MENU ENFANT - Plat & Dessert au choix - 12€

STEAK HACHÉ OU CHICKEN TENDERS OU FISH'N CHIPS SAUMON

avec

SMASHED POTATOES OU LÉGUMES OU TAGLIATELLES FRAICHES



GAUFRE

Confiture de banane, crème mascarpone et chocolat chaud

OU

GLACE VANILLE

OU

SALADE DE MANGUE



Brasserie Tropicale & Bar à Rhum

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.

NOTRE SELECTION DE VINS

ARDOISE DU JOUR

- DU LUNDI AU VENDREDI MIDI -

FORMULE 19,90€

Entrée + Plat ou Plat + Café et sa gourmandise

FORMULE 23,90€

Entrée + Plat + Café et sa gourmandise

	BOUT 75CL	VERRE I 2CL
Vins Rosés AMBATA Ile de Beauté rosé de Corse IGP	31€	7€
LE BELLISSIME Côte du Rhone rosé BIO AOC	36€	8€
DOMAINE FIGUEIRASSE Sable de Camargue AOP	28€	6€
Champagne		
JACQUART MOSAÏQUE SIGNATURE BRUT	60€	12€
JACQUART MOSAÏQUE SIGNATURE ROSÉ	₹0€	4€
JACQUART MOSAÏQUE BLANC DE BLANC	90€	Iδ€

ROMCOCO SNACKS

GARNIT	URES	EN	SUPPI	LEMENT	

CHICKEN TENDERS MARINÉS Sauce Romcoco et citron vert	Entrée 12€	Plat 23€	Tagliatelles fraîches 💆	7€
SALADE CÉSAR Romaine, tomates confites, chicken tenders, croûtons de focaccia, copeaux de parmesan, ciboulette	Entrée 12€	Plat 23€	Au beurre et parmesan SPICY RICE Pickles de chou rouge et ciboulette	7€
CLUB SAUMON CROUSTILLANT etuvé de poireaux, crème curry et smashed potatoes		23€	SMASHED POTATOES	7€
VOCO BEEF BURGER VBF Steak 150gr, cantal et bacon, sauce Romcoco		24€	Crème curry et cébettes	7€
Smashed potatoes, sauce curry VOCO CHICKEN BURGER Tenders, cantal et bacon sauce Romcoco Smashed potatoes, sauce curry		24€	LÉGUMES DE SAISON Juste sautés	7€
PLATS			DESSERTS	
SUPRÊME DE VOLAILLE Cuit sous vide, jus parfumé miso et châtaigne, spicy rice		23€	SAINT-MARCELLIN IGP Rôti ou non, mesclun et vinaigrette sirop d'érable	6€
JOUE DE PORC Confite à la pomme 12 heures , légumes sautés		21€	SABLÉ AU BEURRE 1/2 SEL Pommes confites en millefeuille, et glace vanille	δ€
BAVETTE VBF 200GR Chimichurri, smashed potatoes sauce curry		25€	Mousse au chocolat noir Origine Tanzanie servi à la cuillère et cigarette russe	9€
LIEU JAUNE Filet à la plancha, bouillon de soja et poireaux, champignons, spicy r	ice	21€	Gaufre //	10€
SAUMON A la plancha, compotée de tomates aux épices fumées, tagliatelles fra	niche	23€	Confiture de banane, crème mascarpone, glace vanille, amandes effilées et chocolat chaud SALADE DE MANGUE	7€
TAGLIATELLES FRAICHES Sauce curry et chips d'ail ou compotée de tomates aux épices fumés		19€	Sirop à la menthe	
CURRY DE LÉGUMES Sauce curry et spicy rice		19€		

NOTRE SELECTION DE VINS	BOUT 75cl	VERRE 2CL
Vins Rouges CHÂTEAU FREYNELLE	28€	6€
Bordeaux AOC		
CHÂTEAU JEAN GUÉ Lalande Pomerol AOC	42€	10€
CHÂTEAU DE VARRAINS Saumur Champigny AOC	31€	7€
DOMAINE RAFFAULT Chinon AOC bio	32€	7€
DOMAINE DIT BARON Brouilly AOC	35€	δ€
DOMAINE GRIVELIÈRE Côte du Rhone AOC	24€	6€
DOMAINE PRADELLE Croze Hermitage AOC	32€	7€
DOMAINE ROUX «Les Cotilles» Pinot noir VDF	34€	7€
Vine Blance		
Vins Blancs DOMAINE DE LAUNAY	28€	6€
Val de Loire IGP	_ 0 0	
MAISON RENTZ Pinot blanc AOC bio	4 €	10€
DOMAINE COLOMBIER Chablis AOC	35€	8€
DOMAINE GRIVELIÈRE Côte du Rhone AOC/ blanc	24€	6€
DOMAINE ROUX Les Cotilles Chardonnay VDF	34€	7€
CHÂTEAU FREYNELLE AOP Entre deux mers	28€	6€

FINGERFOOD

GUACAMOLE Aux épices douces	5€
HOUMOUS DE POIS CHICHES OF Sriracha et sésame	5€
SAINT-MARCELLIN RÔTI IGP Sirop d'érable	5€
CROQUETAS Sélection de l'humeur du chef	7€
QUESADILLAS À PARTAGER Poulet mariné, citron vert et coriandre crudités, et emmental	15€
ENTREES	
ŒUF PARFAIT Poêlée de champignon et bouillon soja	8€
GRATINÉE À L'OIGNON Soupe d'oignons confits et gratinés au cantal, pain de campagne	δ€
QUESADILLAS Poulet, citron vert et coriandre, crudités et emmental	tréc 10€ Plat 19€
SALADE ROMCOCO Romaine, ananas et mangue assaisonné curry rouge cacahuète, sésame et pickles	7€

