



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

Viennoiserie <i>Pastry (1-7)</i>	3,00€	Saumon fumé, avocat et toast <i>Smoked salmon, avocado with toast (1-4)</i>	18,00€
Pain toasté, beurre doux, confiture <i>Toasted bread, sweet butter and jam (1-7)</i>	7,50€	Assiette de 6 huîtres cocktail by 'Amélie' <i>Platter of 6 oysters 'cocktail' by 'Amélie' (14-7-1)</i>	28,00€
Oeufs fermiers au plat et toast <i>Fried farm eggs with toast (1-3)</i>	14,00€	+ Bacon	6,00€
Brouillade d'oeufs fermiers et toast <i>Scrambled farm eggs with toast (1-3-7)</i>	16,00€	+ Truffe	8,00€


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€
Matcha latte	8,00€

JUS FRAIS **fresh juices**

Pressé à froid, au choix : jus d'orange, pamplemousse ou citron <i>Freshly squeezed of your choice : orange, grapefruit or lemon</i>		8,00€
Green detox (pressé minute : céleri, concombre, pomme, citron vert, gingembre) <i>Freshly prepared juice with celery, cucumber, apple, lime, ginger</i>		14,50€
Collagène glow (pressé minute : carotte, citron, gingembre, orange, curcuma) <i>Freshly prepared juice with carrots, lemon, ginger, orange, turmeric</i>		14,50€





BUSINESS LUNCH

Retrouvez nos formules midi du lundi au vendredi, hors jours fériés, de **12h à 14h30**.
Nos formules business lunch comprennent **1 verre de vin et 1 café**
Faites votre choix d'entrée et de plat.

Enjoy our lunch menus Monday through Friday, excluding holidays, from **12:00 p.m. to 2:30 p.m.**
Our business lunch menus include **1 glass of wine and 1 coffee.**
Choose your starter & main course.



**EXPRESSE
MAIS
EFFICACE**

Entrée
+
Plat
28€

**FINE
GUEULE**

Entrée
+
Plat
+
Dessert
34€






ENTRÉES starters

Avocat, crevettes et sauce cocktail

Avocado, shrimps and cocktail sauce (10)

Oeufs mimosa et salade frisée

Deviled eggs and curly lettuce (3-10)

**Saumon fumé, crème philadelphia
et pain brioché**

*Smoked salmon, cream cheese, and brioche
bread (1-7-4)*

**Velouté de topinambour, œuf poché et
croûtons**

*Jerusalem artichoke soup, poached egg,
and croutons (1-3)*



PLATS dishes

Saumon, oseille et haricots verts

Salmon, sorrel, and green beans (4)

Poulet rôti et frites fraîches

Roast chicken and fresh fries (5)

Carbonade flamande et frites fraîches

Flemish beef stew and fresh fries (1-12-5)

Pappardelle a l'espadon, citron vert et cacahuètes

Pappardelle with swordfish, lime, and peanuts (1-4-8)

DESSERT

Café gourmand

Gourmet coffee

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





ENTRÉES FROIDES cold starters

- Saumon mariné aux agrumes, pickles de fenouil à l'orange** 24,00€
Marinated salmon with citrus fruits, fennel pickles with orange (4-1-10)
- Salade grecque** (iceberg, feta, tomates cerises, concombres, olives taggiasca, oignons rouges) 26,00€
Greek salad: iceberg, feta, cherry tomatoes, cucumbers, taggiasca olives and red onions (7)
- 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) (1-3-7-5-10)
- Assiette de 6 huîtres cocktail by 'Amélie'** 28,00€
Platter of 6 oysters 'cocktail' by 'Amélie' (14-7-1)

ENTRÉES CHAUDES hot starters

- Club sandwich** (poulet fermier et bacon grillé) 21,00€
Club sandwich (free-range chicken and grilled bacon) (1-3-7-10-5)
- Friture de la mer** (crevettes, langoustines et calamars, sauce tartare) 23,00€
Seafood fry (shrimp, langoustines and squids, tartar sauce) (1-2-7-4-5)

MOULES mussels

- Moules marinières et frites maison** 28,00€
Marinières mussels with homemade fries (14-7-5-12)

À PARTAGER (OU PAS) to share (or not)

- Assiette de fromages** 14,00€
Cheese plate (7-8)
- Assiette de charcuteries** 16,00€
Charcuterie platter (7)
- Planche mixte** 30,00€
Mixt platter (7-8)





PATES ET RISOTTOS **pasta and risottos**

Coquillettes crémeuses, jambon à l'os, comté et truffe <i>Creamy pasta shells, ham on the bone, comté cheese and truffle (14-1-8-12-9-7-3)</i>	29,00€
Gnocchi gorgonzola et noix <i>Gnocchi with gorgonzola and walnuts (4-14-1-3-8-12-9-7)</i>	32,00€
Risotto aux saint-jacques poêlées, pancetta, courgettes et tomates cerises <i>Risotto with seared scallops, pancetta, zucchini and cherry tomatoes (7-14)</i>	34,00€
Linguine sauce tomate et gambas grillés <i>Linguine with tomato sauce and grilled shrimps (1-4-7-12)</i>	36,00€

POISSON **fish**

Aïoli de cabillaud, légumes vapeur et œuf dur <i>Cod Aioli with steamed vegetables and hard-boiled egg (3-4-10-8)</i>	31,00€
Pavé de saumon, purée de panais et brocoletti <i>Salmon steak, parsnip purée and brocoletti (3-4-10-8)</i>	34,00€
Sole meunière - 500 g. <i>Meunière sole fish - 500 g. (7-1-4)</i>	58,00€
Loup entier grillé 1kg - 2 pers. <i>Mediterranean whole sea bass grilled 1kg - 2 pers. (4-1-3)</i>	89,00€

VIANDE **meat**

Tartare de boeuf, frites maison et salade verte <i>Beef tartare, homemade fries and green salad (5-10)</i>	26,00€
Hamburger de black angus, cheddar, bacon crispy et sauce barbecue <i>Angus, cheddar, crispy bacon hamburger with barbecue sauce (1-11-7-10-3)</i>	32,00€
Bavette à l'échalote et frites maison <i>Flank steak with shallot and homemade fries (1-5)</i>	34,00€
Côte de boeuf charolaise (500g), beurre maitre d'hôtel et frites maison <i>Charolais rib steak (500g), maître d'hôtel butter, and homemade fries (7-5)</i>	39,00€

GARNITURES **sides**

Frites maison <i>Homemade french fries (5)</i>	7,00€
Salade verte <i>Green salad</i>	
Légumes poêlés <i>Sautéed vegetables (7)</i>	





DESSERTS MAISON homemade desserts

Crêpe maison (au choix : nutella, sucre, citron, chocolat fondu) <i>Homemade crêpe (at your choice : nutella, sugar, lemon, melted chocolate)</i> (1-7-3-8-5)	7,00€	Cheesecake à la mangue <i>Mango cheesecake (7-3)</i>	12,00€
Tiramisu du chef <i>Our chef's tiramisu (1-7)</i>	10,00€	Profiterole, crème glacée vanille artisanale <i>Profiterole, artisan vanilla ice cream (1-7-3)</i>	12,50€
Tarte aux pommes tiède et caramel beurre salé <i>Warm apple tart with salted butter caramel (1-7)</i>	10,00€	Crêpe suzette (1-7-3-8-5)	14,00€

GLACES ARTISANALES artisanal ice cream

QC gelatocrea

Vanille, Chocolat, Pistache, Yaourt, Caramel
Vanilla, Chocolate, Pistachio, Yoghurt, Caramel (7)

Fraise, Citron, Coco
Strawberry, Lemon, Coconut

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





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



Green detox (pressé minute : céleri, concombre, pomme, citron vert, gingembre) 14,50€
Freshly prepared juice with celery, cucumber, apple, lime, ginger

Collagène glow (pressé minute : carotte, citron, gingembre, orange, curcuma) 14,50€
Freshly prepared juice with carrots, lemon, ginger, orange, turmeri

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 (Apérol, 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, Margarita, Daiquiri, Caipirinha, Pinacolada *fruit + 2,00€* 16,00€

French 75 18,00€

Spritz collection (Apérol, Campari, Hugo, Limoncello, Monaco...) *fruit + 2,00€* 16,00€

Mule collection (Moscow, London {gin}, Cuba {rhum}...) *fruit + 2,00€* 16,00€

16,00€

fruit + 2,00€ 16,00€

VINS AU VERRE wine by the glass

Château La Coste, Coteaux d'Aix-en-Provence AOP **rosé** 9,00€ **blanc** 9,00€ **rouge**

Oh !, Domaine des Oullières, Coteaux d'Aix en Provence AOP 11,00€

Chardonnay, Maison Louis Latour, Coteaux de l'Ardèche IGP 10,00€

Saint-Espirit, 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**



Aperitifs

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

**Liqueurs
liquors**

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

**Digestifs
spirits**

Jägermeister, Amaro di Averna, Grand Marnier, Calvados, Sambucca, Poire Williams, Armagnac, Chartreuse, Grappa, Fernet Branca, Sambuca 9,50€

Whisky

Johnnie Walker Black Label 13,00€
Johnnie Walker Blue Label 34,00€
Lagavulin 16 ans 20,00€
Laphroaig 10 ans 17,00€
JB
Jameson

Bourbon

Maker's Mark 14,00€
Jack Daniels 14,00€

Vodka

Belvedere 14,00€
Smirnoff

Rhum

Captain Morgan Ambré 14,00€
Havana 3 ans
Havana 7 ans 14,00€
Zacapa XO 25,00€
Zacapa 23 17,00€

Tequila

Camino Blanco 13,00€
Clase Azul XXX,00€
Casa Amigos Reposado
Patron Silver

Cognac

Hennessy VS 14,00€
Hennessy XO 25,00€

Gin

Hendricks, Tanqueray 14,00€
Gordon



**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 (38€)
comprend :
Buffet
+ 1 boisson
(+1 drink)

La Formule Pain, Vin & Copains (34€) :
comprend :
Buffet
+ Remise sur notre sélection de vins
(+ discount on our wine selection)





Bistro Coe[®]
Monaco

liste d'allergènes

list of allergens

1. gluten	1 gluten
2. crustacés	2 crustaceans
3. oeuf	3 eggs
4. poisson	4 fish
5. arachide	5 peanuts
6. soja	6 soya
7. lactose	7 lactose
8. fruits à coques	8 nuts
9. céleri	9 celery
10. moutarde	10 mustard
11. sésame	11 sesame
12. sulfites	12 sulphites
13. lupin	13 lupin
14. mollusques	14 molluscs

