

MENU ENFANT - 12€

Jusqu'à 12 ans

Plat au choix

STEAK HACHÉ

CHICKEN TENDERS

SAUMON CROUSTILLANT

+

Accompagnement au choix

SMASHED POTATOES 🌿

LÉGUMES RACINES RÔTIS 🌿

RIZ JASMIN 🌿

+

Dessert au choix

GAUFRE MOELLEUSE 🌿

Confiture de banane, crème mascarpone, amandes effilées, chocolat chaud

BROWNIE CHOCOLAT 🌿

Chocolat chaud

SALADE DE FRUITS 🌿

🌿 OFFRE VÉGÉTARIENNE 🌶️ PIMENTÉ

Tous nos prix sont indiqués en Euros, service compris, prix TTC.
Nous n'acceptons pas les chèques. La liste des allergènes est
disponible sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

ROMCOCO

Brasserie Tropicale
& Bar à Rhums

Des tropiques à Paris, Romcoco vous entraîne dans un voyage
unique en plein cœur de la ville. Cocktails exotiques, bar à rhums

et cuisine twistée aux saveurs venues d'ailleurs invitent

à la découverte des quatre coins du monde.

Un rendez-vous qui célèbre la vie,

les gens et la différence.

Suivez-nous pour découvrir notre menu du jour chaque matin en story !



ARDOISE DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI

DE 12H À 14H

FORMULE 19,90€

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

FORMULE 23,90€

Entrée + Plat + Dessert

Tous nos plats sont faits maison 

Tous nos pains proviennent de notre partenaire : Epicureo

Nos glaces proviennent de notre partenaire : Ma Très Bonne Glace

LES BULLES

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75CL
Champagnes & Prosecco		
JACQUART MOSAÏQUE BRUT	12€	70€
JACQUART SIGNATURE ROSÉ	18€	90€
JACQUART SIGNATURE BLANC DE BLANCS	18€	90€
PROSECCO DOC SARTORI	11€	35€
		37.5CL
NICOLAS FEUILLATTE		45€
Bulles Sans Alcool		
PIERRE ZÉRO Mousseux sans alcool	6€	21€

BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
AFFLIGEM	6€	9€
GALLIA	6€	9€
IPA	6€	9€

Ceci est un extrait de notre carte des boissons.

PLATS

GRATIN DE PATATE DOUCE



Lait de coco gingembre & miso, halloumi grillé, mesclun, champignon et courge poêlés

20€

CURRY DE LÉGUMES RACINES RÔTIS



Carotte, panais, betterave et riz jasmin

19€

DOS DE CABILLAUD RÔTI

Crème de courge parfumée à la cannelle, cumin, gingembre et riz jasmin

25€

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES

Purée de panais, tuile au sumac, carotte, panais, betterave, cébette

32€

TRAVERS DE PORC FRANCILIEN

Jus corsé pomme & tequila et smashed potatoes

24€

SIDES

RIZ JASMIN



Pickles de chou rouge, ciboulette

7€

LÉGUMES RACINES RÔTIS



Carotte, panais, betterave, cébette

7€

SMASHED POTATOES



Cébette, sauce Romcoco, ciboulette

7€

INCONTOURNABLES

CLUB SAUMON CROUSTILLANT

Romaine, tomates cerises confites, sauce Romcoco, pickles d'oignon rouge et smashed potatoes, cébette

23€

VOCO BEEF BURGER

Sauce Romcoco, steak, cheddar, romaine, tomates cerises confites, oignons caramélisés, pickles d'oignon rouge et smashed potatoes, cébette

25€

BAVETTE ANGUS À LA PLANCHÀ

Chimichurri et smashed potatoes, cébette

27€

PAVÉ DE SAUMON À LA PLANCHÀ

Crème algue nori, graines de sésame toastées et riz jasmin

24€

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI

Sauce satay cacahuète, cébette et riz jasmin

24€

DESSERTS

GAUFRE MOELLEUSE



Confiture de banane, crème mascarpone, glace vanille, amandes effilées, chocolat chaud

10€

BROWNIE CHOCOLAT NOIR



Chocolat noir Extra Bitter Guayaquil 64%, glace vanille, chocolat chaud

10€

POIRE POCHÉE AU VIN ÉPICÉ



Crème mascarpone, granola

8€

VERRINE POTIMARRON-SPÉCULOOS



Crème mascarpone, caramel beurre salé, éclats de spéculoos

9€

SÉLECTION DE VINS

Vins Rouges

LES MERCADIÈRES

Bordeaux AOC

LUCIUS

Saint-Emilion AOP

GRABAS

Graves AOP

AUDEBERT

Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP

MICHEL PICARD

Bourgogne Passe-tout-grains AOP

AU BOUT DE LA VIGNE

Côtes du Rhône AOP BIO

Vins Blancs

TERRES DE LOIRE “LES NIOLES”

Touraine AOP

DOMAINE GUEGUEN “CÔTE SALINE”

Bourgogne AOP

CHABLIS

Gueguen AOP

GARDOGNE

Entre-Deux-Mers AOP

LES DONELIÈRES MUSCADET

Sèvre et Maine AOP

Vins Rosés

LES BASTIDES DE SAINTE MARIE

Côtes de Provence AOP

DOMAINE DE TERRE BRUNE

Cabernet d’Anjou AOP Rosé

COSTA SERENA

IGP de L’Île de Beauté

VERRE

1 2CL

BOUTEILLE

75CL

7€

28€

11€

42€

8€

32€

11€

40€

12€

44€

9€

34€

9€

36€

10€

38€

14€

46€

8€

30€

9€

35€

10€

37€

9€

35€

7€

28€

À PARTAGER... OU PAS

Veggie

GUACAMOLE



Aux épices douces, citron vert, cébette, pickles d’oignon rouge

HOUMOUS



Au sumac, pois chiches Île-de-France, tahini, huile de sésame, sésame, cébette

BURRATA CRÉMEUSE



Poire, roquette, vinaigrette miel & mirin

CAMEMBERT AU LAIT CRU



Rôti au miel, confiture de banane

Crudo

LONGE DE THON SÉCHÉE 24H

Condiment passion yuzu, pickles de carotte, citron vert

SAUMON KATSU MI-CUIT

Pickles de chou rouge, sauce Romcoco, sésame noir, cébette

ASSIETTE DE JAMBON SERRANO GRAN RESERVA

Sélectionné par notre partenaire : Cap Hispania

Petit ou grand

SALADE CÉSAR

Romaine, tomates confites, chicken tenders, croûtons, copeaux de parmesan, ciboulette

CHICKEN TENDERS ROMCOCO

Citron vert, cébette, sauce Romcoco

QUESADILLAS



Champignons poêlés, courge, cheddar, cantal, chimichurri, citron vert, cébette

7€

7€

13€

13€

13€

12€

14€

12€ OU 23€

12€ OU 23€

10€ OU 15€