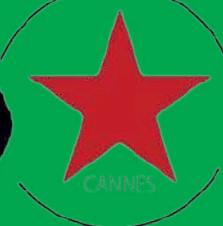


COCO  LOCO

Since 2006

RHUMERIE RESTAURANT

4 RUE DES FRÈRES PRADIGNAC 06400
CANNES

Tél : 0497063190 & 0665586856
Email : cocolococannes06@gmail.com
www.cocolococannes.com

18H30 À 2H30 - 6.30PM TO 2.30AM

FÉRMÉ DIMANCHE & LUNDI SAUF L'ÉTÉ, CONGRÈS ET
JOURS FÉRIÉS

*CLOSED SUNDAY & MONDAY EXCEPT IN SUMMER,
CONGRESS & PUBLIC HOLIDAY*

INSTAGRAM FACEBOOK TIKTOK

@cocolococannes
identifiez nous, nous repostons
Tag us, we repost
#cocolococannes

ENTRÉES . STARTERS

GUACAMOLE Y NACHOS 10€

Guacamole Maison (préparation à base d'avocat), Tortillas Chips
Homemade guacamole (avocado preparation), Tortillas Chips

GUACAMOLE Y MARIQUITAS 11€

Guacamole Maison (préparation à base d'avocat) Frites de
banane plantain
Homemade guacamole (avocado preparation), plantain fries

MINI PINCHOS DE POLLO 15€

Mini Brochettes de Poulet sauce barbecue (4 pièces)
Frites au choix : Patate douce ou Banane plantain
*Mini chicken skewers with barbecue sauce (4 pieces)
Fries : sweet potatoes or plantain banana*

ACRAS DE MARTINICA 15€

Accras de Morue et sa sauce créole
Fried code fish balls and it's creole sauce

PLATO CARAÏBOS 18€

Boudins noirs antillais, Accras de morue, Samoussas aux
légumes
*Antillean black sausages, fried code fish balls,
vegetables samosas*

Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE
All our meat are from France or EU

A PARTAGER . TO SHARE

POUR 2 PERSONNES (FOR 2) 27€
4 PERSONNES (FOR 4) 48€

Guacamole Maison, Frites de banane plantain, Mini pinchos de poulet, Jambon serrano, Chorizo, Fromage manchego, Tomates cerises, Salade, Tranches de pain, Tapenade

Homemade Guacamole, plantain fries, mini chicken skewers, serrano ham, chorizo, manchego ham, cherry tomatoes, salad, slices of bread, olive tapenade

PLATEAU DÉGUSTATION 100€
(Idéal groupes - ideal for groups)

Mini brochettes de poulet, Acras de martinica, Frites de banane plantain, Guacamole Maison, Chorizo, Fromage manchego, Jambon serrano, Tomates cerises, Salade, Tranches de pain, Tapenade

Mini chicken skewers, acras de martinica, plantain fries, homemade guacamole, chorizo, manchego cheese, Serrano ham, cherry tomatoes, salad, slices of bread, olive tapenade

SPÉCIALITÉS. SPECIALTIES

CONJUNTO VEGANO (VEGAN) 17€

Riz basmati, Haricots noirs, Poivrons, Avocat, Graines de courge,
Frites de banane plantain

*Basmati rice, black beans, peppers, avocado, squash seeds,
plantain fries*

CUBANO SANDWICH 20€

Pain toasté, Porc mariné, Jambon blanc, Emmental, Cornichon,
Moutarde, Mayonnaise, Frites de patate douce

*Toasted bread, marinated pork, white ham, emmental cheese, pickle,
mustard, mayonnaise, sweet potatoes fries*

CERDO ESTOFADO 22€

Échine de porc à l'étouffée à la cubaine (4h de cuisson), Riz basmati
Haricots noirs, Frites de banane plantain, Avocat, Salade

*Stewed porc loin in cuban style (4h of cooking), basmati rice,
black beans, plantain fries, avocado, salad*

ROPA VIEJA DE ABUELITA 24€

Plat National de Cuba / National dish of Cuba

Bavette d'ailou mijotée puis effilochée (5h de cuisson), Riz basmati
Haricots noirs, Frites de banane plantain, Avocat, Salade

*Sirloin steak simmered then shredded (5h of cooking), basmati rice,
black beans, plantain fries, avocado, salad*

PINCHOS HABANA :

Brochette au choix + Haricots noirs, Frites de banane plantain, Riz
basmati, Guacamole maison

*Skewer to choose + black beans, plantain fries, basmati rice,
homemade guacamole*

POULET (CHICKEN) 23€

GAMBAS (JUMBO SHRIMPS) 28€

SALSA BURGER 28€

Avocat, Steak haché, Bacon de chorizo, Salade, Tomates,
Oignons,
Fontaine de cheddar, Frites de patate douce
*Avocado, beef patty, chorizo bacon, salad, tomatoes, onions,
cheddar fountain, sweet potatoes fries*

COCO BURGER 21€

Steak haché, Salade, Tomates, Cheddar, Oignons,
Frites de patate douce
Beef patty, salad, tomatoes, cheddar, onions, sweet potatoes fries

LOCO BURGER XXL

Le Coco Burger en folie avec ses étages
Coco Burger in madness with its floors

DOS LOCO (2 ÉTAGES) 31€

TRES LOCO (3 ÉTAGES) 41€

CUATRO LOCO (4 ÉTAGES) 46€

MENU NIÑO - KID MENU 17€

(Max 12 ans/12 yo)

Au choix : Boisson + Plat + Dessert

To chose : drink + main course + dessert

Plat : Brochette de poulet ou Steak haché

Main course : chicken skewer or beef patty

Accompagnements / side dishes

*Riz basmati, Haricots noirs, Frites (banane plantain/patate douce)
basmati rice, black beans, fries (plantain bananas, sweet potatoes)*

DESSERTS . SWEETS

GLACES ET SORBETS

2 BOULES (2 SCOOPS) 7€
BOULE SUPPLÉMENTAIRE (EXTRA
SCOOP) 3€

PARFUMS : Vanille, Chocolat, Rhum raisin, Coco, Citron, Mangue,
Passion

*Flavor : vanilla, chocolate, rum raisin, coco, lime, mango, passion
fruit*

COPA LOLITA 12€

Dessert typique cubain / *typical cuban
dessert*

*Flan au caramel et deux boules de glaces au choix
Caramel flan with two ice cream scoops of your choice*

RHUM GOURMAND 13€

*Rhum arrangé et ses petits desserts
Arranged rum and its small desserts*

BOISSONS . DRINKS

EAUX - WATERS

Evian/ Badoit	
33cl	4€
75cl	6€
Perrier	6€

SODAS - SOFTS 6€

Coca cola, Coca zéro, Orangina, Red bull, Schweppes, Sprite

JUS DE FRUITS & SIROPS - FRUITS JUICES & SYRUPS 6€

Ananas, Banane, Mangue, Pomme, Tropical, Passion, Fraise
Pineapple, banana, mango, orange, apple, tropical

SIROP - SYRUPS

Grenadine, Fraise, Menthe, Orgeat
Grenadine, strawberry, mint, orgeat

BOISSON CHAUDE - HOT DRINK 3€

Café expresso / Décaféiné / coffee

ALCOOLS AU VERRE - ALCOHOL BY THE GLASS

Martini rosso	7€
Ricard	7€
Vin	7€
Jack Daniel's	13€
Tequila	13€
Baileys	13€
Cognac	13€
Get 27	13€
Gin	13€
Vodka	13€
Chivas 12yo	16€
Champagne	20€

BIÈRES - BEERS 8€

CORONA
CUBANISTO
DESPERADOS
LAGUNITAS

VINS - WINES 75CL

BLANC - WHITE

DOMAINE DES PEIRECÈDES
(AOP Côtes de Provence Bio - Var - France)

25€

ROSÉ - PINK

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE
Cru classé (AOC Côtes de Provence Bio - Var - France)

29€

ROUGE - RED

CASILLERO DEL DIABLO (Chili)
ESCUDO ROJO BARON DE ROTHSCHILD (Chili)

29€

35€

CHAMPAGNE

RUINAT BLANC DE BLANC

150€

WHISKY

JACK DANIEL'S
CHIVAS 12 YEARS

130€

200€

VODKA

GREY GOOSE

150€

NOS DRINKS SIGNATURE

COCO FRAÎCHE - FRESH COCO 10€
(selon arrivage - according to the market)

CANCHANCHARA 15€
(ancien cocktail cubain / oldest cuban cocktail)

Rhum, Miel Bio, Citron vert, Perrier
Rum, Organic honey, Lime, Perrier water

REDRESSEUR 16€

Bois bandé aphrodisiaque, Rhum ambré, Punch d'amour, Gingembre frais
Aphrodisiac bandaged wood, dark rum, love punch, fresh ginger

SOUVENIR SOUVENIR YOLÈNE 16€

Rhum blanc, Rhum paille, Rhum vieux, Citron vert, Sirop de batterie,
Cannelle, Angostura
*White rum, golden rum, old rum, lime, pure concentrated cane syrup,
cinnamon, angostura*

COCO LOCO 17€

Rhum havana 3 ans, Vrai coco et son eau, Pulpe de coco, Crème de coco
Havana rum 3yo, real coco with its water, coconut pulp, coconut cream

SOS DÉCOLLAGE 26€

Dégustation de différents rhums vieux (9 shooters)
Tasting of different old rum

SOS ATERRISSAGE 24€

Dégustation de différents rhums arrangés (9 shooters)
Tasting of different arranged rum

TOUR DU MONDE - WORLD TOUR 35€

9 Shooters de rhum / 9 shooters of rum
Cuba - Venezuela - La Réunion - Japon - Philippines - Australie - Fiji
- Tahiti - Etats Unis

À PARTAGER - TO SHARE
(1L750CL)

MARGARITA FRAPPÉE 55€

Tequila, Cointreau, Jus de citron vert, Deux bouteilles de Corona
Tequila, cointreau, lime juice, two bottles of Corona

PIÑA COLADA 55€

Rhum, Jus d'ananas, Morceaux d'ananas, Crème de coco
Rum, pineapple juice, pineapple chunks, coconut cream

DAÏQUIRI 55€

Rhum, Jus de citron vert, Sirop de sucre de canne
Rum, lime juice, cane sugar syrup

Parfum : Passion, Mangue, Fraise - supplément 2€
Crème de Coco +3€

Flavor : maracuja, mango, strawberry - extra charge 2€
Coconut cream +3€

NOS COCKTAILS

VIRGIN MOJITO (*sans alcool - alcohol free*) 13€
Eau gazeuse, Sucre de canne, Citron vert, Menthe fraîche

Sparkling water, canne sugar, lime, fresh mint

Parfum : Passion, Mangue, Fraise (+1€)

Crème de Coco (+2€)

Flavor : maracuja, mango, strawberry (extra 1€)

Coconut cream (+2€)

VIRGIN COLADA (*sans alcool - alcohol free*) 13€

Crème de coco, Jus d'ananas, Morceaux d'ananas

Coconut cream, pineapple juice, pineapple chunks

CUBA LIBRE 14€

Rhum, Coca cola

Rum, Coca cola

SPRITZ 13€

Aperol ou Campari, Prosecco, Eau gazeuse

Aperol or campari, prosecco, sparkling water

HUGO 14€

Prosecco, Eau gazeuse, liqueur de sureau, citron vert, feuille de menthe

Prosecco, sparkling water, sureau liquor, lime, mint leaf

SEX ON THE CROISETTE 13€

Vodka, Liqueur de pêche, Jus d'ananas, Jus de cranberry

Vodka, peach liquor, pineapple juice, cranberry juice

MARGARITA FRAPPÉE 15€

Tequila, Cointreau, Jus de citron vert
Tequila, cointreau, lime juice

PIÑA COLADA 15€

PIÑA ROYALE (ANANAS ENTIER) 20€

Rhum, Jus d'ananas, Crème de coco, Morceaux d'ananas
Rhum, pineapple juice, coconut cream, pineapple chunks

DAÏQUIRI 15€

Rhum, Jus de citron vert, Sucre de canne
Rum, lime juice, cane sugar

Parfum: Passion, Mangue, Fraise
(supplément 1€)

Flavor : maracuja, mango,
strawberry (extra 1€)

CAÏPIRINHA 15€

Cachaça, Jus de citron vert, Sucre de canne
Cachaça, lime juice, cane sugar

CAÏPIROSKA 15€

Vodka, Jus de citron vert, Sucre de canne
Vodka, lime juice, cane sugar

MOJITO (notre spécialité) 15€

Rhum, Eau gazeuse, Sucre de canne, Angostura, Menthe fraîche, Citron vert
Rum, sparkling water, cane sugar, Angostura, fresh mint, lime

Parfum : Passion, Mangue, Fraise (supplément 1€) Crème de coco (+2€)

Flavor : maracuja, mango, strawberry (extra 1€) Coconut cream (+2€)



NOS PUNCHS

SHOT : 5€
VERRE (glass) : 13€
BOUTEILLE (bottle) 1L : 50€

Préparation artisanale alcoolisée à base de
rhum à 50 degrés, de sirop de canne Frigolet,
de jus de fruits Caraïbos, et d'épices.

*Traditional alcoholic beverage made with rum
at 50 degrees, with cane sugar syrup, fruits
juice and spices.*

DAÏQUIRI
PLANTEUR
PIÑA COLADA
BANANE - BANANA
MANGUE - MANGO
ANANAS - PINEAPPLE
SEX ON THE CROISSETTE
FRUIT DE LA PASSION - PASSION FRUIT

NOS RHUMS ARRANGÉS

SHOT : 5€
VERRE (*glass*) : 12€
BOUTEILLE (*bottle*) 70CL : 70€

Préparation artisanale alcoolisée à base de rhum pur à 50 degrés, par la macération avec des fruits, des gousses de vanille et des épices.

Traditional alcoholic beverage made with pure rum at 50 degrees, by maceration with fruits, vanilla pods and spices.

ANANAS - PINEAPPLE
BANANE - BANANA
COCO - COCONUT
CITRON - LIME
GINGEMBRE - GINGER
MANGUE - MANGO
FRUIT DE LA PASSION - PASSION FRUIT

NOS RHUMS DU MONDE

OUR RUMS FROM THE WORLD

servi pure ou en ti punch (avec citron et sucre de canne)
served pure or like a ti punch (with lime and cane sugar)

AFRIQUE DU SUD - SOUTH AFRICA

MHOBA (*blanc-white*) 16€

AUSTRALIE - AUSTRALIA

BEENLEIGHT (*vieux-old*) 16€

BARBADE - BARBADOS ISLAND

DOORLY'S (*vieux-old*) 16€

BUMBU (*vieux-old*) 16€

MOUNT GAY BLACK BARREL (*ombré-amber*) 15€

COLOMBIE - COLOMBIA

COLOMA (*vieux-old*) 16€

DICTATOR (*vieux-old*) 17€

LA HECHICERA (*vieux-old*) 17€

CUBA

HAVANA CLUB ESPECIAL (*ombré-amber*) 13€

BACARDI OAKHEART (*ambré-amber*) 13€

HAVANA CLUB 7 años (*vieux-old*) 16€

BACARDI 8 años (*vieux-old*) 16€

LA PROGRESIVA (*vieux-old*) 16€

PACTO NAVIO (*vieux-old*) 16€

HAVANA CLUB SELECTION 20€

HAVANA CLUB 15 años 30€

HAVANA CLUB UNION 50€

ETATS UNIS - USA

BAYOU (*vieux-old*) 16€

FIJI ISLAND

VANUA (*vieux-old*) 16€

GUATEMALA

BOTRAN RESERVA 15 años 16€

ZACAPA 23 años 20€

GUADELOUPE

BOLOGNE (*blanc-white*) 14€

DAMOISEAU (*blanc-white*) 14€

REIMONENQ (*blanc-white*) 14€

DAMOISEAU (*ambré-amber*) 13€

SÉVERIN (*paille-golden*) 15€

REIMONENQ (*vieux-old*) 16€

GUYANE

LA BELLE CABRESSE (blanc-*white*) 15€

EL DORADO (vieux-*old*) 16€

PYRAT XO (vieux-*old*) 16€

HAÏTI

BARBANCOURT (vieux-*old*) 16€

INDE - INDIA

OLD MONK GOLD RESERVE (vieux-*old*) 16€

INDONÉSIE - INDONESIA

NAGA (vieux-*old*) 16€

JAMAÏQUE - JAMAÏCA

ROBINSON (paille-*golden*) 14€

OVERPROOF 63° (blanc-*white*) 15€

BLACK JAMAÏCA 16€

APPLETON ESTATE (vieux-*old*) 16€

CORUBA SPECIAL 74° (doré-*golden*) 15€

JAPON - JAPAN

RYOMA (vieux-*old*) 20€

LA RÉUNION

CHARRETTE (blanc-*white*) 14€

ISAUTIER (blanc-*white*) 14€

CHARRETTE LE VANILLÉ (vieux-*old*) 16€

RIVIÈRE DU MÂT (vieux-*old*) 16€

MADAGASCAR

DZAMA (ambré-*amber*) 15€

MARIE GALANTE

BIELLE 59° (blanc-*white*) 14€

PÈRE LABAT 59° (blanc-*white*) 14€

MAURICE - MAURITIUS

BEACH HOUSE WHITE SPICE (blanc-*white*) 14€

THE ARCANE (vieux-*old*) 16€

MARTINIQUE

DILLON (blanc-*white*) 14€

DEPAZ (blanc-*white*) 14€

HSE (blanc-*white*) 14€

LA MAUNY (blanc-*white*) 14€

NEISSON (blanc-*white*) 14€

JM (blanc-*white*) 14€

TROIS RIVIÈRES (ambré-*amber*) 15€

TROIS RIVIÈRE DOUBLE WOOD 15€

SAINT JAMES (paille-*golden*) 15€

SAINT JAMES (ambré-*amber*) 15€

SAINT JAMES (vieux-*old*) 16€

CLÉMENT (vieux-*old*) 16€

JM (vieux-*old*) 16€

BALLY (vieux-*old*) 16€

MEXIQUE - MEXICO

EL RON PROHIBIDO (vieux-*old*) 16€

PANAMA

CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD (vieux-*old*) 16€

PLANTATION RUM (vieux-*old*) 16€

PÉROU - PERU

MILLONARIO SOLERA (*vieux-old*) 17€

PHILIPPINES

DON PAPA (*vieux-old*) 16€

PORTO RICO

DON Q GOLD (*vieux-old*) 16€

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE DOMINICAN REPUBLIC

MATUSALEM (*vieux-old*) 16€

RON BARCELO IMPERIAL (*vieux-old*) 16€

RELICARIO (*vieux-old*) 16€

PRESIDENTE (*vieux-old*) 16€

BRUGAL (*vieux-old*) 16€

TAHITI ISLAND

MANA'O (*ambré-amber*) 23€

THAÏLAND

CHALONG BAY (*blanc-white*) 16€

TRINITÉ & TOBAGO

SAILOR JERRY SPICED VANILLA (*ombré-amber*) 15€

THE KRAKEN BLACK SPICED (*vieux-old*) 16€

ANGOSTURA 1919 (*vieux-old*) 16€

VENEZUELA

PAMPERO ESPECIAL (*ombré-amber*) 15€

PAMPERO (*vieux-old*) 16€

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 12 años 16€

