



Menu Cobéa

<https://lacarte.menu>

11 r. Raymond-Losserand, 75014 Paris, Paris 14e Arrondissement, France
+33143202139 - <https://cobea.fr>



Une **carte complète de Cobéa** à Paris 14e Arrondissement couvrant tous les **17** menus et boissons se trouve ici sur la carte. Dîner un samedi soir en amoureux peut être une expérience mitigée dans ce restaurant. Bien que certains plats soient incroyablement raffinés, d'autres peuvent manquer de saveur, affectant le rapport qualité-prix. Le service peut être perçu comme un peu hautain. Cependant, pour ceux qui ont le budget nécessaire, ce restaurant est un véritable bonheur avec des plats variés et délicieux. La cuisine française typique est bien représentée avec des plats comme le filet mignon flambé devant le client. Le style moderne et raffiné des plats peut sembler un peu creux à la fin du repas et certains clients pourraient préférer une certaine simplicité. Le concept du restaurant met en avant des produits de qualité avec une carte des vins élaborée et des recommandations du sommelier. Les plats se succèdent avec style et distinction, et peuvent même être adaptés pour les végétariens. Les desserts comme les mini cakes au citron peuvent être offerts en fin de repas, ajoutant une note sucrée à une expérience culinaire exceptionnelle. Pour une occasion spéciale, comme un anniversaire, ce restaurant peut offrir une expérience gastronomique inoubliable avec un personnel attentif et un excellent rapport qualité-prix. À Paris, cette adresse est à recommander pour les amateurs de bonne cuisine.

Menu Cobéa

Boissons Non Alcoolisées

EAU

Entrées & Salades

FRITES

Plats De Bœuf

FILET MIGNON

French

FOIE GRAS

Catégorie De Restaurant

DESSERT

Ces Types De Plats Sont Servis

VIANDE

Cobéa

11 r. Raymond-Losserand,
75014 Paris, Paris 14e
Arrondissement, France

Fait avec Carte

Heures d'ouverture:

Mardi 12:30 - 13:00; 19:30 - 21:00
Mercredi 12:30 - 13:00; 19:30 - 21:00
Jeudi 12:30 - 13:00; 19:30 - 21:00
Vendredi 12:30 - 13:00; 19:30 - 21:00
Samedi 12:30 - 13:00; 19:30 - 21:00

Ingrédients Utilisés

CANARD

PASTÈQUE

Dessert

ESPRESSO ET GOURMANDISES

ANANAS, MERINGUE ET CARAMEL,
CHOCOLAT

BRIE DE MEAUX AOC, TRUFFÉ

Entrée

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE ET BETTERAVE

COQUILLE SAINT-JACQUES, CÉLERİ ET MANGUE VERTE

CLAMS, FENOUIL, COQUES ET GINGEMBRE

Plat

PIGEONNEAU, CÉLERİ

AGNEAU DE LAIT, HUMMUS, RAISINS ET CITRON CONFIT

SAINT-PIERRE, OIGNONS DOUX ET JUS ORANGE-COCO

