



COYA
MONTE-CARLO

TASTE OF LIMA

Margarita Caviar GF 58

Tequila Codigo Silver, cointreau, lime juice, nori flaky, 5 gr Oscietre Suprême Caviar

Crunchy Egg Yolk with Caviar 1 pc 12

Deep fried egg yolk, sour cream, glazed pork belly

From our Raw Bar

Daily selection of ceviches and Peruvian style sashimi

Peruvian Causa with Truffle and Wagyu 34

Crispy Peruvian causa, truffle cream cheese, wagyu beef cecina, ají amarillo

Grilled Baby Chicken GF 38

Corn-fed baby chicken, ají panca, coriander

Plateau de Caviar AZURE

Served with a garnish selection, potato blinis and crispy causa

Oscietre Suprême 50gr **165**

Oscietre Suprême 125gr **410**

Oscietre Suprême 250gr **825**

Beluga Royale 50gr **475**

Beluga Royale 125gr **1185**

Beluga Royale 250gr **2375**

Tempura Rock Lobster and Vegetables 100gr 50

Rock lobster and vegetables crispy tempura, selection of nikkei sauces

Origine of our produce fish Zone FAO 87/27/57/41/37 | Meat : France, UK, Spain, Chile, Italy

Our dishes are prepared in a kitchen where various allergens are used.

Despite our precautions, we cannot guarantee the total absence of allergen traces.

Please inform our team of any allergies, and we will do our best to accommodate your request.

Prices in euro, tax & service included.

V Vegetarian / VG Vegan / GF Gluten Free



COYA
MONTE-CARLO

TASTE OF LIMA

Margarita Caviar SG 58

Tequila Codigo Silver, cointreau, jus de citron vert, sel à l'algue nori,
5 gr de Caviar Oscietre Suprême

Jaunes d'Oeufs Croustillants avec du Caviar 1 pc 12

Jaunes d'œufs panés, crème aigre, poitrine de porc laquée

Poissions Crus

Sélection journalière de ceviches et sashimis péruviens

Causa Péruvienne à la Truffe et Wagyu 34

Causa péruvienne crouillante, fromage frais à la truffe,
cecina de bœuf wagyu, ají amarillo

Coquelet Grillé SG 38

Coquelet nourri au maïs, ají panca, coriandre

Plateau de Caviar AZURE

Servi avec une sélection de garnitures,
blinis à la pomme de terre et causas croustillantes

Oscietre Suprême 50gr **165**

Oscietre Suprême 125gr **410**

Oscietre Suprême 250gr **825**

Beluga Royale 50gr **475**

Beluga Royale 125gr **1185**

Beluga Royale 250gr **2375**

Langouste et Légumes en Tempura 100gr 50

Tempura de langouste et légumes, sélection de sauces nikkei

Origines de nos Poissons Zone FAO 87/27/57/41/37 | Meat : France, UK, Espagne, Chili, Italie

Nos plats sont préparés dans une cuisine où plusieurs allergènes sont utilisés.

Malgré nos précautions, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes.

N'hésitez pas à informer notre équipe en cas d'allergie, nous ferons de notre mieux pour répondre à votre demande.

Prix nets en euros, taxe & service compris.

V Végétarien / VG Végétalien / SG Sans Gluten