



COYA

## OASIS IN THE CITY

### **Le Jardin de COYA**

Rue du Bac, dans la magnifique cour intérieure de Beaupassage, parmi les fleurs et la végétation luxuriante émerge la terrasse de COYA. Attente à l'ancienne église transformée en restaurant aux dimensions hors normes, elle est un lieu bien caché où l'on aime se retrouver à l'abri des regards pour déguster les nouvelles créations fraîches et estivales.



## Une carte aux notes péruviennes

On y retrouvera pour l'occasion sa nouvelle carte d'été inspirée de la cuisine NiKKei et Chifa, cette cuisine traditionnelle péruvienne aux influences sud-américaines, japonaises et chinoises : Ceviche végétarien pastèque, concombre et aji limo, Ensalada de tomates, verbena et graines de chia, Empanadas au poulet, Bao de Cerdo comme un pain de aji amarillo, épaule de cochon, mayonnaise pimentée ... Des propositions raffinées, saines et colorées, à mettre au milieu de la table et à déguster.



## Cocktails d'été

Dans le Jardin de COYA, les plus beaux cocktails de l'été s'offrent aux épicuriens, en partenariat avec Veuve Clicquot, tel que ce COYA 75, relevé d'apérol et de liqueur d'abricot.

Quant au Pisco Bar & Lounge, on y déguste les mythiques pisco sour de la maison...

Le nouveau menu «Saveurs de Lima», disponible de 18h à 19h30 dans le Jardin de COYA et au Pisco Bar, propose de délicieuses assiettes pour débiter la soirée.

Et pour fêter le premier mois d'ouverture, COYA offre à tous les convives ayant choisi le menu à la carte, un verre de Champagne Veuve Clicquot, pour toute réservation jusqu'au 3 juillet !

Les clients devront mentionner «Soirée Champagne» lors de la réservation.

### COYA PARIS

83-85 rue du Bac, Paris 7<sup>ème</sup>

@coyaparisbeaupassage

coyarestaurant.com/location-paris-fr

Le soir du mardi au samedi 18h-23h  
(dernière arrivée à 20h30)

