

À GRIGNOTER

SNACKS

◆ **Guacamole** VG SG
Tortillas de maïs craquantes
citron vert pressé
Guacamole & chalaquita
19

Calamars Croustillants SG
Piment vert, quinoa torréfié
sauce verte péruvienne
touche citronnée
Crispy baby squid
23

Empanadas de Poulet (3 pcs)
Sauce à l'ail, sofrito
Chicken empanadas
23

Panier de Crudités
Croquantes de Saison VG SG
Condiments de haricots péruviens
*Crudités with seasonal vegetables
& Peruvian lima bean dip*
19

SALADES

SALADS

Salade de Jeunes Pousses d'Épinard V
Pastèque, noix caramélisées
baies de goji, Manchego, grenade
*Baby spinach salad
watermelon, Manchego, walnuts*
24

Thon Chūtoro & Tomates Anciennes SG
Avocat mûr, échalote marinée
laitues grillées
Tuna Chūtoro & heirloom tomatoes
48

Salade COYA Signature
Blancs de Poulet croustillants
laitue romaine, nori & œufs de caille
COYA signature chicken salad
32

Belles Tomates Anciennes & Burrata V
Raisins, poudre d'olive Botija, grenade
Tomatoes & Burrata
28

Origine de nos produits : Poissons zones FAO 87/27/57/41/37 | Viandes : France,
Royaume-Uni, Espagne, Chili, Italie.
Pour toute allergie ou demande spécifique, merci de prévenir notre équipe avant de commander
*Origine of our produce fish Zone FAO 87/27/57/41/37 | Meat : France, UK, Spain, Chile, Italy
If you have allergies or dietary enquiries, please speak to our staff prior to ordering.*

CEVICHES DE COYA

CEVICHES BY COYA

◆ **Loup de Mer** SG
'Leche de tigre', oignon rouge, maïs
patate douce fondante
Classic sea bass
23

◆ **Thon Rouge Épicé & Cracker Nori**
Ponzu, ail, chili
*Spicy bluefin tuna
& nori cracker*
28

Daurade, Coco & Gingembre Frais SG
Piment limo, chips de banane plantain
*Sea bream, coconut
& fresh ginger*
25

Mixto pour Deux SG
Crabe, Daurade & Crevettes
Marinade classique, fraîcheur iodée
Ceviche 'Mixto' for two
85
Supplément Caviar Oscietra (5g) **30**

Voyage COYA : Ceviches à partager
(pour 4 | serves 4)
Thon rouge, Sériole, daurade, bar, tartare de thon
Tasting Platter
30 par personne

POISSONS & VIANDES

FISH & MEAT

◆ **Cazuela de Bar Chilien au Miso** SG
Riz bomba, beurre citronné
Chilean sea bass cazuela with miso
58

Filet de Daurade SG
Poivrons confits & fenouil croquant
herbes fraîches, vinaigrette légère
Sea bream fillet with bell pepper
39

Crevette Tigrée Géante (Pièce Unique)
Salsa de piments, soja doux
coriandre fraîche
Jumbo tiger prawn
47

Poulpe Grillé SG
Pommes de terre fumées
chutney de tomate, olives Botija
Grilled octopus with smoked potatoes
38

Udon Verts au Pesto Andin VG
Tempura de fleurs de courgettes
Pignons torréfiés
Green udon with Peruvian pesto
29

◆ **Langouste Grillée** (min 800g)
Beurre miso-yuzu, shiso vert
Grilled spiny lobster
35 par 100g
Supplément Caviar Oscietra (30g) **120**

Pêche du Jour Cuite au Grill
Whole fish of the day cooked over grill
Prix du marché | MP

Notre Plat Signature:
◆ **Filet de Bœuf Épicé** (250g) SG
Échalotes croustillantes
sauce piment-ail, piment mariné
Spicy beef tenderloin
54

Coquelet Entier Rôti au Panca SG
Aïoli à la coriandre, sauce soja parfumée
Corn fed baby chicken with panca chilli
39

Entrecôte Black Angus (300g) SG
Adobo, chimichurri
Black angus ribeye with chimichurri
62

Côtelettes Agneau Grillées (4 pcs) SG
Marinade piperade, paprika doux
& caviar d'aubergine fumée
Grilled lamb chops
45

Cazuela de Champignons Sauvages V SG
Riz bomba, shiitake
enoki croustillant, beurre d'algue
Wild mushroom cazuela
32

◆ **Tomahawk de Wagyu** (1.4kg) SG
Salsa criolla & chimichurri
Wagyu Tomahawk
310

V: Végétarien VG: Végan SG: Sans gluten ◆ Plat Signature
V: Vegetarian VG: Vegan SG: Gluten Free ◆ Global Signature Dish

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

◆ **Patatas Bravas COYA** V SG
Sauce tomate fumée, fromage péruvien
coriandre fraîche
COYA crispy potatoes
14

Maïs Grillé VG SG
Choclo, cancha, poivron doux
coriandre
Grilled sweetcorn
14

Salade de Jeunes Pousses VG SG
Assaisonnement péruvien maison
Green leaves' salad
12

Aubergines Frites aux Miso VG
Piment amarillo, sesame, citron vert
Miso Aubergine
14

Patate Douce Braisée V SG
Beurre miso-citron
maïs croquant & coriandre fraîche
Charcoal baked sweet potato
18

Piments Padróns VG SG
Citron, sel fumé
Padron peppers
14

DESSERTS

DESSERTS

◆ **Churros Maison** V
Chocolat au lait & dulce de leche
zestes de citron vert & orange confite
House churros, orange & lime
17

Mousse Froide au Chocolat Péruvien
Pop-corn caramélisé, sauce lucuma
noix de pécan
Peruvian cold chocolate mousse
18

La Grande Assiette de Fruits Frais VG SG
(pour 3 | serves 3)
Fruits exotiques et fruits de saison
Selection of exotic & seasonal fruits
50

Plateaux de desserts
(pour 4 | serves 4)
Sélection de douceurs, fruits exotiques, sorbets
Dessert platter
23 par personne

Meringue aux Fruits Rouges V SG
(pour 2 | serves 2)
Meringue moelleuse, Chantilly vanillée
coulis d'hibiscus
Summer berries merengue
32

Crème Glacée Coco VG SG
Mangue & fruit de la passion
biscuits coco croustillants
Coconut soft serve ice cream
18

Les Glaces et Sorbets de Cyril Lignac V SG
(3 boules | 3 scoops)
Chocolat, vanille, fraise, citron
*Dark chocolate, vanilla
strawberry, lemon*
18

COYA – À QUELQUES HEURES DE SAINT-TROPEZ
COYA – YOUR NEXT ESCAPE JUST A FEW HOURS FROM SAINT-TROPEZ

MONTE-CARLO BARCELONA MARBELLA MYKONOS

À VENIR BIENTÔT
SOON TO COME

IBIZA ATHENS MILANO

Prix en euros, service et taxes inclus.
Prices in euros, tax & service included.



COYA

BEACH

SAINT TROPEZ

TROPICANA