

BEER / Bières

La Parisienne est une brasserie artisanale 100% parisienne, située au cœur du 13^e arrondissement de Paris, à deux pas du C.O.Q Hôtel !

La Parisienne is a 100% Parisian brewery located in the 13th Paris district, close to the C.O.Q Hotel !

LES CLASSIQUES

La Blanche, 35 cl.....	5 €
La Blonde, 34 cl.....	5 €
La Rousse, 33 cl.....	5 €
La Brune, 33 cl.....	5 €

LES SPÉCIALES

La Parisienne libérée, blanche, 36 cl.....	5 €
La Poulbot, blonde, 36 cl.....	5 €
Le titi Parisien, rousse, 36 cl.....	5 €
L'Apache, brune, 36 cl.....	5 €

DRINKS / Boissons

BOISSONS FROIDES

La famille Rième nous propose une recette de limonade originale aux arômes naturels lui donnant un pétillant inimitable.

The Rième family offers us an original lemonade with natural aromas giving it an inimitable sparkling.

Limonade Rieme, l'originale, 34 cl.....	6 €
Limonade Rieme, citron ou orange, 33 cl.....	6 €
Eau Castalie, plate, gazeuse.....	FREE
Orange pressée.....	5 €
Pur jus de tomate, Alain Milliat.....	5 €
Coca cola, 33 cl.....	4 €

BOISSONS CHAUDES

Christophe Servell, fondateur de Terres de Café, crée spécialement pour le C.O.Q Hôtel un mélange de 100% arabica de terroirs, équilibré.

Christophe Servell, Terres de Café founder, created especially for the C.O.Q Hotel a mixture of 100 % Arabica terroirs balanced.

Terres de café, Espresso.....	3 €
Terres de café, Double Espresso.....	5 €
Terres de café, Cappuccino.....	5 €
Chocolat Van Houten, Chocolat chaud.....	5 €

La Maison Dammann Frères est l'une des plus anciennes maisons de thé française. Créée en 1692, elle est synonyme de luxe et de qualité.

Dammann Frères is one of the oldest French tea houses, founded in 1692 which is synonymous of luxury and quality.

Thé Dammann, Breakfast tea.....	5 €
Thé Dammann, Yunnan tea.....	5 €
Thé Dammann, Earl grey.....	5 €

WINE / Vins

C.O.Q Hôtel a invité ses propres œnologues à vous proposer une sélection fine de vins de toutes les régions viticoles françaises.

C.O.Q Hôtel invited his own oenologists to offer us a fine selection of wines from all French regions.

ROUGES

Chinon, Le Moulin à Tan, Loire.....	6 € / 35 €
Mâcon Mancey, Domaine A. Dupuis, Bourgogne.....	6 € / 35 €
Lussac Saint-Emilion, Château La Fleur Terrien, Bordeaux.....	6 € / 35 €
Pécharmant, Château Neyrac, Sud-ouest.....	6 € / 35 €

BLANCS

Coteaux du Giennois, Loire.....	6 € / 35 €
Chablis, Domaine de Vauroux, Bourgogne.....	6 € / 35 €
Grave, Château des Gravières, Bordeaux.....	6 € / 35 €
Gewurztraminer, Réserve lorentz, Alsace.....	6 € / 35 €

CHAMPAGNE

Champagne Taittinger, brut Réserve.....	12 € / 60 €
Champagne Taittinger, brut Réserve, demi bouteille.....	30 €



FOOD / Petite faim

LES SOUPES

Les soupes Marcel Bio, un voyage de saveur et d'authenticité au cœur des terroirs Français et d'ailleurs.

Marcel bio soups have the taste and the authenticity of French agriculture.

Marcel bio, froide, concombre/gaspacho, 48 cl.....	5 €
Marcel bio, chaude, carotte tomate, 48 cl.....	5 €

LES SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

L'œuf à la C.O.Q et ses mouillettes..... 4 €

La planche Fromage,
Sélection de notre maître fromager..... 8 € / 15 €

La planche Charcuterie,
Sélection de notre artisan..... 8 € / 15 €

MENU FRINGALE

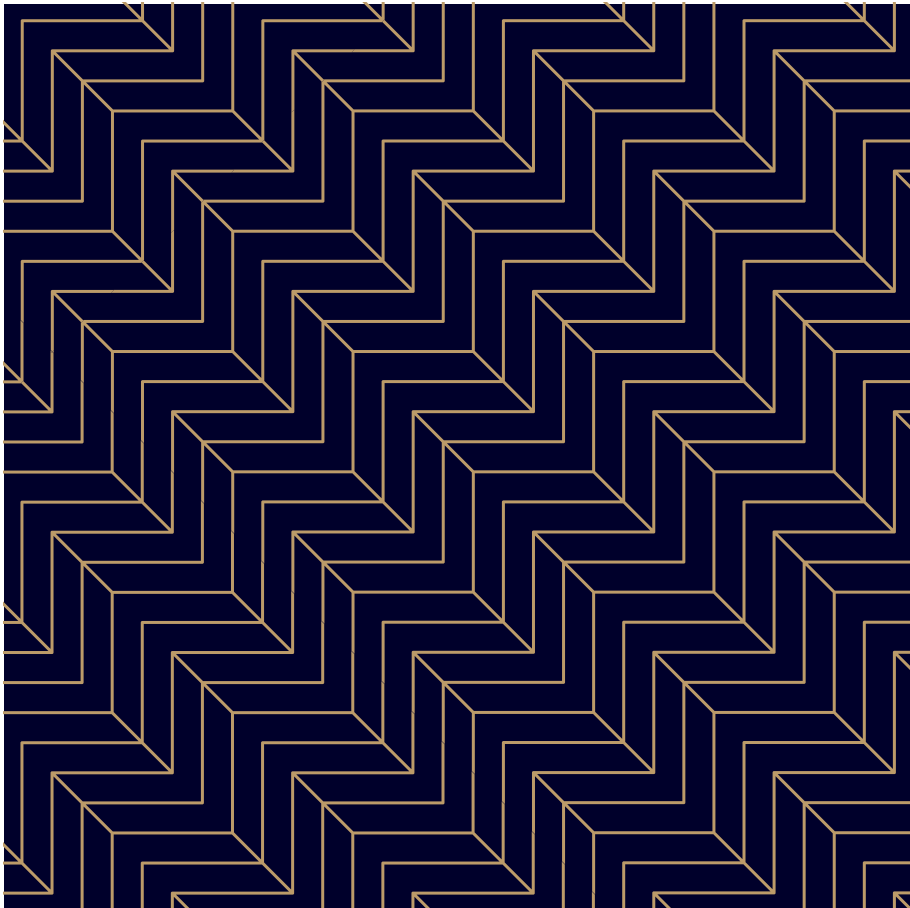
L'œuf à la C.O.Q
et ses mouillettes
+
Un verre de vin
au choix dans la sélection

8 €

MENU TANDEM

Deux coupes
de champagne
+
Deux planches
Fromage ou charcuterie

49 €



*Si vous êtes curieux, passionnés,
amoureux de Paris et de sa qualité de vie,
Si vous aimez la gastronomie française, les bons vins
et partager de bons moments entre amis,
Nous vous proposons de découvrir
une sélection fine de produits 100% made in France.*

Bon appétit !

