

## ***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...***

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	10.
Lingot de foie gras de canard, chutney à la rhubarbe	18.
Carpaccio de saumon et lotte, gel et zests d'agrumes	12.
Salade Caesar, volaille, anchois, câpres, sauce Caesar	12.

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

Risotto aux gambas comme une Paëlla	23.
Filet de dorade grillé, légumes du moment, coulis de Piquillos et piment d'Espelette	19.
Pavé de saumon « Bömlö » rôti, 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.
Araignée de veau snackée, houmous aux herbes, jus réduit balsamique	20.
Pièce de bœuf grillée, sauce béarnaise, petits légumes et frites	24.

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

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>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.
---	-----

**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 volaille et livèche  
Cuisse de canard confite, salsa d'agrumes et variation de carottes  
Paris-Brest aux fruits frais

### Mercredi

Terrine de légumes méditerranéens et Pesto Rosso  
Pièce du boucher, pomme paillason et petits légumes  
Charlotte au chocolat déstructurée

### Jeudi

Salade fraîcheur  
Suprême de poulet jaune, pilaf de blé au curcuma, fondue de tomates et poivrons  
Clafoutis aux pêches

### 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

Coupe Mojito

### Menu

#### L'affaire du moment...

(Servi midi et soir)

**33. Entrée, Plat, Dessert**

Salade Caesar,  
Volaille, anchois, câpres

\*\*\*\*

Risotto aux gambas

Comme une Paëlla

\*\*\*\*

Assiette de fromages du plateau

ou

Le dessert du moment

*Carte au dos*



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

Prix nets exprimés en euro