

COQUERIE

Cuisine des marins et des voyageurs



TAPAS (à partager)

Poulets frits sauce aigre douce • 8 euros

Gyozas poulet & légumes • 8 euros

Avocado toast, oeuf parfait & parmesan • 8 euros

Truite fumée maison & fromage frais • 8 euros

Falafels sauce yaourt citron • 8 euros

Assiette de fromages • 8 euros

Planche de charcuteries ardechoise, italienne et fromages • 20 euros

TAPAS

BOISSONS FRAICHES

1/4 Vals • 2,8 euros

1/4 Vals sirop • 3,1 euros

1/4 Vals citron pressé • 3,4 euros

3/4 Vals ou Vittel • 4 euros

1l Reine des basaltes • 4 euros

3/4 Volcan • 5 euros

Sirop : fraise, pêche, grenadine, menthe, orgeat, cassis, citron acide, citron doux • 2,5 euros

Limonade • 2,8 euros

Diabolo • 3,1 euros

Citron pressé • 3 euros

Schweppes agrumes, Coca Cola, Coca Zero, Orangina, Fuze tea • 4 euros

Jus de fruits : pomme, ananas, orange, abricot, poire, tomate • 3,5 euros

Ginger beer boisson effervescente au gingembre • 4 euros

BOISSONS CHAUDES

Café, déca, noisette • 1,8 euros

Chocolat • 3 euros

Café double • 3,5 euros

Café au lait • 2,5 euros

Grand café au lait • 3,5 euros

INFUSIONS & LES THÉS SUR TERRE®

Verveine BIO • 3 euros

Verveine gingembre BIO • 3,5 euros

Darjeeling Namring • 3 euros

Genmaicha Kagoshima BIO • 3,5 euros

Sencha Kagoshima BIO • 3,5 euros

Rooibos BIO (thé rouge, dattes et fruits rouges) • 3,5 euros

Nina BIO (thé noir, pamplemousse, rose, géranium) • 3,5 euros

Parenthèse estivale BIO (thé noir, mirabelle, figue et cassis) • 3,5 euros

Bières pression (100% LOCAL)

Pression blonde brasserie Ale'ouet • 25cl • 4 euros
50 cl • 7 euros

Pression blanche brasserie Ale'ouet • 25cl • 4 euros
50 cl • 7 euros

Pression IPA brasserie Ale'ouet • 25cl • 4 euros
50 cl • 7 euros

Pression SIROP • 25cl • 4,5 euros 50 cl • 7,5 euros
Monaco 25cl • 4,5 euros 50 cl • 7,5 euros

Bières bouteilles 33cl

IPA brasserie Clap • 5 euros

TRIPLE brasserie Ale'ouet • 5 euros

Ambrée Java • 5 euros

Desperados • 5 euros

Java bière -1% d'alcool • 5 euros

Chouffe bière blonde • 6 euros

Apéritifs

Kir (cassis, pêche, châtaigne) • 4 euros

Royal (cassis, pêche, châtaigne) • 5 euros

Porto • 4 euros

Guewurztraminer (moelleux) • 5 euros

Martini (blanc, rouge) • 4 euros

Suze • 4 euros

Baby whisky Lefort (Français) • 3,5 euros

Whisky Lefort (Français) • 5 euros

Pastis, Ricard • 3 euros

Digestifs • 4cl

GET 27, Limoncello, Rhum arrangé vanille, Rhum arrangé gingembre, Vervaine du Velay, Eau de vie de Poire • 4,5 euros

Whisky LAPHROAIG 10 ans • 6 euros

Sani LOCUS eau de vie mandarine et poivre ou framboise • 7 euros

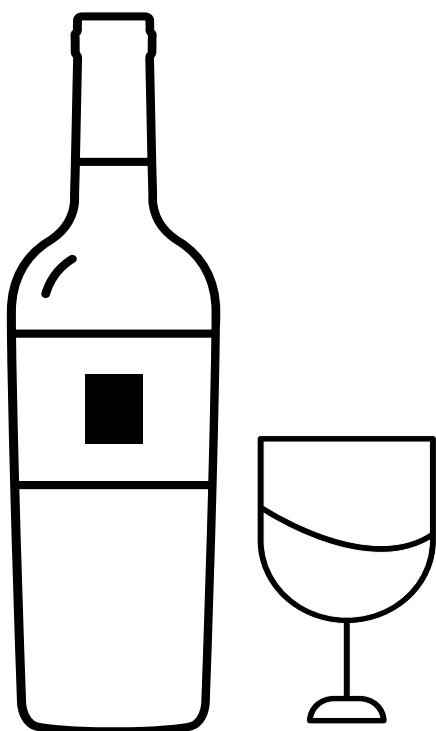
Whisky single malt, distillerie des feux de saint Jean (Côte-rôtie finish ou Condrieu finish) • 9 euros

VIN AU VERRE • 12,5cl

Blanc • 5 euros	Blanc superieur • 6 euros
Rouge • 5 euros	Rouge superieur • 6 euros
Rosé • 5 euros	Rosé superieur • 6 euros

ROUGE ou ROSÉ, Domaine Vigier
50cl • 12 euros**Bouteilles 75 cl**

- ROSÉ BACHELLERY** Perles de rosé • 20 euros
- ROSÉ LA SELVE** Maguelonne - *local* • 20 euros
- ROSÉ SALEL & RENAUD** Piqueberle - *local* • 20 euros
- ROSÉ JADE** Loup de la loubière • 20 euros
- ROSÉ MAS DE CADENET** Provence • 22 euros

**Bouteilles 75 cl**

- BLANC PETITE SELVE** Viognier - *local* • 20 euros
- BLANC PIAUGIER** Côte du Rhône BIO • 24 euros
- BLANC NAVICELLE** Terroir, Côte de Provence • 27 euros
- BLANC FOUASSIER** Pouilly Fumé • 32 euros
- BLANC VOGÉ** St Peray Harmonie BIO • 32 euros
- BLANC OVERNOY** Clos de Jerminy • 32 euros
- BLANC JADE** Chateau la Loubière • 38 euros
- ROUGE CROS DES CALADES** Cabernet sauvignon - *local* • 20 euros
- ROUGE PIAUGIER** Côte du Rhône BIO • 22 euros
- ROUGE CHARVIN** Côte du Rhône • 22 euros
- ROUGE VINS DU MOUTON NOIR** grenache - *local* • 22 euros
- ROUGE CHERMETTE** Fleurie • 25 euros
- ROUGE VOGÉ** Côte du Rhône • 27 euros
- ROUGE RICHAUD** Côte du Rhône • 27 euros
- ROUGE PETER SICHEL** Carignan, cucugnan • 30 euros
- ROUGE LA SELVE** Beau lieu - *local* • 30 euros
- ROUGE LES ENTREFAUX** Crozes hermitage BIO • 38 euros
- ROUGE JOLIVET** St Joseph, l'instinct • 38 euros
- ROUGE VIEUX CHÂTEAU SAINT ANDRÉ** Montagne St Emilion • 40 euros
- ROUGE SAMION** Lalande de pomerol • 42 euros
- ROUGE CHARVIN** Chateauneuf du Pape • 58 euros
- CRÉMANT STEINER** Alsace • 35 euros

COCKTAILS SIGNATURES

ARBOL


LONG DRINK

Punch : rhum blanc Dillon, rhum Embargo "anejo blanco" jus d'ananas, passion, citron vert, vanille • 8 euros

Pina colada : rhum blanc Dillon, rhum Embargo "anejo blanco" jus d'ananas, lait de coco, citron vert • 8 euros

Mojito : rhum Embargo "anejo blanco", citron vert, menthe, eau de vals • 8 euros

Mojito passion ou framboise ou pêche thym : rhum Embargo "anejo blanco", menthe, eau de vals • 8 euros

Mojito coco piment : rhum Embargo "anejo blanco", citron vert, lait de coco, piment, menthe, eau de vals • 8 euros 

Moscow mule : vodka, ginger beer local, sirop, citron vert, eau de vals, bitter à l'orange • 8 euros

Spritz : Aperol, prosecco, eau de vals • 8 euros

Spritz limoncello : limoncello, prosecco, eau de vals • 8 euros

Spritz saint germain : saint germain, prosecco, eau de vals • 8 euros

Banana Spritz : Gin infusé cardamome, liqueur de banane, prosecco, eau de vals • 8 euros

Loca granada : rhum Embargo "anejo blanco", jus de framboises, gingerbeer local, bitter à l'orange • 8 euros

Gin tonic : Gin L'acrobate (Bio & Français), tonic, concombre • 8 euros

SHORT DRINK

Caipirinha : Cachaça Parati, citron vert • 8 euros

Caipirinha passion : Cachaça Parati, fruit de la passion • 8 euros


Margarita : Tequila Jose Cuervo, cointreau, citron vert, sirop, sel • 8 euros

Mescalita : Mescal, cointreau, citron vert, sirop, sel • 8 euros


Old fashion : Whisky japonais, bitter Angostura, sucre demerara • 8 euros

Negroni : gin l'Acrobate (BIO & Français), dolin amer, old and sweet vermouth • 10 euros

Last word : gin l'Acrobate (BIO & Français), liqueur verte du Coiron, maraschino, citron vert • 10 euros

Spicy baïne : rhum Centenario 7 ans, liqueur de banane, bitter cacao, piment rouge gochugaru • 10 euros 

Espresso martini : Vodka Absolut, café espresso, liqueur de café, sirop • 8 euros

Arbol : Tequila Jose Cuervo, Cointreau, Campari infusé café et piment Arbol, old and sweet vermouth • 10 euros 

SMOOTHIES / VIRGIN • 6,5 euros

Mango mango : mangue, orange, citron vert

Pina colada virgin : jus d'ananas, lait de coco, citron vert

Mojito virgin : classique, framboise ou passion

Loca virgin : jus de grenade, ginger beer, citron vert

SALADES

Verde : Burrata, jambon cru, pesto de pistache, focaccia grillée, salade, légumes croquants • 15 euros

Verde version végé : Burrata, pesto de pistache, focaccia grillée, salade, légumes croquants crus et grillés • 14 euros

Kuroshio : Truite d'ardèche fumée, fromage de chèvre frais, guacamole au wasabi, salade, légumes croquants • 15 euros

Avé panko : poulet frit, sauce caesar, oeuf parfait, parmesan 22 mois, salade, légumes croquants • 15 euros

Mistral : ravioles, chèvre panés, noisettes dorées, salade, légumes croquants • 15 euros

PASTA

Mezzo rigatonis, sauce forestière aux morilles parmesan 22 mois, noisettes croquantes • 18 euros

Gnocchis, gorgonzola, porchetta, parmesan 22 mois • 17 euros

Gnocchis, crème de chorizo, burrata entière, parmesan 22 mois • 17 euros

Mezzo rigatonis, veau à la milanaise 170gr, sauce pomodoro, parmesan 22 mois • 20 euros

Mezzo rigatonis, burrata, sauce pomodoro, parmesan 22 mois • 17 euros

DOLSOT (bol sur le feu)

VÉGÉTARIEN légumes de saison, noix de cajou, riz blanc, kimchi • 14 euros (supp œuf 1 euros)

ADOBO effiloché d'agneau, légumes de saison, riz blanc, oeuf parfait • 16 euros

TONKATSU escalope de poulet frit, riz blanc, légumes de saison sauce teriyaki • 16 euros

CHILI boeuf façon chili con carne, riz blanc, légumes de saison • 16 euros

VIANDES ET POISSONS

Jarret de cochon entier -600gr confit et croustillant, jus réduit, frites • 18 euros

Tartare de boeuf au couteau, pesto, parmesan, jambon cru, oeuf cru, assaisonnement, frites, salade • 17 euros

Entrecôte de bœuf maturée 280/300gr, sauce gorgonzola, frites, légumes • 26 euros

Poulet frit, sauce aigre douce, frites, salade • 16 euros

Terre mer : grosses crevettes (gambas black tiger), filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne, frites, légumes • 19 euros

Dos de cabillaud en cassolette, sauce pomodoro, légumes, riz • 19 euros

Supplément salade ou sauce • 2 euros

Supplément frites • 4,5 euros

BURGERS

(servi avec frites maison et sauce cheddar)

BURGER DU MOMENT • 16,5 euros

CLASSIQUE, steak haché maison 200g, cheddar, oignon confit, ketchup maison • 15,5 euros

POULET, poulet frit, sauce yaourt, oignon confit, • 16,5 euros

BOEUF, steak haché maison 200g, lard, beurre persillé, oignon confit • 17 euros

FORMULE MIDI (mardi au vendredi, hors jours fériés)

Plat du jour ou burger classique ou dolsot (végé /tonkatsu) ou salade (mistral / verde végé) + café gourmand ou gaufre 1 condiment • 17 euros

Supplément dessert hors formule 3 euros

POUR LES ENFANTS • 8 euros

Cordon bleu, frites ou riz, légumes de saison

Steak haché, frites ou riz, légumes de saison



DESSERTS CLASSIQUES

Tiramisu traditionnel au café version XL • 8 euros

Tropezienne vanille & fleur d'oranger • 8 euros

Affogato : crème glacée vanille, café chaud, chantilly, macaron • 8 euros

Pomme caramélisée au four, sablé, crème glacée vanille, chantilly • 8 euros

Banane flambée au rhum, crème glacée chocolat • 8 euros

GAUFRES de liège

Les gaufres de liège sont faites à base de farine bio FR

Nature ou Sucre • 3,5 euros

1 condiment : nutella, chocolat, caramel, praliné, crème de marron • 4,5 euros

Chestnut : crème glacée marron, crème de marron, chantilly, marron confit • 8 euros

Pralina : crème glacée noisette, praliné à l'ancienne, chantilly • 8 euros

Zero % : crème glacée chocolat, nutella, chantilly • 8 euros

Cancan : crème glacée vanille, pécan, sauce caramel, chantilly • 8 euros

CAFÉ GOURMAND

Thé gourmand, supplément 1,5 euros

Panettone : café, boule de glace au choix, chantilly, tranche de panettone du moment (guillaume cerdini) • 7,5 euros

Gaufre : café, boule de glace au choix, chantilly, une gaufre de liège • 7,5 euros

Glace : café, 2 boules de glaces aux choix, chantilly • 7,5 euros

COUPES GLACÉES

Louisiane : noisette, caramel, pécan, caramélisées, sauce caramel, chantilly • 8,9 euros

Cévenole : châtaigne, vanille, crème de marron, marron confit, chantilly • 8,9 euros

Banana split : vanille, fraise, chocolat, banane fraîche, sauce chocolat, chantilly • 8,9 euros

Tiramisu : tiramisu, café frappé sucré, boudoirs, chantilly • 8,9 euros

Legrella : café, chocolat, nutella, chantilly, meringues • 8,9 euros

Schmilblick : chocolat, noisette, praliné à l'ancienne, chantilly, meringues • 8,9 euros

Vacherin : vanille, framboise, meringue, chantilly • 8,9 euros

Pépé : café, noisette, café frappé sucré, sauce chocolat, chantilly • 8,9 euros

Petit belge : spéculoos, chocolat, petite gaufre de liège, sauce caramel, chantilly • 8,9 euros

Licor : citron vert, liqueur (vodka ou limoncello ou verveine du Velay) • 8,9 euros

POUR LES ENFANTS • 5 euros

Bambino : vanille, fraise, chantilly, cornet

Tagada : chocolat, bonbon tagada

PARFUMS

CRÈMES GLACÉES : vanille, chocolat noir, café, tiramisu, châtaigne, noisette, caramel, spéculoos, pistache

SORBETS : fraise, framboise, citron vert, passion & mangue

1 boule • 3,4 euros

3 boules • 7,4 euros

2 boules • 5,4 euros

4 boules • 9,4 euros

Supplément chantilly, sauce chocolat, caramel, praliné, nutella, crème de marron • 1,5 euros