

LE COQ GALLOIS

BISTROT

CARTE DES BOISSONS

PRESSION

Stella 25cl / 50cl	4,50€ / 9,00€
Leffe 25cl / 50cl	5,50€ / 9,50€
Picon 25cl / 50cl	5,50€ / 9,50€

BOUTEILLES (33cl)

Fada Blanche	8€
Fada Triple	8€
Fada IPA	8€
Fils de Pomme Cidre Brut Français	7€
Corona	7,50€
Corona Cero	7,50€

JUS, SOFTS ET EAUX

Ice Tea Maison	6,50€
Limonade Framboise	7,50€
Fruits Frais Pressés (orange, citron)	6,50€
Coca 33cl	5,50€
Coca Zero 33cl	5,50€
Orangina 25cl	5,50€
Sprite 33cl	5,50€
Fever Tree Tonic 25cl	5,50€
Fever Tree Ginger Beer 25cl	6€
Badoit 50cl / 1l	5€ / 8€
Evian 50cl / 1l	5€ / 8€
Jus de Fruits 20cl – Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate	5,50€
Café Frappé	6,00€
Latte Frappé	6,50€

BOISSONS CHAUDS

Espresso	2,20€
Double Espresso	4€
Café Américain	3€
Noisette	2,50€
Latte (supplément 0.50€ lait d'avoine)	4,50€
Cappuccino (supplément 0.50€ lait d'avoine)	4,50€
Chocolat Chaud	4,80€
Babyccino	3€
Thés et Infusions	4€



LE COQ GALLOIS

BISTROT

CARTE DES COCKTAILS ET APÉRITIFS

NOS APÉRITIFS

Kir / Kir Royale	6,50€ / 12€
Pastis ou Ricard (3 cl)	4,50 €
Martini blanc/rouge (5 cl)	6€
Campari (5 cl)	6€
Américano	9€
Negroni	13€

NOS COCKTAILS

Aperol Spritz	12€
St-Germain Spritz	13,50€
Limoncello Spritz	13€
Lillet Spritz	13€
Campari Spritz	13€
Frozen Daquiri	13€
Margarita / Frozen Margarita	13€ / 14€
Paloma	12,50€
Espresso Martini	13€
Cosmopolitain	12€
French 75	14,50€
Negroni	13€
Old Fashioned	13€
French Mule / Moscow Mule	13€
Caipirinha	11,50€
Gin Fizz	11,50€
Whisky Sour / Amaretto Sour	12€
Mojito / Mojito Fruits	11€ / 12€
Piña Colada	12€
Bloody Mary	12€

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	8,50€
Virgin Mojito Fruits	9€
Floreal Spritz (Martini Floreale sans alcool, purée de passion, citron, tonic, cordiale fleur	9€
Virgin Colada	8,50€



LE COQ GALLOIS

BISTROT

CARTE DES ALCOOLS

Alcools : 5 cl (3 cl sur demande)

Accompagnement soda +2€

Eristoff	9,50€
Grey Goose	13€
Bacardi Oro	9,50€
Bacardi Spiced	9,50€
Diplomatico	13,50€
Santa Teresa 1796	14€
Bombay Original	9,50€
Bombay Sapphire	10€
Hendrick's	13€
Citadelle	13€
W. Lawson	9€
Jack Daniel's	10€
Talisker	14,50€
Maker's Mark	11€
Nikka Barrel	14,50€
Jameson	11€
Bailey's	9€
Get 27	9€
Cointreau	9,50€
Amaretto	9,50€
Limoncello	9€
Camino Real Tequila	9€
Patron Silver	12,50€
Cognac Rémy Martin VSOP	13€
Calvados Château de Breuil	13€
Poire Williams	11€
Grappa	7€
Génépi	8€
Vieille Prune	9€
Vieille Prune Centenaire	15€



LE COQ GALLOIS

BISTROT

CARTE DES VINS

NOS BULLES (verre 10cl)

Charles Mignon 1er Cru Champagne	12€	72€
<i>Bulles fines, arômes de fleurs et de fruits mûrs</i>		
Prosecco DOC Cantine Sensi (15cl)	8€	40€
<i>Prosecco aux notes de pomme et de poire, parfait à l'apéritif</i>		

NOS VINS ROSÉS

Verre : 15 cl · Bouteille : 75 cl

	Côté Mer (verre 15cl, pichet 50cl)	6€	16€ (50cl)
	<i>Vin Méditerranée, nez fruité et fin</i>		
	Côtes de Provence Domaine Clos Réal	9€	43€
	<i>Vin en biodynamie, notes d'abricots, arômes d'agrumes</i>		
	Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence		48€
	<i>Côtes de Provence, touche d'agrumes, fraîcheur, grande minéralité</i>		

NOS VINS BLANCS

	Coté Mer (verre 15cl, pichet 50cl)	6€	16€ (50cl)
	<i>Vin Méditerranée, léger et fruité</i>		
	Sauvignon Blanc, Val de Loire, Le Petit Connétable 2023	8,50	42,50€
	<i>Sauvignon élégant, au caractère minéral et aux arômes de fleurs de tilleul.</i>		
	Chardonnay, Mâcon-Villages « la Côte Blanche » 2023	9,50€	45€
	<i>Vin de Bourgogne, frais et léger, notes de fruits et de fleurs blanches</i>		
	Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence		48€
	<i>Côtes de Provence, touche d'agrumes, fraîcheur, grande minéralité</i>		
	Domaine St Romble, Paul Vattan, AOP Sancerre 2023	11,50€	56€
	<i>Sauvignon élégant et racé avec des notes de citron et d'Acacia</i>		
	Chenin « Clos de Beauce » Bonnigal & Bodet, Val de Loire		58€
	<i>Un vin fin, frais et riche aux notes de fruits blancs et de mandarine</i>		
	Domaine des Héritières, AOP Chablis 2023		60€
	<i>Tension et minéralité pour cette belle expression du terroir Chablisien</i>		
	Ladoucette, AOP Pouilly Fumé		75€
	<i>Sauvignon blanc élégant, aux notes d'agrumes et de fruits blancs, avec une belle minéralité.</i>		

NOS VINS ROUGES

	Petit Bistrot Cote du Rhône (verre 15cl, pichet 50cl)	6€	16€
	<i>Vin Méditerranée, nez fruits rouges et épicés</i>		
	Maison Marigny, Les Colombiers, AOP Bourgogne Pinot Noir 2024	8,50€	41€
	<i>Notes de cerises griottes et tanins bien fondus</i>		
	Château des Tours, AOC Brouilly, Gamay 2023		39€
	<i>Arômes de fruits confiturés rouges et noirs, de fleurs et d'épices</i>		
	Dominales, AOC Crozes Hermitage, Cote de Rhone, Syrah, 2024	10,50€	51€
	<i>Élégance gourmande et décontractée pour ce vin puissant mais fluide</i>		
	Château Tour du Pas St Georges – Saint-Georges-Saint-Emilion		54€
	<i>Équilibre parfait entre tanins murs, belle matière et joli robe fruité</i>		