

LE COQ GALLOIS

BISTROT

NOS ENTRÉES



Terrine de campagne maison, cornichons et pain de campagne croustillant	13€
Jambon de Bayonne, céleri rémoulade maison, câpres	10€
Os à moelle, chapelure à la persillade, mouillettes de pain de campagne	11€
Escargots de Bourgogne, beurre persillé à l'ail, croutons (x 6)	11€
Harengs pomme a l'huile, pickles d'oignons rouges, carottes	11€
Poireaux vinaigrette, haché d'œuf dur, cerfeuil (V)	9€
Gravlax de saumon à la betterave et au gin, crème d'aneth, citron	13,50€
Soupe à l'oignon gratinée au Comté affiné 16 mois	14€

NOS PLATS & SALADES



Salade Gourmande ; Salade frisée, gésiers et magret fumé de canard, œuf mollet, comté 16 mois, pommes de terre grenaille et croûtons à l'ail	23€
Salade de Chèvre Chaud ; Toasts de fromage de chèvre gratiné, miel des fleurs, crudités et salade, vinaigrette à l'ancienne (V)	18€
Tartare de bœuf au couteau, frites fraîches, salade	21,50€
Saucisses Pérugines, purée de pommes de terre, jus corsé	24€
Moules de Bouchot marinière, frites fraîches	19€
Demi- coquelet rôti, sauce forestière, purée de pommes de terre	26€
Steak au poivre; Rumsteak, sauce au poivre, frites fraîches	27€
Veau Marengo ; Veau mijoté, sauce tomate, oignons et champignons, papardelles	24€
Aïoli provençale ; Cabillaud vapeur, légumes, œuf dur, bulots, aïoli maison	25€
Blanquette crémeuse de légumes d'hiver ; Légumes fondants (patate douce, panais, carotte, céleri-rave, fenouil) riz (V)	19€



LE COQ GALLOIS

BISTROT

STARTERS

	Pork terrine, cornichons and crusty brown bread	13€
	Bayonne ham, celeriac remoulade and capers	10€
	Bone marrow with a garlic and parsley crumb, and toasted bread	11€
	Classic Burgundy snails, garlic and parsley butter and croutons (x 6)	11€
	Smoked herring with warm potato salad, carrots, pickled red onion	11€
	Leeks with vinaigrette, topped with diced boiled egg, chervil	9€
	Beetroot and gin salmon gravlax, crème fraîche, dill, lemon	13,50€
	French onion soup, croutons, grilled 16-month matured comté	14€

MAIN DISHES AND SALADS

	Salade Gourmande ; Frisé lettuce, duck gizzards, smoked duck breast, soft-boiled egg, 16-month Comté cheese, new potatoes, and garlic croutons	23€
	Salade de Chèvre Chaud ; Goats cheese toasts grilled with honey, crudités, salad, croutons and mustard vinaigrette (V)	18€
	Hand-cut beef tartare, served with fresh fries and salad	21,50€
	Pan-fried pepper and garlic "Pérugine" sausage, mashed potato, pork jus	24€
	Mussels « Marinière » and fries	19€
	Half a roasted spring chicken, potato purée, chicken jus	26€
	« Steak au poivre » Rump steak, peppercorn sauce, fries	27€
	Veal Marengo ; tender veal in a rich tomato sauce, onions and mushrooms, papardelles	24€
	Aïoli provençale ; Steamed cod and vegetables, sea snails, boiled egg and aioli	25€
	Winter Vegetable "Blanquette" creamy stew of sweet potato, parsnip, carrot, celeriac, Fennel and rice (V)	19€