

ASSIETTES À PARTAGER

Servi avec du pain ciabatta grillé, de la salade et tomates cerises.

Saucisson Ibérique	8,90
Camembert au four Au choix : confiture de figues ou huile de truffe ou ail et miel.	9,90 (V)
Assiette de Fromages Fromage de chèvre, Reblochon, Camembert, Comté.	10,90 (V)
Pour deux	19,90
Charcuteries Rosette, salami espagnol, coppa et jambon de Parme.	10,90
Pour deux	19,90
Assiette Végan Coca niçoise, légumes rotis, houmous à la noix de cajou, olives marinées, oignons caramélisés.	12,90 (Ve)
Charcuterie et camembert Rosette, salami espagnol, coppa et jambon de Parme, servi avec un camembert au four et votre choix parmi : confiture de figues, ail et miel ou huile de truffe.	19,90
Assiette de tapas Chorizo poêlé, saucisson ibérique, tartiflette, toasts de chèvre chaud, poivron grillé, anchois et salade.	22,90
Assiette chaude Camembert au four et une tartine « l'Impératrice », une sélection de nos Cocas maison, tenders de poulet, mayonnaise chipotle et oignons caramélisés.	29,90
Charcuteries Duo Fromages & Charcuteries.	29,90

SALADES & WRAPS

Toutes ces salades sont disponibles en wrap avec des frites.

César Poulet Croustillant au Bacon Poulet croustillant, salade romaine, bacon grillé et sauce Cesar.	11,90
Chèvre Chaud Toast de chèvre chaud, oignons caramélisés, pousses d'épinards.	11,90 (V)
Rôti de Bœuf Rosbeef, mesclun, cebettes, tomates cerises, sauce au raifort.	11,90
Saumon Fumé Saumon fumé mesclun, cebettes, radis, sauce citron.	11,90
Tempura de légumes Vegan Servi avec salade d'épinards et vinaigrette soja.	11,90 (Ve)

BAGELS

Servi avec coleslaw.

BLT Bacon, Latitue, Tomate	8,90
Rôti de Bœuf Mayonnaise au raifort.	8,90
Saumon Fumé Avec Philadelphia.	8,90
Légumes rôtis & Houmous aux noix de cajou Avec feuilles d'épinards.	8,90 (Ve)

TARTINES

I. L'amoureux: Trio de fromages	9,90 (V)
II. Le Soleil: Primavera (une sélection de légumes verts)	9,90 (Ve)
III. L'imperatrice: Fromage de chèvre et miel	9,90 (V)
IV. Le Pape: Poulet à la Provençale	9,90

POKÉ BOWL

Tous nos poké bowl sont accompagnés de riz blanc.

Poulet Croustillant	13,90
Rôti de Bœuf	13,90
Saumon Fumé	13,90
Végan (Tofu)	13,90 (Ve)

BURGERS

Tous nos burgers sont servis avec au choix frites, frites de patate douce, pommes de terre rôties ou salade. Ajouter des extras : **bacon 3,90 / poulet, bœuf ou haché végétal 4,00 / chèvre 3,50 / cheddar 2,00**

Bœuf Steak de bœuf, oignons caramélisés, tranche de cheddar et sauce burger.	12,90
Poulet Croustillant Poulet Croustillant, coleslaw et mayonnaise épicée.	12,90
Végan Haché végétal, sauce avocat salsa.	12,90 (Ve)
Bœuf & Triple Cheese Garni de reblochon, camembert et sauce au bleu.	15,90
Bœuf, Bacon & Cheese Garni de bacon fumé et de cheddar.	15,90
Poulet Parmigiana Garni de jambon de parme, sauce tomate et parmesan.	15,90
Vegan Deluxe Haché vegetal, garni de ratatouille et de légumes rôtis.	15,90 (Ve)

COCAS NIÇOISES

Chaussons de pâte Brisée à l'huile d'olive farcis au choix.

Choisissez-en trois :	9,90
Poulet au Curry	
Ragoût de Bœuf	
Traditionnelle Niçoise (Ratatouille)	

DESSERTS

Cheesecake au Kahlua, Chantilly et sauce au chocolat.	6,90
Crème brûlée	6,90
Fondant au Chocolat accompagnée d'une boule de glace et coulis de fruits rouges.	6,90
Sorbet 2 boules, demandez à votre serveur le parfum du moment.	6,90 (Ve)
Tartelette aux Pommes accompagnée d'une boule de glace.	6,90

ACCOMPAGNEMENTS

Frites / Frites de patates douces / Pommes de terre sautées / Légumes rôtis de saison	4,90
Salade verte	3,90

TARTINES

V. Le Monde: Jambon Cru, salade, et tomates	9,90
VI. La Force : Rôti de bœuf	9,90
VII. La Justice: Avocat et tomates cerises	9,90 (Ve)

LE BATELEUR

COCKTAILS BRUNCH

		VOL.	PRIX	HH
Aperol Spritz	Aperol, Prosecco & Eau pétillante	15cL	7,90	5,90
Bellini	Prosecco & Purée de Pêche	10cL	7,90	5,90
Campari Spritz	Campari, Prosecco & Eau Pétillante	15cL	7,90	5,90
French 75	Gin, Prosecco, Jus de Citron & Sucre de Canne	10cL	7,90	5,90
Michelada	Tequila, Jus de Tomate, Worchester, Tabasco, Pulco Citron, Sel & Poivre	33cL	7,90	5,90
Mimosa	Prosecco & Jus d'Orange	10cL	7,90	5,90

APÉRITIF

		VOL.	PRIX
Ricard	Apéritif Anisé	4cL	4,00
Moresque	Ricard & Orgeat	4cL	4,20
Perroquet	Ricard & Menthe	4cL	4,20
Tomate	Ricard & Grenadine	4cL	4,20
Kir	Vin Blanc & Crème de Cassis ou Crème de Pêche	15cL	4,90
Spritzer	Vin Blanc & Soda, Tonic ou 7-Up	15cL	4,90
Martini Bianco	Vermouth Blanc	6cL	5,50
Martini Rosso	Vermouth Rouge	6cL	5,50
Piscine	Champagne & Glaçons	10cL	8,00
Kir Royal	Champagne & Crème de Cassis ou Crème de Pêche	10cL	9,00

VINS BLANCS

	RÉGION/PAYS	15cL	75cL	*HH
Sauvignon La Cave des 9 Clefs	IGP Pays d'Oc	4,20	18,00	3,20
Chardonnay La Cave des 9 Clefs	IGP Pays d'Oc	4,20	18,00	
Pinot Grigio	IGT, Veneto, Italie	4,50	19,00	
Colombard & Sauvignon UBY No.3	IGP Côtes de Gascogne	4,50	19,00	
Gros & Petit Manseng UBY No.4	IGP Côtes de Gascogne	5,20	22,00	

VINS ROSÉS

	RÉGION/PAYS	15cL	75cL	*HH
Kairos	AOP Méditerranée	4,20	18,00	3,20
Gris Blanc G. Bertrand	IGP Pays d'Oc	5,50		
Les Hauts de Masterel	AOP Côtes de Provence	5,50		

VINS ROUGES

	RÉGION/PAYS	15cL	75cL	*HH
Merlot La Cave des 9 Clefs	IGP Pays d'Oc	4,20	18,00	3,20
Malbec Enséduna	IGP Coteaux d'Enserune	4,50	19,00	
Vieux Bouquetin	AOC Côtes du Rhône	4,90	21,00	
Corbières G. Bertrand	AOP Corbières	5,20	22,00	

CHAMPAGNES/ PROSECCO

	RÉGION/PAYS	10cL	75cL	*HH
Prosecco	Italie	4,90	29,00	4,00
Champagne Mercier Brut	AOC Champagne	8,00	45,00	
Champagne Veuve Clicquot	AOC Champagne		70,00	

LES JUS

	VOL.	PRIX
Pomme, Abricot, Canneberge, Orange, Ananas, Tomate, Pamplemousse	33cL	3,70

EAUX

	VOL.	PRIX
Evian	50cL	3,90
Perrier	50cL	3,90

BOISSONS SANS ALCOOL

	VOL.	PRIX
7-Up	33cL	3,70
Pepsi Cola	33cL	3,70
Pepsi Max	33cL	3,70
Orangina	25cL	3,70
Lipton Ice Tea Pêche	25cL	3,70
Fever Tree Aromatic	20cL	3,90
Fever Tree Elderflower Tonic	20cL	3,90
Fever Tree Ginger Ale	20cL	3,90
Fever Tree Indian Tonic	20cL	3,90
Fever Tree Naturally Light Tonic	20cL	3,90
Bundaberg Ginger Beer	37,5cL	4,50
Red Bull	25cL	4,90

BOISSONS CHAUDES

	PRIX	
CAFÉS		
Café Espresso	1,70	
Café Serré	1,70	
Noisette	1,90	
Café Américain	2,30	
Café Crème	2,90	
Café Latte	2,90	
Cappuccino	2,90	
Double Espresso	3,40	
Latte Glacé	4,90	
THÉS		
Thé Irlandais de Barry	1,90	
English Breakfast (Kusmi)	1,90	
Thé Vert à la Menthe (Kusmi)	2,30	
Earl Grey Tea (Kusmi)	2,30	
Detox Tea (Kusmi)	2,60	
Chocolat Chaud	3,90	
Irish Coffee	Jameson 4cl, Café, Sirop de Canne & Chantilly	7,90
Baileys Coffee	Baileys 6cl, Café & Chantilly	7,90

LE BATELEUR

RHUM COCKTAILS

		PRIX	**HH
Hurricane	Rhum Blanc, Rhum Brun, Jus d'Orange, Jus d'Ananas & Purée Passion	9,90	6,90
Mojito	Rhum Blanc, Sucre de Canne, Menthe, Pulco Citron Vert & Eau Pétillante	9,90	6,90
Old Cuban	Rhum Brun, Pulco Citron Vert, Sirop de Canne, Menthe & Prosecco	9,90	6,90
Piña Colada	Rhum Blanc, Purée de Coco & Jus d'Ananas	9,90	6,90

GIN COCKTAILS

		PRIX	**HH
Bee's Knees	Gin, Pulco Citron, Miel, Jus d'Orange	9,90	6,90
Eastern Standard	Gin, Pulco Citron, Sirop de Canne, Menthe & Concombre	9,90	6,90
Germaintini	Gin, St Germain, Jus de Pamplemousse & Sirop de Romarin	9,90	6,90
Gordon's Garden Cucumber	Gin, Purée de Pêche, Jus de Citron Vert, Jus de Cranberry & Concombre	9,90	6,90
Hibiscus Gin Fizz	Gin, Pulco Citron, Sirop Hibiscus, Blanc d'Oeuf & Eau Pétillante	9,90	6,90
Red Light Negroni (6cl)	Bols Genever, Campari & Martini Rosso	9,90	6,90

TEQUILA COCKTAILS

		PRIX	**HH
Paloma	Tequila, Jus de Pamplemousse, Sirop d'Agave & Pulco Citron Vert	9,90	6,90
Spicy Mexican Mule	Tequila, Ginger Beer, Pulco Citron Vert, Sirop de Canne & Piment Haché	9,90	6,90

NOS CLASSIQUES

		PRIX	**HH
Doheny Pisco Punch	Pisco, Pulco Citron Vert, Sirop de Vanille, Jus d'Ananas, Angostura Bitters & Menthe	9,90	6,90
Espresso Martini	Vodka, Liqueur de Café, Espresso, Sirop de Canne	9,90	6,90
Illusion	Vodka, Triple Sec, Liqueur de Melon & Jus d'Ananas	9,90	6,90
Long Island Iced Tea	Vodka, Rhum, Gin, Tequila, Triple Sec, Pulco Citron Vert & Pepsi Cola	9,90	6,90
Old Fashioned	Bourbon, Angostura Bitters & Sucre de Canne	9,90	6,90
Pisco Sour	Pisco, Pulco Citron Vert, Sucre, Bitters & Blanc d'Oeuf	9,90	6,90
Pornstar Martini	Vodka Vanille, Liqueur Passion, Purée de Passion & Prosecco	9,90	6,90
Whiskey/Amaretto Sour	Whiskey ou Amaretto, Pulco Citron Vert & Sucre de Canne	9,90	6,90

COCKTAILS GLACÉS

		PRIX	**HH
Frozen Batida	Cachaça, Purée de Coco, Purée de Passion, Pulco Citron Vert & Sirop de Vanille	9,90	6,90
Frozen Daiquiri	Rhum Blanc, Pulco Citron Vert, & Purée Au Choix: Mangue, Passion, Pêche, Ananas, Fraise	9,90	6,90

COCKTAILS SANS ALCOOL

		PRIX	**HH
Cranberry Cooler	Jus de Cranberry, Eau Pétillante & Pulco Citron Vert	5,90	3,90
Exotic Passion	Jus d'Abricot, Cranberry & Orange	5,90	3,90
Forbidden Fruit	Jus d'Orange, Ananas, & Cranberry & 7-Up	5,90	3,90
Sun Kissed Virgin	Jus d'Orange et Ananas, Jus de Citron Vert & Sirop d'Orgeat	5,90	3,90
Tropical Sunset	Jus d'Ananas & Abricot & Grenadine	5,90	3,90
Virgin Mela Colada	Purée de Coco & Jus d'Ananas	5,90	3,90
Virgin Mojito	Citron Vert, Sucre de Canne, Menthe & Eau Pétillante	5,90	3,90
Virgin Moscow Mule	Ginger Beer, Pulco Citron Vert & Eau Pétillante	5,90	3,90

UN GIN TONIC QUI VOUS RESSEMBLE: DÉCOUVREZ NOTRE LARGE GAMME DE GINS

GIN	PAYS	ABV*	4cL	GIN	PAYS	ABV*	4cL
Gordon's	Angleterre	37,5°	5,50	Drumshanbo Gunpowder	Irlande	43,0°	8,00
Bombay Sapphire	Angleterre	40,0°	6,00	Bols Genever 1820	Pays-Bas	42,5°	8,50
Gordon's Pink	Angleterre	37,5°	6,00	Caorunn	Écosse	41,8°	9,00
Tanqueray	Écosse	43,1°	6,00	Bath Tub Small Batch	Angleterre	43,3°	9,50
Hendrick's	Écosse	41,4°	7,50	Botanist Islay	Écosse	46,0°	9,50
Wenneker Elderflower Small Batch	Pays-Bas	40,0°	7,50	Monkey 47	Allemagne	47,0°	11,50
Gin Mare	Espagne	42,7°	8,00				

TONIC (FEVER TREE)

Aromatic, Elderflower (fleur de sureau), Ginger Ale, Indian, Naturally Light **20cL 3,90**

Garniture

Concombre, Orange, Citron, Citron Vert, Baies de Genièvre, Pamplemousse, Romarin

LE BATELEUR

VODKA	PAYS	ABV*	4cL
Smirnoff Red	Russie	37,5°	5,50
Zubrowka Biala	Pologne	37,5°	5,50
Absolut	Suède	40,0°	6,00
Grey Goose	France	40,0°	8,50
Belvedere	Pologne	40,0°	8,50
Beluga	Russie	40,0°	8,50
Cristal Head	Canada	40,0°	10,00

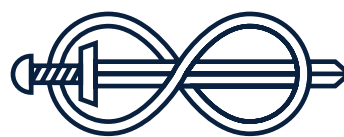
RHUM	PAYS	ABV*	4cL
Havana Club 3 YO	Cuba	40,0°	5,50
Pampero Blanco	Venezuela	37,5°	5,50
Captain Morgan Dark	Jamaïque	40,0°	5,50
Sailor Jerry Spiced	Îles Vierges américaines	40,0°	5,50
Havana Club 7 YO	Cuba	40,0°	6,50
Kraken Black Spiced	Trinité-et-Tobago	40,0°	6,50
Diplomatico	Venezuela	40,0°	8,00
Don Papa	Phillipines	40,0°	8,00
Matusalem 15YO	St. Dominique	40,0°	8,00
Zacapa 23yrs	Guatemala	40,0°	12,00
Mount Gay XO	Barbade	43,0°	12,00

TEQUILA	PAYS	ABV*	4cL
El Jimador Blanco	Mexique	38,0°	5,50
El Jimador Reposado	Mexique	38,0°	6,00
Patron XO Café	Mexique	35,0°	8,00
Don Julio Reposado	Mexique	38,0°	9,50
Patron Silver	Mexique	40,0°	12,00

BRANDY	PAYS	ABV*	4cL
Hennessy VS	France	40,0°	7,50
El Gobanador	Chili	40,0°	8,00
Remy Martin VSOP	France	40,0°	9,00

LIQUEURS	PAYS	ABV*	4cL
Amaretto	Italie	24,0°	5,00
Campari	Italie	25,0°	5,00
Cointreau	France	40,0°	5,00
Get27	France	21,0°	5,00
Kahlua	Mexique	20,0°	5,00
Sambuca	Italie	38,0°	5,00
Jägermeister	Allemagne	35,0°	6,00
DV8	Irlande	16,0°	6,00
Baileys (6cl)	Irlande	17,0°	6,50

WHISKEY/WHISKY	PAYS	ABV*	4cL
Johnnie Walker Red	Écosse	40,0°	5,00
Jameson	Irlande	40,0°	5,50
Jack Daniels	Etats-Unis	40,0°	5,50
Monkey Shoulder	Écosse	40,0°	6,50
Canadian Club	Canada	40,0°	7,00
Cardhu 12YO	Écosse	40,0°	8,00
Nikka	Japon	51,4°	9,00
Knob Creek Bourbon	USA	50,0°	10,00
Red Breast Pot Stilled	Irlande	40,0°	10,00



SHOOTERS

		VOL.	PRIX
B52	Liqueur de Café, Baileys & Cointreau	4cL	6,00
Baby Guinness	Liqueur de Café & Baileys	4cL	6,00
Blowjob	Liqueur de Café, Baileys & Chantilly	4cL	6,00
Buona Sera	Amaretto, Rhum Blanc & Liqueur de Café	4cL	6,00
E.T.	Liqueur de Melon, Baileys & Vodka	4cL	6,00
Kamikaze	Vodka, Triple Sec & Jus de Citron	4cL	6,00
Orgasm	Baileys, Liqueur de Café & Amaretto	4cL	6,00
Slippery Nipple	Sambuca & Baileys	4cL	6,00
TGV	Tequila, Get 27 & Vodka	4cL	6,00
Vodka Get	Vodka & Get 27	4cL	6,00
Jäger Bomb	Jägermeister & Red Bull (10cl)	4cL	8,50

LISTE DES ALLERGENES

	GL	CR	EG	FI	NU	SY	MK	CE	MU	SE	SU	LU	MO
A PARTAGER / TO SHARE													
Charcuterie / Charcuterie	*				*	*	*			*			
Fromage / Cheese Platter	*				*	*	*		*	*			
Saucisson / Sausage	*				*	*	*			*			
Camembert / Camembert	*				*	*	*			*			
Camembert+Charcuterie	*				*	*	*		*				
Assiette Tapas/Tapas Platter	*						*		*				
Assiette Chaude/Warm Platter	*		*				*		*				
SALADES													
Ceasar Poulet / Chicken Ceasar	*		*	*	*	*	*		*	*			
Chèvre / Goat's Cheese							*						
Bœuf / Beef			*						*				
Vegan / Vegan													
Saumon Fumée / Smoked Salmon				*									
WRAPS													
Ceasar Poulet / Chicken Ceasar	*		*	*	*	*	*		*	*			
Chèvre / Goat's Cheese	*						*						
Bœuf / Beef	*		*						*				
Saumon Fumée / Smoked Salmon	*			*									
Vegan / Vegan	*										*		
POKE BOWLS													
Saumon Fumée / Smoked Salmon				*		*					*		
Poulet / Chicken					*	*	*				*		
Bœuf / Beef						*					*		
Vegan / Vegan	*					*		*	*	*			
TARTINES													
L'Amoureux	*				*	*	*			*			
Le Soleil	*				*	*	*			*			
L'imperatrice	*				*	*	*			*			
Le Pape	*				*	*	*			*			
Le Monde	*				*	*	*			*			
La Force	*				*	*	*			*			
Le Justice	*				*	*	*			*			
BURGERS													
Poulet / Chicken	*		*		*	*	*		*	*			
Bœuf / Beef	*						*			*			
Vegan /Vegan	*					*	*			*			
Bœuf & Triple Cheese / Beef & Triple Cheese													
Bœuf, Bacon & Cheese / Beef, Bacon & Cheese													
Poulet / Chicken													
VeganDeluxe / Vegan Deluxe	*										*		
BAGELS													
Bœuf / Beef			*			*	*		*	*			
Saumon Fumée / Salmon				*		*	*			*			
BLT / BLT			*			*	*		*	*			
COCAS													
Niçoise / Traditional	*												
Bœuf / Beef	*												
Poulet / Chicken	*				*	*	*			*			
Coleslaw			*						*				
DESSERTS													
Tartelette / Tartlet	*		*		*		*						
Crème brulée / Crème brulée			*				*						
Fondant au Chocolat / Fondant	*		*		*	*	*						
Cheesecake / Cheesecake	*					*	*						
Sorbet/Sorbet													

GL	Contiens Gluten
CR	Contiens Crustacéans & crustacean products
EG	Contiens Eggs
FI	Contiens Fish
NU	Contiens Nuts
SY	Contiens Soy
MK	Contiens Milk
CE	Contiens Celery
MU	Contiens Mustard
SE	Sesame Seeds
SU	Soja
LU	Produits du Laitiers
MO	Cèleri Moutarde Graine de Sésame
	Sulphur Dioxide and Sulphite
	Lupin
	Molluscs, Snails, Mussels, Scallops, Jacques, Squid, Surimi
	Dioxyde de Soufre et Sulfite E220
	Lupin
	Mollusques, escargots, Moules, St Jacques, Calamars, Surimi.