

Menu de la semaine...

(Midis et Soirs et Samedi aussi...)

Entrée + Plat / Plat + Dessert : 27 € / Plat seul : 18 € / Entrée + Plat + Dessert : 33 €

Entrées

Saumon confit

Salade composée et
crumble parmesan

Ou

Panna Cotta aux asperges

Chips de Forêt Noire

(Entrées hors menu 11 €)

Plats

Bouchée de la Mer

Riz basmati

Ou

Steak de bœuf Simmenthal

Jus à l'ail des ours

Frites

Desserts

Pavlova aux fruits rouges

chantilly

Ou

Fraises Melba

Desserts ou fromages...

Assiette de 3 fromages 10.

Tarte du moment 7.

Fondant au chocolat, *glace vanille* 9.

Café gourmand 9.

Baba maison au sirop de rhum 8.

Supplément Rhum 3.

Cheesecake Speculos-Yusu 8.

Crème brûlée aux fruits de saison
9.

Irish coffee 9.

Les Glaces et sorbets...

2.8 la boule

(Le Petit Glacier Artisan glacier à Strasbourg)

Glaces : Vanille, Café, Yaourt,

Chocolat noir, Pistache

Sorbets : Citron, Framboise, Fraise,

Mangue

Supplément chantilly 1.50

Supplément chocolat chaud 1.50

Coupes glacées...

Café Liégeois 8.

Dame blanche 8.

Toute l'équipe du Restaurant « Au Coq Blanc » vous remercie de votre visite et vous souhaite un excellent appétit

Tableau des allergènes disponible sur demande.

A LA CARTE

Entrées...

Fleischnecke aux escargots	12.50
Œuf parfait au crémeux de saison	
<i>Et flamm chips</i>	11.00
Presskopf vinaigrette	11.50
<i>crudités de saison</i>	
Saumon Norvégien fumé maison	15.50
<i>Toast</i>	
Foie gras de canard maison	19.50
<i>confiture aux agrumes, toast</i>	
½ Foie gras de canard maison	11.50

Salades...

Aux croûtons de chèvre frais	
<i>Entrée : 12.50</i>	<i>Plat : 17.50</i>
St Jacques et gambas	
<i>Entrée : 17.50</i>	<i>Plat : 24.50</i>
Façon César au poisson croustillant	
<i>Entrée : 16.50</i>	<i>Plat : 23.50</i>
Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)...	
Volaille à la crème et aux champignons, frites ou spaëtzle	12.00

Poissons...

Filet de sandre sauce Matelote	27.50
<i>Nouilles alsacienne</i>	
Duo de St Jacques et gambas	28.50
<i>Riz vénéré</i>	
Cordon bleu du pêcheur	26.50
<i>Riz vénéré</i>	

Viandes...

Araignée de veau à la crème et champignons du moment	24.50
<i>Spaëtzle maison grillés</i>	
Bouchée à la Reine du Coq, spaëtzle	
<i>Supplément Ris de veau +5 €</i>	23.50
Cordon bleu de veau, frites	25.50
<i>Supplément sauce crème champignons +2€</i>	
Rognons de veau à la moutarde	24.50
<i>spaëtzle maison</i>	
Entrecôte grillée Béarnaise ou Poivre	
<i>Frites</i>	28.50
Tartare de bœuf	23.50
<i>Frites et salade mêlée</i>	

+ SUGGESTIONS AU TABLEAU

Les Tartes Flambées (servies uniquement le soir)

Traditionnelle	10.	Munster au cumin	13.
Gratinée	12.	Champignons gratinés	14.
Champignons	12.	Bol de salade verte mélange	3.

Horaires cuisine : 12h à 13h30 & 19h à 21h30