

ROMCOCO

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.

FINGERFOOD

VENEZULIAN GUACAMOLE

Mozzarella râpée

9€

MOUSSELINE DE CAROTTES

Cumin et coriandre

9€

CRÈME DE MAÏS

Au curry

9€

HOUMOUS

Gingembre et cacahuète

9€

ARDOISE ROMCOCO

9€

CRUDOS

SAUMON GRAVLAX

Chutney mangue épices, amandes grillées et coriandre fraîche

12€

ŒUF MOLLET CROUSTILLANT

Mesclun de jeunes pousses, vinaigrette au sirop d'érable et granola

10€

TATAKI DE BŒUF

Marinade cajun, pickles d'oignons au sésame

Entrée 12€

Plat 23€

CARPACCIO DE BETTERAVE ET BUTTERNUT

Huile verte à la menthe et graines de courge torréfiées

8€

ROMCOCO SNACKS

PINSA CHICKEN & CHEESE 		18€
Réduction balsamique		
CHICKEN TENDERS TANDOORI	Entrée 12€	Plat 23€
Sauce Romcoco citron vert-coriande		
SALADE CÆSAR	Entrée 11€	Plat 21€
Romaine, tomate confite, tenders, croûtons focaccia, copeaux de parmesan et ciboulette		
CLUB SAUMON CROUSTILLANT		23€
Chou chinois, carottes pickles, mayonnaise nori		
VOCO BEEF BURGER		24€
Bun, steak, sauce fromage, salade, tomate, sauce Romcoco		
VOCO CHICKEN BURGER		24€
Bun, tenders, sauce fromage, salade, tomate, sauce Romcoco		

PLATS

PALERON CONFIT MIEL ET CANELLE		22€
Riz jasmin du Cambodge		
RUMSTEAK 200gr VBF		24€
Chimichurri Romcoco, smashed potatoes		
SUPRÊME DE VOLAILLE AUX GIROLLES		22€
Granola de fruits secs, ris jasmin		
FILET DE SAINT-PIERRE		23€
Émulsion de yuzu confit, pak choï braisé		
PAVÉ DE SAUMON EN CROÛTE DE SÉSAME		22€
Huile verte à la menthe et pickles d'oignons rouges, frites de patates douces		
PAK CHOÏ BRAISÉ, SAUCE CURRY 		19€
Riz jasmin du Cambodge		
RISOTTO FREGOLA SARDA 		20€
Pickles de carottes, oignons croustillants		

 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.

GARNITURES EN SUPPLÉMENT

PAK CHOÏ BRAISÉ Amandes grillées	7€
RIZ JASMIN DU CAMBODGE Tomates cerises confites et ciboulette	7€
SMASHED POTATOES Sauce miel moutarde et cébettes	7€
FRITES DE PATATES DOUCES Sauce Romcoco et cébettes	7€

DESSERTS

CREAM-CHEESE CITRON VERT-GINGEMBRE Éclat d'Oréo	9€
GAUFRE MOELLEUSE Confiture de banane, crème mascarpone, glace vanille, amandes effilées et chocolat chaud	10€
MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR - 64% Équateur Et noix de pécan	10€
CLAFOUTIS ANANAS-PASSION	8€
SALADE DE MANGUE  Sirop à la menthe	8€

MENU ENFANT - Plat & Dessert au choix - 12€

STEAK HACHÉ *ou* CHICKEN TENDERS *ou* FISH'N CHIPS SAUMON

avec

SMASHED POTATOES *ou* RIZ JASMIN *ou* FRITES DE PATATES DOUCES

&

GAUFRE MOELLEUSE

Confiture de banane, creme mascarpone, amandes effilees et chocolat chaud

ou

GLACE VANILLE *ou* FRUITS FRAIS

Selon disponibilite

NOTRE SELECTION DE VINS

	VERRE 12CL	BOUT 75CL
<i>Vins Rouges</i>		
CHÂTEAU SUAU Bordeaux AOC	38€	9€
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€	8€
DOMAINE ROUX «Les Cotilles» Pinot noir VDF	34€	7€
DOMAINE GRIVELIÈRE Côte du Rhone AOC	24€	6€
DOMAINE PRADELLE Croze Hermitage AOC	42€	10€
<i>Vins Blancs</i>		
DOMAINE DE LAUNAY Val de Loire IGP	28€	6€
MAISON RENTZ Pinot blanc AOC bio	41€	10€
DOMAINE COLOMBIER Chablis AOC	49€	11€
DOMAINE ROUX Les Cotilles Chardonnay VDF	34€	7€
DOMAINE GRIVELIÈRE Côte du Rhone AOC/ blanc	24€	6€
<i>Vins Rosés</i>		
AMBATA Ile de Beauté rosé de Corse	31€	7€
LE BELLISSIME Côte du Rhone rosé BIO	36€	8€
<i>Champagne</i>		
DOMAINE LASSERRE IGP coteaux de Béziers	21€	6€