

Saison 2026

Le
Cagnard
Chez "Coco"

50
ANS
LE CAGNARD
Chez "Coco"

La
Carte

Bar

Cocktails

Snacking

Glaces

La liste des allergènes est disponible sur demande

9 juillet 2026

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Embrun Plage • depuis 1976

Boissons Fraîches & Softs

Les Sirops

Citron clair
Grenadine
Menthe
Citron Jucci
Orgeat

Anis
Cerise
Caramel
Cassis
Fraise
Framboise

Sirop à l'eau
30cl
3,00 €

Diabolo
30cl
3,50 €

Gambetta
Kiwi
Pêche
Melon
Pastèque
Violette

Les Jus de fruits



	Bouteille 25cl
Abricot	4,00 €
Pomme.....	4,00 €
Ananas	4,00 €
Pamplemousse.....	4,00 €
Orange	4,00 €
Tomate	4,00 €
ACE multi vitamines	4,00 €
Citronnade.....	4,00 €
Fraise	4,00 €



Carte Acceptée
à partir de
10 €
Merci



Embrun Plage • depuis 1976

Boissons Fraîches & Softs

Les Sodas

	Bouteille 30cl
Coca Cola	4,00 €
Coca zero	4,00 €
Orangina.....	4,00 €
Coca cherry	4,00 €
Oasis	4,00 €
Sprite	4,00 €
Fanta	4,00 €
Fuze tea	4,00 €
Schweppes.....	4,00 €
Schweppes agrumes	4,00 €

Les Eaux

Perrier 30 cl	4,00 €
Vittel 25 cl	3,50 €
Vichy 33 cl	4,00 €



Carte Acceptée
à partir de
10 €
Merci

Les Bières

Bières pression

	Verre 25cl	Verre 50cl
Fada blonde	3,50 €	7,00 €
Hoegaarden	4,50 €	9,00 €
La Chouffe	5,00 €	10,00 €
Leffe	5,00 €	10,00 €
La Kwak Ambrée	5,50 €	11,00 €

Bières bouteille

	Bouteille 33cl
Duvel	6,00 €
Vedette IPA	6,00 €
Chimay	6,00 €
	Bouteille 25cl
Desperados	5,00 €
Liefmans	5,00 €

Bières sans alcool

	Bouteille 25cl
1664 (sans alcool)	4,00 €



Embrun Plage • depuis 1976

Nos Cocktails



Les SPRITZ

Aperol Spritz	9,00 €
<i>Apérol, Prosecco et eau pétillante, tranche d'orange.</i>	
Hugo Spritz	11,00 €
<i>Prosecco Ricadonna, eau gazeuse, fleur de sureau, tranche de citron vert.</i>	
Campari Spritz	11,00 €
<i>Prosecco Ricadonna, Campari, eau gazeuse, tranche d'orange.</i>	
Sarti Spritz (fruité)	11,00 €
<i>Sarti Rosa Prosecco, Eau gazeuse, tranche de citron vert.</i>	
Limoncello Spritz	10,00 €
<i>Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron vert.</i>	



Embrun Plage • depuis 1976

Les alcools

Les Apéritifs

Martini	6,00 €
Suze	6,00 €
Cinzano	6,00 €
Campari	6,00 €
Pastis Ricard	4,00 €
Pastis 51	4,00 €
Kyr	6,00 €
Prosecco	5,00 €

Les Digestifs

Rhum	6,00 €
Get 27	6,00 €
Cognac 4cl	8,00 €
Whisky 4cl	8,00 €
Whisky Coca	10,00 €
Gin 4cl	8,00 €
Gin Tonic	10,00 €
Vodka	8,00 €



Carte Acceptée
à partir de
10 €
Merci

Les Rosés

	Verre 12,5cl	Bouteille 75cl
Mirati Rosé 	5,00€	28,00€
<i>IGP Méditerranée / Carignan, Grenache, Cinsault.</i>		
Château Paradis Essentiel 	6,50€	30,00€
<i>AOP Côteaux d'Aix-en-Provence, Bio / Syrah, Grenache</i>		

Les Blancs

	Verre 12,5cl	Bouteille 75cl
Tasquier	5,00€	28,00€
<i>AOP Côte-de-Provence / Rolle</i>		
Domaine Tresbaudon	6,50 €	30,00€
<i>IGP Hautes Alpes / Viognier</i>		
Tariquet Premières Grives (moelleux)	5,00€	28,00€
<i>IGP Gascogne / Gros Manseng</i>		

Les Rouges

	Verre 12,5cl	Bouteille 75cl
Cuvée Perrin	5,00 €	28,00€
<i>AOP Côte du Rhône / Grenache, Mourvèdre, Syrah</i>		
Domaine Tresbaudon M de Manon.	6,50 €	30,00€
<i>IGP Hautes Alpes / Merlot</i>		

Les Planches à partager

à partir de 18 h 30

Planche classique (4 personnes)	18,00 €
<i>Chiffonade de charcuteries, Fromages, Tomates cerises, Olives noires, Cornichons.</i>	
Planche supérieure (4 personnes)	26,00 €
<i>Jambon ibérique Bellota, Tommette de brebis, Tomme de l'Isard, Terrine de magret de Canard, Mélange d'olives italiennes, Oignons grelots confits, Tomates cerises.</i>	

Les Tapas

Trio de Tapas froids (2 personnes)	14,00 €
<i>Jambon ibérique Bellota, Tomette de brebis frottée au Genepy, Tomates séchées ou poivrons marinés.</i>	

Les Boissons Chaudes

Café	2,00 €	Grand crème.....	3,50 €
Café allongé	2,50 €	Chocolat.....	3,50 €
Café double espresso ...	4,00 €	Cappuccino	4,00 €
Infusions & Thés	3,50 €	Noisette	2,50 €
Thé et infusions, renseignez vous auprès du serveur pour les parfums		Cappuccino Chantilly....	5,00 €

Crêpes et gauffres



Crêpes

Sucre.....	3,50 €
Confiture.....	4,00 €
Nutella.....	4,00 €
Caramel beurre salé	4,00 €
Supplément Chantilly.....	1,00 €

Gauffres

Sucre.....	3,50 €
Confiture.....	4,00 €
Nutella.....	4,00 €
Supplément 1 boule de glace	2,00 €



Carte Acceptée
à partir de
10 €
Merci



Embrun Plage • depuis 1976

à
emporter
ou sur place

Les Paninis

Génois	6,00 €
Tomate, Mozzarella, Basilic.	
Vénitien	7,00 €
Tomate, Mozzarella, Basilic, Jambon.	
Sicilien	7,00 €
Tomate, Mozzarella, Basilic, Saucisse hot-dog.	
Milanais	7,00 €
Tomate, Mozzarella, Basilic, Fromage de chèvre.	
Turinois	7,00 €
Tomate, Mozzarella, Basilic, Jambon cru.	
Romain	7,00 €
Mozzarella, Emmental, Fromage de chèvre.	
Poulet Curry	7,00 €
Curry, mozzarella, émincés de poulet.	

Les Tacos

Bœuf	7,50€
Galette de blé garnie de viande de bœuf (origine UE) accompagnée d'une sauce fromagère, d'une sauce cheddar, de pommes de terre, épices et de cheddar.	
Mexicain	7,50€
Galette de blé garnie de viande de bœuf (origine UE), accompagnée d'une sauce barbecue, de haricots rouges, d'oignons, de maïs, de poivrons, de tomates et de mozzarella.	
Poulet	7,50€
Galette de blé garnie d'un mélange de poulet halal (origine UE), oignons, cheddar, d'une sauce algérienne et d'épices.	



Embrun Plage

Chez "Coco"

• depuis 1976

à
**emporter
ou sur place**

Les Sandwiches

Jambon 7,00€

Jambon - Fromage 7,00€

Jambon Cru..... 7,00€

Montagnard..... 8,00€

Salade, Tomates, Jambon cru, Fromage de chèvre.

Le Cagnard 10,00€

Salade tomates confites, jambon ibérique bellota, vinaigre balsamique.

Les Salades

Salade Fermière 8,00€

Boulgour, Salade verte, Tomates, Émincés de poulet, Fèves et Vinaigrette.

Salade de pâtes..... 8,00€

Pâtes, Mozzarella, Olives noires, Tomates cerises, Sauce pesto.

Salade César 8,00€

Salade iceberg, œuf, tomate, poulet, croutons, parmesan, sauce césar.

Snacking

Focaccia..... 6,00€

Pain focaccia, roquette, tomate, mozza, sauce pesto.



Carte Acceptée
à partir de
10 €
Merci

La liste des allergènes est disponible sur demande
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Embrun Plage • depuis 1976

Chez "Coco"

Les Glaces



*Nos Glaces
Artisanales*

Nos glaces sont élaborées et turbinées quotidiennement dans notre laboratoire situé au bord de la plage du plan d'eau dans le respect d'une fabrication strictement artisanale grâce au lait 100% BIO de la ferme de Chagne de Risoul.

A la recherche de la saveur authentique et avec un minimum de sucre, nous proposons tout au long de la saison plus de 50 parfums de glaces et sorbets.

Petit	1 parfum	 3,50 €
Moyen	2 parfums	 5,50 €
Grand	3 parfums	 7,50 €
Supplément chantilly		 1,00 €