

# DU COQ A L'ÂNE

CUISINE MAISON

## FORMULES MIDI

*Hors week-end et jours fériés*

**Consultez nos ardoises**

Entrée + Plat

ou

Plat + dessert

21€

Entrée

+

Plat

+

Dessert

27€

**Supplément garniture 5€**

MENU DES PETITS POUSSINS 12€

**Jusque 10 ans**

Sirop, diabolo ou jus de pomme

Aiguillettes de poulet croustillant (maison), steak haché, ou poisson pané, frites  
1 boule de glace ou Pom'pote

## À LA CARTE

### ENTREES

La terrine de Foie gras Mi-cuit, toasts et chutney d'oignons <i>Foie Gras terrine and toasts, onion chutney</i>	19€
Œuf mollet Bio* croustillant, polenta crémeuse et poêlée de champignons <i>Crispy soft boiled egg, creamy polenta and sauteed mushrooms</i>	10,50€
Œufs pochés Bio* à la crème de truffe et chips de jambon <i>Poached eggs, truffle cream and cured ham crisps</i>	11€
L'os à moelle fendu, braisé à la fleur de sel et au piment d'Espelette <i>Braised bone marrow</i>	11€
Burrata, crème de betterave, tagliatelles de courgettes marinées et tuile de parmesan <i>Burrata, beetroot cream, marinated zucchini, chips of parmesan cheese</i>	14,50€
Tataki de saumon « crispy », sauce soja et légumes croquants façon wok <i>Crispy salmon tataki, soy sauce and stir-fried crunchy vegetables</i>	16€



### SALADES

<b>Périgourdine :</b>	19€
Foie gras, gésiers déglacés à la framboise, magret de canard fumé, mesclun, tomates, oignons rouges, carottes <i>Foie gras, chicken gizzards, smoked duck, salad, tomatoes, red onions, carrots</i>	
<b>Méditerranéenne :</b>	21€
Tataki de saumon « crispy », gambas, œuf mollet croustillant, mesclun, tomates, oignons rouges, carottes <i>Crispy of salmon tataki, prawns, crispy soft boiled egg, salad, tomatoes, red onions, carrots</i>	

### POISSONS

Brochettes de gambas et linguine à la provençale <i>Prawns skewers and provencal linguine</i>	24€
Saint-Jacques snackées et son risotto crémeux au citron confit et basilic <i>Snacked scallops, lemon and basil risotto</i>	26€

## VIANDES

Cochon de lait rôti, jus au romarin et purée maison <i>Roasted piglet with rosemary and mashed potatoes</i>	22€
Epaule d'agneau confite au thym et au miel, légumes <i>Lamb shoulder confit, thyme and honey sauce, vegetables</i>	22€
<b>La Côte de bœuf pour 2</b> (env 1kg) servi avec son os à moelle et sauces poivre et truffe, frites à la belge maison et salade <i>Grilled Rib of beef, bone marrow, pepper and truffle sauces, belgium fries and salad</i>	80€
Entrecôte Limousine (env. 350gr), sauce poivre, frites à la belge maison et salade <i>Grilled Ribsteak, pepper sauce, belgium fries and salad</i>	30€
Steack de canard sauce à l'orange et au miel, légumes poêlés <i>Duck steak, oranges and honey sauce, vegetables</i>	22€
Ris de veau à la crème de morilles et purée maison <i>Sweetbread with morels sauce and mashed potatoes</i>	35€
Le « Coq Burger » et frites à la belge maison Poulet mariné croustillant, tomates cerises, Cabecou, oignons frits et sauce à la coriandre, <i>Crispy marinated chicken, Cabecou cheese, cherry tomatoes, fried onions and coriander sauce</i>	19€

## LES GOURMANDISES

### DESSERTS

Assiette de Brie truffé et sa salade <i>Brie cheese with truffle, salad</i>	14€
Ananas poché à la cannelle et vanille, glace « Fior Di Latte » <i>Poached pineapple with vanilla and cinnamon, Fior Di Latte ice cream</i>	9€
Millefeuille minute façon Paris-Brest <i>Millefeuille in the style of a Paris-Brest</i>	10€
Profiterole maison, glace vanille sauce chocolat maison <i>Profiterole, vanilla ice cream and hot chocolate</i>	9€
Tiramisu à la crème de marron, orange et speculoos <i>Orange, chesnuts cream and speculoos tiramisu</i>	10€
Café ou thé gourmand (suppl 2,5€ pour toute autre boisson chaude) <i>Coffee or tea with a little assortment of deserts</i>	9€
Digestif gourmand	15€

### GLACES

Dame blanche (3 boules de glace vanille, chocolat fondu, crème Chantilly)	9€
Café liégeois (3 boules café, sauce moka, crème Chantilly)	9€
Chocolat liégeois (3 boules chocolat, chocolat fondu, crème Chantilly)	9€
Colonel (3 boules de sorbet citron, un fond de vodka et zestes de citron)	12€
Willianne (3 boules de sorbet poire et un fond d'alcool de poire)	12€

**APERITIFS**

Martini blanc, rouge	6,50€
Campari	6,50€
Americano	9,00€
Pastis, Ricard	4,50€
Porto rouge, blanc	6,00€
Kir vin blanc	4,50€
Kir Royal	11,50€
Coupe de Prosecco	9,00€
Coupe de Champagne	11,00€

**BIERES**

25cl	50cl
4,90€	9€
5,00€	9,20€
5,00€	9,20€
4,50€	8,00€
5,00€	8,50€
5,50€	9,50€
4,50€	
<b>IPA 33cl btle 7,50€</b>	

**WHISKIES 4cl**

J&B	8,50€
Jack daniel's	9,50€
Aberlour	10,00€
Glenfiddish	11,00€
Oban	14,00€
Lagavulin	14,00€
Nikka	15,00€

**COCKTAILS**

<b>Apérol Spritz</b>	11,00€
Campari Spritz	11,00€
<b>Hugo Spritz</b>	<b>13,00€</b>
Limoncello Spritz	11,00€
Mojito	10,00€
Planteur	10,00€
Gin Tonic	10,00€
Virgin Mojito	8,00€
Virgin Spritz	8,00€
Cocktail Tropical	8,00€

**SOFTS**

1/4Vittel, Limonade	4,50€
Suppl sirop	0,50€
Coca, coca zéro	5,00€
Perrier	5,00€
Schweppes tonic	5,00€
Orangina	5,00€
Fuze tea	5,00€
Diabolo	5,00€
Jus de fruits	4,50€

**EAUX**

50cl	1L
5€	6,5€
5€	6,5€
5€	6,5€
5€	6,5€

**DIGESTIFS**

Get 27, Get 31, Baileys	9,00€
Manzana, Limoncello	9,00€
Calvados	9,00€
Poire, framboise, mirabelle	10,00€
Cognac, Armagnac	12,00€
Rhum Diplomatico	12,00€

**BOISSONS CHAUDES**

Café, café allongé	2,70€
Déca, noisette	2,70€
Double café	5,40€
Cappuccino	6,00€
Grand crème	5,00€
Chocolat, café Viennois	6,50€
Thé, infusion	4,00€
Thé, infusion menthe fraîche	4,50€
<b>Irish Coffee</b>	12,00€

