurs de qualité et d'authenticité.

Handmade product created by two passionate Italian chefs who share our values of quality and authenticity.



- **Panettone mandorlato classico - 750g** 35,00€
Classic almond panettone - 750g
- **Panettone chocolat - 750g** 39,00€
Chocolate panettone - 750g
- **Panettone abricot & amande - 750g** 39,00€
Apricot and almond panettone - 750g
- **Panettone pistache & citron - 750g** 39,00€
Pistachio and lemon panettone - 750g

DÉLICES AU CITRON lemon treats



- **Confiture de citrons 200g** 14,50€
Lemon jam 200g
- **Citrons confits 180g** 19,50€
Candied lemons 180g
- **Biscuits aux citrons 150g (15pc)** 14,50€
Lemon cookies 150g (15 pieces)
- **Limoncello 50cl** 45,00€
- **Crème de limoncello 50cl** 52,00€
Limoncello cream 50cl
- **Crème de limoncello collector 2L** 445,00€
Collector's edition limoncello cream 2L

**OUVERT 7/7 EN CONTINU DE 9H À 23H
OPEN 7/7 FROM 9AM TO 11PM**

