

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

Brochette de mini cakes	4.
L'assiette de Tapas, 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.
Carpaccio de saumon et lotte, gel et zestes d'agrumes	11.
Nougat de chèvre aux fruits secs, abricots en chutney au balsamique blanc, toast de campagne	12.
Pressé de « poulet de 100 jours » aux herbes, vinaigrette moutarde absinthe, légumes marinés	11.
Lingot de foie gras de canard, chutney à la rhubarbe	18.

#### ***Poissons...***

Risotto aux gambas comme une Paëlla	23.
Filet de dorade grillé, asperges rôties, condiment vert	20.
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.
Filet de canette rôti, betterave en texture, jus réduit balsamique, pdt grenailles	20.

#### ***Incontournables...***

La Bouchée à la Reine du chef, spaëtzle « maison	18.
Rognons de veau français, sauce moutarde, spaëtzle	21.
Filet de sandre rôti, sauce façon Matelote, nouilles au beurre	21.
Tartare de bœuf, pickles maison, frites	21.
<b>LES ASPERGES D'ALSACE...</b>	15.
Assiette aux 2 jambons (porcelet + Forêt Noire)	5.

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

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

<b>Volaille</b> à la crème et champignons ou <b>Escalope Viennoise</b> ou <b>Pavé de truite rôti</b>	
--	--

Garnitures au choix : frites, spaëtzle, pâtes ou légumes

***Menus au dos...*** 

## Formules déjeuner :

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

### Mardi

Parmigiana déstructurée  
Poire de bœuf snackée, Béarnaise et pommes pailles  
Crème brûlée aux fruits rouges

### Mercredi

Tartare de fruits et légumes  
Sot-l'y-laisse de dinde au colombo, ananas rôti et pilaf aux amandes  
Finger aux deux chocolats

### Jeudi

Jour férié

### Vendredi

Poisson selon arrivage

### Menu

De saison...

(Servi midi et soir)

**38. Entrée, Plat, Dessert**

**Gravelax de truite saumonée**  
Condiment betterave et framboise

\*\*\*\*

**Pulled-Pork « label rouge »,**  
petits légumes, sucrose snackée,  
frites de panisse au paprika

\*\*\*\*

**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

\*\*\*\*

**Filet de dorade grillé,**  
asperges blanches rôties, condiment vert,  
pdt grenailles

\*\*\*\*

**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*