LE COQ

CARDÁPIO

MASSAS, PIZAS, OVOS & SANDUICHES

Croque Monsieur (tosta mista) tradicional	17
Croque Madame (tosta mista com ovo) tradicional	18
Omelete baixa com salmão defumado	23
Pizza Margherita	20
Pizza, presunto de Parma e rúcula	22
Salada de frango com molho Caesar	26
Cheeseburger de bovino "pura raça Aubrac", batatas fritas aos palitos	26
Penne com molho de tomate, ligeiramente picante	24
Macarrão com morels	32
Tártaro de bovino "pura raça Aubrac"	26
Prato de salmão fumado, crème fraîche e lima	28
Salada Saudável	26
salada mista, feijão verde, couve, cajus condimentados, framboesas, molho de iogurte grego	
Chique Salmão Bowl	28
salmão cru, avocado, wakamê, gengibre, manga, arroz tailandês, wasabi	

ENTRADAS

Sumo natural de cenoura biológica	13
Cocktail Green Doctor	15
-	
Sopa fria de ervilhas, stracciatella	16
Salada simples de coração de alface	16
Feijão-verde fresco extrafino, azeite, xerez, cogumelos	19
Abacate cortado em fatias, molho vinagrete de limão	17
Alcachofras e pontas de aspargos, queijo parmesão com azeite trufado	26
Abacate e tártaro de atum com especiarias	26
Carpaccio de robalo, sésamo preto e gengibre	25
Tártaro de salmão, pimentão e lima	19
Tataki de atum, yuzu e molho de soja	24
Gamberi selvatici al vapore	23
Pequenos crepes vietnamitas de frango, erva-príncipe	19
Foie de pato, torradas orgânicas, suficiente para dois	32

PRATOS

Filé de robalo, molho virgem	34
Salmão cozido no vapor de extrema qualidade, fio de azeite	34
Bife de atum com molho satay	39
Pregado assado, molho bearnaise	45
Polvo grelhado, molho Tom Yam	36
Camarões grelhados com ervas tailandesas	37
Linguado	68
-	
Curry vegan amarelo legumes tofu	28
-	
Peito de frango dourado na hora, caril e chutney de manga	28
Posta com molho bearnês	39
Bife grelhado extra	44
O Tigre (carne marinada e condimentada)	38
Escalopes de vitela à milanesa	35
Costeletas de borrego assadas com tomilho-limão	39
-	

Acompanhamento de sua escolha : *(para qualquer acompanhamento adicional +8€)*

purê de batata, arroz basmati, salada, batatas fritas, feijão-verde fresco

QUEIJO & SOBREMESAS

Afamado Saint-Marcellin da Mère Richard	14
-	
Queijo fresco 0%, frutos vermelhos e granola Catherine Kluger	16
Ilha flutuante, pralinas cor-de-rosa e creme de ovos	15
Mille-feuille, creme leve de baunilha pura	15
Nosso Paris-Brest	16
Pavlova de frutos vermelhos	16
Creme de caramelo	14
Torta fina de maçã, sorvete de fava de baunilha	15
Bolo cremoso de chocolate Gluten-Free!	14
Um belíssimo profiterole	17
Nutella pizza de amêndoa e avelã	15
Salada de frutas frescas	16

GELADOS

Gelados *(a bola) - baunilha, chocolate, café, caramelo de manteiga com sal ou avelã*	5
Sorvetes *(a bola) - manga, framboesa, morango ou limão*	5
Tango Mango - *sorvete de framboesa e manga, frutas frescas, chantilly*	15
Casse Noisette - *gelado de avelã, chantilly, merengue, molho de chocolate, avelãs*	15
Café Liégeois - *gelado de café, chantilly, merengue, creme de café*	13
Chocolate Liégeois - *gelado de chocolate, chantilly, merengue, molho de chocolate*	13

Preços líquidos em euros, incluindo o serviço - Não são aceites cheques.

A sua opinião é importante para nós : contact@restaurantlecoq.fr