

SNACKS

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

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

Piments Padrón VG SG 14
Citron, sel fumé
Padron peppers

Frites V 14
French fries
Supplément Truffe +10

CEVICHEs

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

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

SALADES

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

Salade COYA Signature 36
Blancs de poulet croustillants, laitue romaine, nori & œufs de caille
COYA signature chicken salad

Belles Tomates Anciennes & Burrata V 35
Raisins, poudre d'olive Botija, grenade
Tomatoes & Burrata

LES CRUS

Sashimi de Sérieole 26
Piment vert & tobiko, daikon croquant, sauce acidulée
Yellowtail 'Sashimi' style

Tataki de Thon Rouge 38
Sauce truffe & yuzu, shimeji marinés, algue aonori
Bluefin tuna tataki with truffle & yuzu

PLATS

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

Wagyu Smashed Burger 34
Oignons caramélisés, pickles maison, sauce cheddar, salade croquante et frites épaisses
Cheddar sauce, pickles relish, grilled onion, salad & french fries

Pain au Poulet Mariné aux Épices et au Yaourt 30
Coleslaw, pickles, relish de tomates épicées, salade croquante et frites épaisses
Coleslaw, pickles, spiced tomato relish, salad & french fries

DESSERTS

Crème Glacée Coco VG SG 20
Mangue & fruit de la passion, biscuits coco croustillants
Coconut soft serve ice cream

Glaces et Sorbets de Cyril Lignac (3 boules | 3 scoops) V SG 18
Vanille de Madagascar, chocolat, fruit de la passion, fraise framboise, pistache, noisette, citron
Vanilla from Madagascar, chocolate, passion fruit, strawberry raspberry, pistachio, hazelnut, lemon

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

Churros COYA V 19
Chocolat au lait & dulce de leche, zestes de citron vert & orange
Churros, orange & lime

V: Végétarien VG: Végan SG: Sans gluten ◆ Plat Signature

V: Vegetarian VG: Vegan SG: Gluten Free ◆ Global Signature Dish



CHAMPAGNES

NON MILLÉSIMÉS

NM **Veuve Clicquot Ponsardin**, Brut Carte Jaune **140** **290**
NM **Ruinart**, Blanc de Blancs **280** **550**
NM **Armand de Brignac**, Ace of spades, Gold, Brut **750** **1500**

MILLÉSIMÉS

2015 **Dom Pérignon** **600**
2013 **Dom Pérignon** **1600**
2016 **Louis Roederer**, Cristal **720**
2012 **Louis Roederer**, Cristal **1500**

ROSÉS

NM **Veuve Clicquot Ponsardin**, Rosé **170**
2009 **Dom Pérignon**, Rosé **1300** **2800**
NM **Armand de Brignac**, Brut Rosé **1200**



MOMENT DE FRAÎCHEUR

Eau de Coco Fraîche 24
Fresh coconut water

Jus de Fruits Frais de Saison 18
Pressés à la demande
Fresh seasonal fruit juice squeezed on demand

MOCKTAILS

Blossom Spritz 16
COYA 0.0 vermouth sec, vin mousseux sans alcool
COYA 0.0 dry vermouth, non alcoholic sparkling wine

Palomita 16
Chicha morada, Seedlip spice, soda pamplemousse Franklin & Sons
Chicha morada, Seedlip spice, Franklin & Sons pink grapefruit soda

Sol y Mar 16
Noix de coco, ananas, fruit de la passion
Coconut, pineapple, passion fruit

BIÈRES

Noam 12

Asahi 11

1664 Sans Alcool 9

SOFTS & EAUX

Coca Cola / Coca Cola Zero 9

Indian Tonic, Limonade, Ginger Ale, Ginger Beer 9
Produits Franklin & Sons

Red Bull Original / Sugar Free 9

Eau Plate Eira (70cl) 10

Eau Pétillante Eira (70cl) 10

Badoit Rouge (33cl) 9

CAFÉS & THÉS

HENRY BLANC

Expresso 5

Double Expresso 8

Noisette | Macchiato 6

Café Allongé | Americano 7

Café Crème | Latte 8

Cappucino 9

Zen Detox (Thé vert, matcha, citronnelle, agrumes), **9**
Grand Earl Grey, Thé Vert Menthe, Infusion Verveine



VINS



BLANCS

2024 **Côtes de Provence, Blanc et Or, Château Minuty** **95** **190**
2024 **Côtes de Provence, Clos Mireille, Domaine Ott** **125**
2023 **Sancerre, Signature, P. Jolivet** **95** **190**
2023 **Chablis, Domaine Baudouin-Millet** **80**

ROSÉS - Côtes de Provence

2024 **Rosé et Or, Château Minuty** **90** **180**
2024 **Grande Réserve, Domaine La Rouillère** **95** **190**
2024 **Château de Selle, Domaine Ott** **130**
2024 **Cuvée 281, Château Minuty** **165** **330**

AU VERRE

CHAMPAGNES BLANCS

NM **Veuve Clicquot Ponsardin**, Brut Carte Jaune **24** **29**
NM **Ruinart**, Blanc de Blancs **35** **42**
2015 **Dom Pérignon** **75** **90**

CHAMPAGNES ROSÉS

NM **Veuve Clicquot Ponsardin**, Rosé **28** **33**

VINS BLANCS

2024 **Crozes-Hermitage Blanc, Cour de Récré, F. Villard** **15** **18**
2024 **Côtes de Provence, Clos Mireille, Domaine Ott** **25** **30**
2022 **Meursault, Les Narvaux, D. Moret** **30** **36**

VINS ROSÉS

2024 **Côtes de Provence, Rosé et Or, Château Minuty** **15** **18**
2024 **Côtes de Provence, 281, Château Minuty** **25** **30**
2022 **Côtes de Provence, Garrus, Chateau d'Esclans** **30** **36**

Pour toute allergie ou demande spécifique, merci de prévenir notre équipe avant de commander
Prix en euros, service et taxes inclus.

If you have allergies or dietary enquiries, please speak to our staff prior to ordering.
Prices in euros, tax & service included.

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



COCKTAILS

Frozen Margarita Amarilla 25

Tequila Mijenta Blanco, ají amarillo, fruit de la passion
Mijenta Blanco tequila, ají amarillo, passion fruit

MaraCOYA Spritz 27

Macerado del Perú, fruit de la passion, ananas, Champagne
Macerado del Perú, passion fruit, pineapple, Champagne

Mojito Claro 22

Rhum Eminente Claro 3 ans, menthe glaciale, citron virtuel, CO
Éminente Claro 3 yrs rum, peppermint, virtual lime, bubbles

Frozen Raspadilla de Mango 25

Mezcal Ojo de Dios, Cointreau, mangue, agave
Ojo de Dios mezcal, Cointreau, mango, agave

Paloma Peruana 24

Tequila Volcan Reposado, chicha morada, soda au pamplemousse
Tequila Volcan Reposado, chicha morada, pink grapefruit soda

Agua de Leche 22 (12cl) | 120 (BTL 70cl)

Punch clarifié au lait à base de tequila Volcán Blanco, rhum Eminente 3 ans
mezcal, noix de coco, ananas rôti, tonka et fruit de la passion
*Clarified milk punch made with Volcan Blanco tequila, Eminente 3 yrs rum
mezcal, coconut, roasted pineapple, tonka & passion fruit*

TEQUILAS

Verre: 4cl | Btl: 70cl

		
Volcan Cristalino Cristallin, aux notes douces de vanille et d'épices subtiles <i>Crystal-clear, with smooth vanilla & subtle spice</i>	23	270
Volcan X.A. Assemblage audacieux, aux arômes profonds de chêne et d'agave <i>Bold blend with deep oak & agave aromas</i>	55	950
Mijenta Añejo Élaboré durablement, aux notes riches d'agave, de cacao et de fruits secs <i>Sustainably crafted, with rich agave, cacao & dried fruit</i>	41	720
Don Julio 1942 Soyeux et iconique, aux notes de caramel, de chêne et d'agave rôti <i>Silky & iconic, with caramel, oak & roasted agave</i>	68	1100
Clase Azul Reposado Soyeux, aux notes de vanille, de noisette et d'épices délicates <i>Ultra-smooth, with vanilla, hazelnut & delicate spice</i>	65	1100
Clase Azul Añejo Profond et complexe, aux notes de chêne toasté et de fruits secs <i>Deep & complex, with toasted oak & dried fruit</i>	200	3400



COYA - AUTOUR DE LA MÉDITERRANÉE COYA - AROUND THE MEDITERRANEAN SEA

MONTE-CARLO BARCELONA MARBELLA MYKONOS

À VENIR BIENTÔT
SOON TO COME

IBIZA ATHENS MILANO

