



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

Viennoiserie <i>Pastry (1-7)</i>	3,00€	Saumon fumé à la ficelle, avocat, salade <i>String-smoked salmon, avocado with green salad (4-10)</i>	26,00€
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€





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

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.mc

wifi code : BistroLarvoto



ENTRÉES FROIDES cold starters

Burrata crémeuse, tomates d'antan colorées, pesto de basilic frais <i>Creamy burrata, colorful old-fashioned tomatoes, fresh basil pesto (1-7-8)</i>	24,00€
Saumon fumé à la ficelle, avocat et salade verte <i>String-smoked salmon, avocado with green salad (4-10)</i>	26,00€
Salade grecque (iceberg, feta, tomates cerises, concombres, olives taggiasca, oignons rouges) <i>Greek salad: iceberg, feta, cherry tomatoes, cucumbers, taggiasca olives and red onions (7)</i>	27,00€
Assiette de 6 huîtres cocktail by 'Amélie' <i>Platter of 6 oysters 'cocktail' by 'Amélie' (14-7-1)</i>	28,00€
Salade César (poulet pané, œuf dur, tomates cerises, croutons, parmesan, sauce maison) <i>Cesar salad (breaded chicken, egg, cherry tomatoes, croutons, parmesan, homemade sauce) (1-3-7-4-10)</i>	29,00€

ENTRÉES CHAUDES hot starters

Club sandwich (poulet fermier et bacon grillé) <i>Club sandwich (free-range chicken and grilled bacon) (1-3-7-10-5)</i>	23,00€
Tempura de crevettes sauvages et mayonnaise passion-lime <i>Wild shrimp tempura with passionfruit-lime mayonnaise (1-2-3-4-5-10)</i>	26,00€

MOULES mussels

Moules marinières et frites maison <i>Marinières mussels with homemade fries (14-7-12)</i>	28,00€
--	--------

À PARTAGER (OU PAS) to share (or not)

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





PATES ET RISOTTOS **pasta and risottos**

Gnocchi sauce tomate maison, parmesan au basilic <i>Gnocchi with homemade tomato sauce, basil parmesan (1-7)</i>	27,00€
Calamarata aux fruits de mer <i>Seafood calamarata (1-2-4-12-14)</i>	28,00€
Coquillettes crémeuses, jambon à l'os, comté et truffe <i>Creamy pasta shells, ham on the bone, comté cheese and truffle (1-3-7)</i>	29,00€
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€

POISSON **fish**

Aïoli de cabillaud, légumes vapeur et œuf dur <i>Cod Aioli with steamed vegetables and hard-boiled egg (3-4-10)</i>	31,00€
Filet de loup, houmous maison, julienne de courgettes, choux rouge et grenade <i>Filet of bass, homemade hummus, julienne of zucchini, red cabbage, grenade (4-11)</i>	35,00€
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)</i>	89,00€

VIANDE **meat**

Tartare de boeuf, frites maison et salade verte <i>Beef tartare, homemade fries and green salad (3-10)</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€
Tagliata de bœuf, roquette, tomates cerises, pleurotes et copeaux de parmesan <i>Beef tagliata, arugula, cherry tomatoes, mushrooms and parmesan (7)</i>	34,00€
Filet de poulet aux agrumes, julienne de courgettes et fenouil braisé, sauce sweet chili <i>Chicken fillet with citrus, julienned courgettes and braised fennel, with sweet chilli sauce (7-10)</i>	36,00€
Côte de boeuf charolaise (500g), beurre maître d'hôtel et frites maison <i>Charolais rib steak (500g), maître d'hôtel butter, and homemade fries (7-5)</i>	42,00€

GARNITURES **sides**

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





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> (1-7-3-8-6)	7,00€
Tiramisu du chef <i>Our chef's tiramisu (1-3-7)</i>	10,00€
Assiette de pastèque <i>Watermelon plate</i>	12,00€
Tarte citron meringuée <i>Lemon meringue pie (1-3-7)</i>	12,00€
Cheesecake à la mangue <i>Mango cheesecake (1-7-3)</i>	12,00€
Profiterole, crème glacée vanille artisanale <i>Profiterole, artisan vanilla ice cream (1-7-3)</i>	12,50€

GLACES ARTISANALES artisanal ice cream

gc gelatocrea

Vanille

Vanilla (1-7)

Chocolat

Chocolate (1-7)

Pistache

Pistachio (1-7)

Caramel

Caramel (1-7)



Fraise

Strawberry

Citron

Lemon

Coco

Coconut

Mangue

Mango

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





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 (38€) :

comprend :

Buffet

+ 1 boisson

(+ drink)

La Formule Pain,

Vin & Copains (34€) :

comprend :

Buffet

+ Remise sur notre sélection de vins

(+ discount on our wine selection)





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 |



COCKTAILS CRÉATIONS.

bartender's creations

"Red Woman" (Apérol, fruit de la passion, jus d'orange, jus de pamplemousse, jus de citron et prosecco) <i>Aperol, passionfruit, orange juice, grapefruit juice, lemon juice, prosecco</i>	18,00€
"Bistro Punch" (Rhum ambré, sorbet coco, jus d'ananas, jus de citron vert, fruit de la passion, banane) <i>Amber rum, coconut sorbet, pineapple juice, lime juice, passion fruit, banana</i>	18,00€

COCKTAILS INCONTOURNABLES.

Mojito, Margarita, Daiquiri, Caipirinha, Pinacolada	<i>fruit + 2,00€</i>	16,00€
Spritz collection (Apérol, Campari, Hugo, Limoncello, Monaco...)	<i>fruit + 2,00€</i>	16,00€
Mule collection (Moscow, London {gin}, Cuba {rhum}...)	<i>the must have</i> <i>fruit + 2,00€</i>	16,00€

VINS AU VERRE

wine by the glass

	ROSÉ	BLANC	ROUGE
Perle de Roseline, Côte de Provence IGP	10,00€	10,00€	10,00€
Oh !, Domaine des Oullières, Coteaux d'Aix en Provence AOP	11,00€		
Monte Carlo Jazmin, Côtes de Provence AOP	9,00€		
Chardonnay, Maison Louis Latour, Coteaux de l'Ardèche IGP		12,00€	
Saint-Esprit, Delas Frères, Côtes du Rhône AOP		11,00€	11,00€
Château Frappe Peyrot, Fût de Chêne, Bordeaux AOP			12,00€
Pinot Noir "Cuvée Latour", Maison Louis Latour, Bourgogne AOP			14,00€

CHAMPAGNE & EFFERVESCENT

champagne & sparkling

	VERRE by the glass	BOUTEILLE bottle
Prosecco DOC, Sensi la Venetie	9,00€	54,00€
Loriot Brut, Propriétaire récoltant	14,00€	84,00€
Veuve Clicquot, Brut	20,00€	110,00€
Veuve Clicquot, Rosé	25,00€	135,00€
Moët et Chandon Ice		140,00€
Ruinart Blanc de Blancs		194,00€
Dom Perignon		451,00€