



# Au Coq Blanc

restaurant

Retrouvez les actualités du poulailler

Sur notre site

[www.au-coq-blanc.fr](http://www.au-coq-blanc.fr)

et

Sur les réseaux sociaux



# Au Coq Blanc

restaurant

Retrouvez les actualités du poulailler

Sur notre site

[www.au-coq-blanc.fr](http://www.au-coq-blanc.fr)

et

Sur les réseaux sociaux



## CAFES & THES...

Expresso	2.30
Double expresso	4.40
Décaféiné expresso	2.30
Les Jardins de Gaïa :	3.10

Thés : Vert à la menthe ou Don Juan (noir) Infusions : Verveine-Citronnelle

Rooibos : Murmure de la Forêt ou Zulu digest

Irish coffee, French coffee, Café Alsacien, Spécial Cappuccino 10.

## DIGESTIFS (4cl)

Hagmeyer à Balbronn 9.

Marc de Gewurztraminer, Framboise sauvage, Poire Williams, Mirabelle.

Grand Marnier, Bailey's, Cointreau, Amaretto, Get 27 9.

Armagnac Ronde DELAITRE 10 ans Hors d'âge 13.

**Bas Armagnac Laballe XO 15 ans 18.**

Calvados 3 ans « Beaujour » E.Busnel 9.

**Calvados Réserve Dupont 14.**

Cognac Camus : VSOP « Borderies » 10.

**Cognac Park Borderies Mizunara Tessendier 19.**

Cognac « Ile de Ré » 12.

Cognac N°20 18.

XO Elegance 14.

Rhum : Diplomatico 9.

Matusalem 11.

**Saison Rhum 12.**

## Fromages...

Le plateau de fromages 9.

Par gourmandise... 4.



## DESSERTS...

Tarte du moment 6.

Picon à notre façon 9.

Oups au kiwi meringué 9.

**Le fondant au chocolat « GUAYAQUIL 64% », cœur coulant au nougat, glace nougat 9.**

Le café ou thé gourmand 9.

Parfait glacé aux marrons, poire à cru 9.

**Les glaces et sorbets : (Glace du Lac) la boule 2.50.**

*Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Cacahuète, Automne*

*Sorbets : Fraise, Framboise, Mandarine, Mangue, Citron, Cacao*

