

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

GUACAMOLE

Aux épices douces

5€

HOUMOUS DE POIS CHICHES

Au sésame

5€

SAINT-MARCELLIN RÔTI

Épine vinette

5€

TARTINADE DE CHORIZO

Au pimenton

5€

RILLETTES DE BAR

Lait de coco et citron vert

5€

CRUDOS

BURRATA

Tomates anciennes, roquette, pesto

12€

GAZPACHO VERDE

Pickles de légumes

8€

CARPACCIO DE BAR MARACUJA

Lait de coco au citron vert



12€

TATAKI DE BŒUF

Tartare de tomate épicée

Entrée 12€

Plat 23€

 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 SNACKS

CHICKEN TENDERS MARINÉS

Sauce Romcoco et citron vert

Entrée 12€

Plat 23€

SALADE CÉSAR

Romaine, tomates confites, chicken tenders, croûton de focaccia, copeaux de parmesan, ciboulette

Entrée 12€

Plat 23€

CLUB SAUMON CROUSTILLANT

Romaine, crème à l'aneth, pickles de fenouil

23€

VOCO BEEF BURGER VBF

Steak, cream cheese sweet chili, pickles de chou rouge, compotée d'oignon, frites de patate douce

24€

VOCO CHICKEN BURGER

Tenders, cream-cheese sweet chili, pickles de chou rouge, compotée d'oignon, frites de patate douce

24€

PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE LABEL ROUGE

Jus miel citron, oignons et tomates confites, riz jasmin du Cambodge

23€

RIBS LABEL ROUGE

Jus cajun et smashed potatoes

22€

ENTRECÔTE VBF 300gr

Chimichurri, smashed potatoes

29€

FILET DE BAR SNACKÉ

Vierge mangue ananas et tagliatelles de courgette aux sésames

24€

PAVÉ DE SAUMON TERIYAKI

Pickles de chou rouge, frites de patate douce

23€

TAGLIATELLES DE COURGETTE



Sauce curry et riz jasmin du Cambodge

19€

RISOTTO AU CRESSON

Asperges vertes à la plancha

21€

 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

TAGLIATELLES DE COURGETTE 	7€
Aux sésames	
RIZ JASMIN DU CAMBODGE 	7€
Tomate cerise confite et ciboulette	
SMASHED POTATOES 	7€
Crème aux herbes et cébettes	
FRITES DE PATATE DOUCE 	7€
Sauce Romcoco	

DESSERTS

SAINT-MARCELLIN RÔTI 	6€
Mesclun, vinaigrette sirop d'érable	
PAVLOVA 	9€
Mangue, ananas	
MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR 	10€
Compotée de fruits rouges, glace vanille et sauce chocolat	
GAUFRE 	10€
Confiture de banane, crème mascarpone, glace vanille, amandes effilées et chocolat chaud	
SALADE DE MANGUE 	8€
Sirop à la menthe	

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

Confiture de banane, crème mascarpone et chocolat chaud

ou

GLACE VANILLE

ou

SALADE DE MANGUE

NOTRE SELECTION DE VINS

	BOUT 75CL	VERRE 12CL
<i>Vins Rouges</i>		
CHÂTEAU FREYNELLE Bordeaux AOC	28€	6€
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 GRIVELIÈRE Côte du Rhone AOC	24€	6€
DOMAINE PRADELLE Croze Hermitage AOC	32€	7€
DOMAINE ROUX «Les Cotilles» Pinot noir VDF	34€	7€
<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	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€
<i>Vins Rosés</i>		
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€
<i>Champagne</i>		
JACQUART MOSAÏQUE SIGNATURE BRUT	60€	12€

ROOM SERVICE

ENTRÉES



BURRATA 	12€
Tomates anciennes, roquette, pesto	
CARPACCIO DE BAR MARACUJA	12€
Lait de coco au citron vert	
TATAKI DE BŒUF	12€
Tartare de tomates épicées	

PLATS

SALADE CÉSAR	Entrée 12€	Plat 23€
Romaine, tomates confites, chicken tenders, croûton de focaccia, copeaux de parmesan, ciboulette		
VOCO BEEF BURGER		24€
Steak, creamcheese sweet chily, pickles de chou rouge, compotée d'oignons, frites de patate douce		
VOCO CHICKEN BURGER		24€
Tenders, cream cheese sweet chily, pickles de chou rouge, compotée d'oignons, frites de patate douce		

DESSERTS

PAVLOVA 	9€
Mangue, ananas	
SALADE DE MANGUE 	8€
Sirop à la menthe	
MI-CUIT CHOCOLAT	10€

 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.