



# 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)

Eaux de vie : 9.

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

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

Armagnac Ronde DELAITRE 10 ans Hors d'âge 13.

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 7.

Mojito glacé 9.

Fondant au chocolat cœur caramel, sorbet framboise 9.

Autour du citron 9.

Assiette de fruits frais de saison taillés minute 9.

et sirop au safran d'Alsace « maison »

Le café ou thé gourmand 9.

Les glaces et sorbets : (Artisan glacier : Glace du Lac) La boule 2.50.

Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Cacahuète, Noisette-chocolat

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



