

Tapas

COCO

VIANDES D'EXCEPTION & BURGERS ICONIQUES

Oeuf en colère

L'œuf mayo se rebelle : ail noir et piment un contraste puissant, gourmand et incendiaire.

9€

Chicken Karaage

Poulet crispy dehors. Juteux dedans. On trempe ça dans une mayo miso qui claque...

11€

Bao Black Angus

Bao moelleux X3, Bœuf Black Angus effiloché. Pickles qui claquent. Chimichurri maison

12€

Os à moelle en feu

Flambé sous tes yeux. Fondant en bouche.

14€

Tapas mixte

Une planche à partager composée de nos Bao Black Angus, de notre Chicken karaage croustillant et de nos pommes allumettes maison

22€

Burgers

Recettes exclusives, produits d'exception... Bref, des burgers comme t'as jamais mangé !

Iconic Smatch burger

Un burger culte : steak smashé, cheddar fondant, pickles acidulés et sauce maison (+ bacon pour les amateurs + 1,50 €).

19€

Chicken Karage BURGER

Poulet karaage croustillant, mayo miso, kimchi, sriracha et cheddar spicy. Un équilibre parfait entre croquant, douceur et piquant

20€

★ Big Bang Angus

Explosion de saveurs : steak Black Angus grillé + effiloché de brisket mijoté, mayo à l'ail, jus de bœuf corsé et oignons crispy

26€



Suprême Wagyu

Steak Wagyu "sauvage" de la Ferme des Plantes, mayo wasabi, comté affiné, pickles acidulés et pommes allumettes croustillantes dans le burger.

29€

Tous nos burgers sont servis avec nos frites maison croustillantes.

LE GRILL

Viandes sélectionnées chez nos partenaires d'exception, grillées ou fumées

Bavette d'aloiau

Bavette d'Irlande grillée, à la fibre longue et juteuse, sélectionnée avec soin par Lesage Prestige

24€

Magret de canard Français

Magret de canard français, gras comme il faut, grillé à la perfection. Supplément pièce entière : +15 €.

24€



Brisket Black Angus fumée 28€

Poitrine de Black Angus fumée longuement et à basse température pour une tendreté extrême et un goût intense.

Entrecôte & Côte de Bœuf



Taillées à la minute et affinées dans notre cave de maturation pour plus de tendreté et de saveur

Entrecôte 250 gr : 36€ Entrecôte 500 gr : 70€

Côte de boeuf au poids : 12 € / les 100 gr



Steak de thon au Poivre

Un steak de thon travaillé comme une pièce de bœuf, en croûte de poivre: peps et caractère

26€

Travers de cochon BBQ

Des travers de cochon fumés pendant des heures, fondants et riches en saveurs.

29€

VIANDES EXTRAORDINAIRES

La crème de la crème : les meilleures races du monde, maturées pour certaines, sélectionnées pour les vrais amateurs.



PICANHA ARGENTINE

Découpe star d'Amérique latine, Servie avec la sauce chimichurri, emblème de la cuisine argentine

250GR: 36€

500 GR: 75€

1KG : 150€



LARMES DU TIGRE

Un plat culte de Thaïlande filet de bœuf émincé, sauce tigre qui pleure ultra parfumée, cacahuètes, piment, fraîcheur...

38€



Planche Degustation

Si vous ne deviez venir qu'une seule fois... c'est celle-là.

Une expérience d'amateur de viande, la signature absolue de la maison :

350 g de pur plaisir pour 1 personne.

Picanha argentine, Prime Cut & Sélection maturée...

70 €



Prime Cut

Sélection des plus belles viandes du monde : Wagyu, Black Angus, Galice, Sashi...

Des pièces rares, qui changent chaque semaine, choisies par notre boucher Lesage Prestige.



Prestige Maturée

Ici, on pousse la maturation pour révéler toute la puissance des saveurs.

Des pièces d'exception, choisies pour les vrais amateurs, qui changent selon les arrivages.

Toutes nos viandes sont servies avec la garniture de votre choix : frites maison, purée à l'ail ou légumes de saison.

Sauces maison au choix : poivre, BBQ, chimichurri, tigre qui pleure, mayo Espelette.

Desserts

Que du fait maison et des desserts signature... Des créations qui valent le détour

 MOO CUIT Notre dessert phare : un mi-cuit chocolat intense, surmonté d'un cookie fondant à la noix de pécan. Un classique revisité... et incontournable.	14€	 CONTINENT FLOTTANT Une île flottante géante, découpée devant vous, servie avec sa crème anglaise des amandes croquantes et un caramel gourmand	13€
L'Illusion Cacahuète Un trompe-l'œil signé Cocorico : la cacahuète comme t'as jamais goûté.	13€	CAFÉ GOURMAND on café, mais en version plaisir.: mini-desserts maison et gourmandises Cocorico	11€



Les Cosmik

Oublie la verrine classique: des textures explosives, du croquant, du fondant et des crèmes ultra légères...
Des desserts qui te propulse direct dans l'espace.

10 €

Tout Chok

Prépare-toi à la choco-claque :
mousse légère, ganache intense,
amandes qui craquent
et brownie qui fond...

Exotik

Mousse coco aérienne, gelée mangue,
coulis passion acidulé et biscuit Joconde
moelleux.Un dessert frais,
gourmand et ensoleillé.

L'Éphémère

La création du moment : une recette
unique,imaginée par le chef selon son
inspiration...

Formule midi

Des recettes maison, 100 % originales, 0 % boring Viande d'exception,
street food, plat healthy ... La pause dej' comme t'as jamais goûté

Entrée/ plat ou plat dessert 27 €

Entrée/ plat /dessert 34 €

ENTRÉE EN MATIÈRE

Bao bun
Black Angus

Bao moelleux.
Bœuf Black Angus
Pickles qui claquent.
Chimichurri maison

Chicken
Karaage

Crispy dehors.
Juteux dedans.
On trempe ça
dans une mayo
miso qui claque...

Oeuf
en colère

L'œuf mayo se rebelle :
ail et piment
un contraste puissant,
gourmand et incendiaire.

LES PLATS

RENOUVELÉS AU FIL DES SEMAINES ET PROPOSÉS À L'ARDOISE

MEAT LOVER 🍖

Du faux-filet maître d'hôtel au tataki de bœuf,
de la bavette échalote au steak au poivre...
Ici, toutes les recettes carnivores vont y passer

INSPI STREET FOOD 🔥

Burgers, Baos, Dwish... à dévorer sur le pouce,
mais toujours avec des produits de dingue.

COCO FIT 🥗🍌

On pense à ton équilibre... mais jamais à l'ennui.
Protéines (viande, poisson, veggie), bons glucides,
et légumes vitaminés → healthy, mais jamais boring

COSMIKS

Des textures explosives, du croquant, du fondant et des crèmes ultra légères...
Des desserts qui te propulse direct dans l'espace.

Tout Chok

Mousse légère,
ganache intense,
amandes qui craquent
et brownie qui fond...

Exotik

Mousse coco,
gelée mangue,
passion acidulé,
biscuit Joconde.
Frais, et ensoleillé.

L'Éphémère

La création du moment
une recette unique,
imaginée par le chef
selon son inspiration...

MENU HORS BOISSONS

Menu
Enfant

15 €

POUR LES ENFANTS - DE 12 ANS

BURGER
OU
CRISPY CHICKEN

1 BOULE DE GLACE
+ SODA OU JUS DE FRUITS



Tout l'univers du coco, à emporter !
Scanne le QR code et découvre nos
formules: Smash Burger dès 16 €.