

### Entrées...

### A emporter / A livrer

Œuf parfait, girolles aux fines herbes, copeaux de truffes d'été	11. / 13.
Carpaccio de St Jacques marinées agrumes	12. / 14.
Tartine de campagne au saumon fumé par nos soins	13. / 15.
Presskopf de tête maison, crudités, vinaigrette façon gribiche	9. / 11.
Pâté en croûte au foie gras de canard et fruits secs, crudités	10. / 12.
Foie gras de canard, gel de fruits rouges, toasts céréales	15. / 18.
Salade au magret fumé farci au foie gras de canard, caille, foies de volaille	13. / 15.

### Poissons...

### A emporter / A livrer

Filet de sandre matelote, nouilles au beurre	18. / 21.
Duo de gambas et St jacques grillées, riz vénéré, crème Noilly	22. / 24.
Cordon bleu du pêcheur, fondue de poireaux, riz à l'estragon	18. / 21.
Linguine « Piri-Piri » sauce tomate maison, gambas grillées	17. / 19.

### Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)

8. / 10.

Volaille à la crème et champignons ou Escalope Viennoise

Garnitures au choix : frites, spaëtzle, pâtes ou légumes

### Viandes...

### A emporter / A livrer

Bouchée à la reine, spaëtzle	16. / 18.
Cordon bleu de veau à la crème, spaëtzle	18. / 21.
Filet de bœuf Irish, morilles à la crème, spaëtzle	24. / 27.
Onglet de bœuf « Angus » grillé, échalote confite, frites	17. / 19.
Côte de veau blanc Tendrissimo basse température, sauce aux girolles, spaëtzle	22. / 24.
Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, spaëtzle	18. / 20.
Tartare de filet de bœuf UE coupé au couteau, frites, salade	17. / 21.

### LES TARTES FLAMBEES DU COQ : (Uniquement à emporter)

*Au dîner du Mardi au Samedi / Servies Uniquement les SOIRS*

#### A Emporter

La Normale	8.50
La Gratinée	9.50
La flambée du moment	9.50
Supp champignons	1.

Retrait des commandes emportées : Midi 7/7 j de 11h à 14h00

Du mardi au samedi de 18h00 à 20h00

*Repos dimanche soir et lundi soir*

Livraison 7/7j de 11h30 h à 13 h **de préférence sur la**

**Robertsau**

**RETRAIT DES TARTES FLAMBEES : Du mardi au samedi de 18h00 à 20h00**

## Formules déjeuner de la semaine du 16.11 au 20.11.2020

	A emporter/ A livrer
Entrée, Plat ou Plat, Dessert	14. / 16
Entrée, Plat, Dessert	19. / 21.

### Lundi

Taboulé de blé aux légumes  
Jambon en croûte maison, salade de pomme de terre  
Finger aux fruits exotiques coulis passion

### Mardi

Club sandwich poulet, crudités  
Blanquette de veau à l'ancienne, pâtes et légumes  
Fromage blanc, compotée de fruits

### Mercredi

Potage St germain croûton à l'ail  
Cote de porc, sauce charcutière, grenailles aux épices  
Tiramisu ananas maison

### Jedi

Pissaladière à la provençale  
Tête de veau, sauce gribiche, pommes sautées, légumes  
Mille-feuille maison

### Vendredi

Poisson selon arrivage


<i>Desserts ou fromages...</i>	A emporter / A livrer
Assiette de fromages	7. / 9.
Tarte du moment	5. / 6.
Moelleux au chocolat, sorbet fraise	6. / 8.
Cannelé, diplomate vanille whisky	6. / 8.
Strudel aux pommes maison	6. / 8
Baba au rhum chantilly	6. / 8.
Verrine tout chocolat	5. / 7.

La Carte peut être amenée à évoluer en fonction de l'actualité  
et des approvisionnements

A Consulter sur <https://www.au-coq-blanc.fr>

Nous vous remercions d'avance pour votre soutien  
et espérons pouvoir vous recevoir très bientôt à nouveau au  
restaurant.

Prenez soin de vous !!

  
Au Coq Blanc restaurant  
Famille Ennesser  
9 Rue Mélanie / 03.88.41.87.77

## Menu du dimanche 15.11.2020

### Emporter ou Livrer

Tartine de campagne au saumon fumé par nos  
soins

Ou

Foie gras de canard maison, gel aux fruits rouges,  
toast céréales

\*\*\*\*

Filet de sandre matelote, nouilles au beurre

Ou

Cote de veau Tendrissimo cuisson basse  
température, sauce aux morilles et spaetzel

\*\*\*\*

L'assiette du fromager

\*\*\*\*

Baba au rhum

Ou

Strudel aux pommes maison

3 plats à 36 €

*Supplément fromages 5 €*

La carte des vins est également disponible

à emporter ou en livraison

pour accompagner vos repas.

Merci de votre soutien

Et

Prenez soin de vous

L'équipe du Coq Blanc

## LES BURGERS DU COQ (Emportés ou Livrés)

	Simple	Double
<b>Le Hamburger :</b>	7	11.50

Buns rustique, steak haché maison, salade, tomate, oignon rouge, frites allumettes.

<b>Le Cheeseburger :</b>	9	13.50
--------------------------	---	-------

Buns rustique, steak haché maison, cheddar fondu, salade, tomate, oignon rouge, frites allumettes.

<b>Le Big Black Coq :</b>	16.	20.50
---------------------------	-----	-------

Buns black au sésame, steak haché maison, feuille de chêne rouge, tomate, oignons rouge, sauce BBQ maison, Lard paysan fumé grillé, morbier AOP,

Pommes Wedge

<b>Le Terre et Mer :</b>	15.	19.50
--------------------------	-----	-------

Petit pain bao, Haché de veau maison, feuille de sucrine, tomates cerises, Gambas sauvages grillées, sauce ravigote, frites de patate douce.

*Steak haché maison 170 grs provenance :*

*Angus IRISH*

*1 garniture pdt + 1 Coleslaw + 1 sauce comprise*

*Et aussi...*

<b>Wrap Crispy Chicken Cheese :</b>	12.
-------------------------------------	-----

Wrap toasté, salade iceberg, oignon rouge, tomate séché mariné, filet de poulet mariné crispy Panko, sauce au piment d'Espelette doux, , pétale de parmesan AOP, pommes wedge.

### Envie de plus...

La portion de Coleslaw en + : 2 €

#### Les pdt en supplément :

Frites allumettes	2 €
Frites au cheddar fondu	3.5 €
Frites de patate douce	2.5 €
Pommes Wedge ( <i>potatoes au paprika</i> )	2.5 €

#### Les sauces en supplément :

Barbecue maison	1€
Fromage blanc fines herbes	
Ketchup	
Mayonnaise	
Moutarde au miel	

