

A PARTAGER & A GRIGNOTER... (soirs et WE)

Brochette de mini cakes	4.
L'assiette de Tapas fermiers, charcuteries de la ferme et pickles maison	6.

A la carte...

Entrées...

Crèmeux de carottes, œuf mollet, magret de canard fumé, chips de légumes	11.
Nougat de Saint Maure aux fruits secs, abricots en chutney au balsamique blanc, toast de campagne	12.
Pave de truite saumonée teintée de rose, condiment betterave et framboise, cresson	15.
Terrine de « poulet de 100 jours » aux herbes, vinaigrette moutarde absinthe, légumes marinés	11.
Lingot de foie gras de canard, chutney du moment	18.

Poissons...

Risotto aux gambas comme une Paëlla	23.
Mahi-Mahi grillé, variation de patate douce et crème de colombo	22.
Truite saumonée rôtie, quinoa aux agrumes, petits légumes et beurre blanc combawa	19.

Viandes...

Pulled-Pork « label rouge », petits légumes, sucrose snackée, frites de panisse au paprika	19.
Lapin basse température, écrasé de pdt à la crème aigre et ciboulette, légumes et jus court	22.
Pièce de bœuf grillée, beurre façon café de paris, petits légumes et frites	24.
Magret d'agneau mûré au sel rose, pop art de petits pois, poudre de lard, sucrose snackée	29.

Incontournables...

Rognons de veau français, moutarde à l'ancienne, spaëtzle « maison »	20.
Filet de sandre rôti, sauce façon Matelote, nouilles au beurre	21.
Tartare de bœuf (150 grs), pickles maison, frites	21.

LES ASPERGES D'ALSACE...	15.
Assiette aux 2 jambons (porcelet + Forêt Noire)	5.

Plat Végétarien ou Végan Selon l'inspiration et les légumes du moment	15.
---	-----

<i>Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)</i>	10.
---	-----

Volaille à la crème et champignons ou Escalope Viennoise ou Pavé de truite rôti	
---	--

Garnitures au choix : frites, spaëtzle, pâtes ou légumes

Menus au dos... 

Formules déjeuner :

15. Entrée, Plat / Plat, Dessert ou 19. Entrée, Plat, Dessert

Mardi

Wrap Dodin et forêt noire
Suprême de poulet jaune et wok de légumes
Coupe cookie et agrumes

Mercredi

Mini salade Caesar
Pièce du boucher, frites de polenta à la Meat lover et petits légumes
Chou aux fruits

Jeudi

Salade de chou rave aux pommes et Kassler
Magret de canard, Tchatchouka
Entremet chocolat

Vendredi

Poisson selon arrivage

Menu

De saison...

(Servi midi et soir)

38. Entrée, Plat, Dessert

Nougat de Saint maure aux fruits secs,
abricots en chutney au balsamique blanc, toast
de campagne

Risotto aux gambas

Comme une Paëlla

Assiette de fromages du plateau

ou

Carpaccio d'ananas,

coulis picquillos, crumble saté,

Glace cacahuète

Menu

L'affaire du moment...

(Servi midi et soir)

33. Entrée, Plat, Dessert

Crèmeux de carottes,

Œuf mollet, magret de canard fumé,

Chips de légumes

Truite saumonée rôtie,

Quinoa aux agrumes, petits légumes et
beurre blanc combawa

Assiette de fromages du plateau

ou

Le dessert du moment

Toute l'équipe du restaurant « AU COQ BLANC », vous souhaite un excellent appétit.

Prix nets exprimés en euro