

LE COQ GALLOIS

BISTROT



Du mardi au samedi, de 9h à 16h, et 19h à 23h
Lundi et dimanche de 9h à 16h

 @coqgallois
#lecoqgallois

www.lecoqgallois.com
T: +33 493745925
3 Rue Aubernon, Antibes 06600

LE COQ GALLOIS

BISTROT

NOS ENTRÉES



Escargots de Bourgogne : beurre persillé à l'ail, croûtons (x 6) 11,50€
Classic Burgundy snails, garlic and parsley butter and croutons (x 6)

Terrine de Campagne Maison : cornichons et pain de campagne croustillant 13€
Pork terrine, cornichons and warm crusty brown bread

Saucisses Pérugines grillées : taillées en bouchées, sauce moutarde et miel, aioli 11€
Grilled spiced italian sausage bites, with honey mustard dip, and aioli

Asperges Blanches : sauce gribiche (sauce froide aux œufs, moutarde, cornichons et herbes) 12,50€
White asparagus with traditional French gribiche sauce (hard-boiled eggs, mustard, oil, vinegar, herbs) ✓



Légumes Méditerranéens Rôtis : stracciatella, pistou, croûtons 13€
Roasted mediterranean vegetables with stracciatella and pesto ✓

Fritto Misto : sauce tartare 13€
Fritto misto, tartare sauce

Tartare de Thon : crème d'avocat, pommes Granny Smith, courgettes, radis, citronnette 14€
Tuna tartare with avocado cream, Granny Smith apples, local courgettes and radishes, lemon and ginger dressing

NOS PLATS & SALADES

Salade de Chèvre Chaud : toasts de fromage de chèvre gratiné, miel de fleurs, lardons, crudités, salade, vinaigrette à l'ancienne 19€
Goats cheese toasts grilled with honey, crudités, salad, bacon, croutons and mustard vinaigrette ✓ possible

Moules Marinières : frites fraîches / Mussels « mariniere », french fries 21€

Suprême de Poulet : Petit pois à la lyonnaise, pommes de terre, légumes rotis, jus court 24€
Chicken supreme with lyonnais peas, new potatoes, and a light jus



Risotto Citronné : aux courgettes de Nice et petit pois 24€
Lemon risotto with courgettes from Nice, and peas ✓

Tartare de Bœuf au Couteau : frites fraîches / Hand-cut beef tartare, served with fries 22,50€

Aïoli Provençal au Cabillaud : légumes vapeurs, œuf dur, bulots, aioli maison 24,50€
Aïoli provençal ; Steamed cod and vegetables, sea snails, boiled egg and aioli

La Salade Généreuse du Bistrot : Poulet rôti, pommes de terre grenailles, gruyère affiné, œuf mollet, croûtons maison, mesclun & vinaigrette du chef 24€
The Bistrot's Generous Salade : roasted chicken breast, bacon lardons, gruyere cheese, poached egg, croutons, salad leaves and vinaigrette



Daurade, Sauce Vierge : pomme de terre grenailles, légumes rôtis, sauce vierge 25€
Sea bream with sauce vierge, roasted new potatoes, roasted vegetables

Steak au Poivre : pavé de rumsteak, sauce au poivre, frites fraîches 27€
Rump steak, peppercorn sauce, fries

Menu enfant : pâtes au beurre ou blanc de poulet, accompagnés de frites, sirop à l'eau et une boule de glace à la vanille – 13 €



Recommandations de la Cheffe !

LE COQ GALLOIS

BISTROT

NOS DESSERTS

Le Coq Gallois Assiette de Fromages – Demandez à votre serveur	12€
Tarte au citron meringuée <i>Lemon tarte topped with meringue</i>	11€
Tarte Tatin, glace vanille	10€
Crème Brulée du moment <i>Crème brulée of the day</i>	9€
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	9€

BOISSONS CHAUDS

Espresso	2,20€
Double Espresso	4€
Café Americano	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€

DIGESTIFS ET WHISKYS

Bailey's	9€
Get 27	9€
Cointreau	9,50€
Amaretto	9,50€
Limoncello	9€
Patron Silver	12,50€
Cognac Rémy Martin VSOP	13€
Calvados Château de Breuil	13€
La Vielle Prune – Maison Louis Roque	9€
La Vielle Prune – Cuvé Centenaire de la maison Louis Roque	15€
Poire Williams	11€
Grappa	7€
Génépi	8€
W. Lawson	9€
Jack Daniel's	10€
Talisker	14,50€
Maker's Mark	11€
Nikka Barrel	14,50€
Jameson	11€