

## Menu de la semaine...

( Midis et Soirs et Samedi aussi...)

Entrée + Plat / Plat + Dessert : 27 € / Plat seul : 18 € / Entrée + Plat + Dessert : 33 €

### Entrées

Poêlée de champignons  
forestier et crumble de  
parmesan

Ou

Pâté en croûte Richelieu  
crudités

### Plats

Lieu noir aux agrumes

Basmati aux légumes

Ou

Poire de bœuf

Sauce Pinot Noir

frites

### Desserts

Pavlova aux fruits  
exotiques

Ou

Tarte au chocolat

(Entrées hors menu 11 €)

### Desserts ou fromages...

Assiette de 3 fromages 10.

Tarte du moment 7.

Fondant au chocolat, *glace vanille* 9.

Café gourmand 9.

Baba maison au sirop de rhum 8.

*Supplément Rhum* 3.

Coque chocolat-mousse yuzu  
meringuée et crumble cacao 10.

Crème brûlée aux fruits de saison  
9.

Irish coffee 9.

### Les Glaces et sorbets...

2.6 la boule

*(Le Petit Glacier Artisan glacier à Strasbourg)*

Glaces : Vanille, Café, Yaourt,  
Chocolat noir, Pistache

Sorbets : Citron, Framboise, Fraise,  
Mangue

*Supplément chantilly* 1.50

*Supplément chocolat chaud* 1.50

### Coupes glacées...

Café Liégeois 8.

Dame blanche 8.

Toute l'équipe du Restaurant « Au Coq Blanc » vous remercie de votre visite et vous souhaite un excellent appétit

*Tableau des allergènes disponible sur demande.*

# A LA CARTE

## Entrées...

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Fleischnecke aux escargots          | 12.50 |
| Œuf parfait au crémeux de saison    |       |
| <i>Et flamm chips</i>               | 11.00 |
| Presskopf vinaigrette               | 11.50 |
| <i>crudités de saison</i>           |       |
| Saumon Norvégien fumé maison        | 15.50 |
| <i>Toast</i>                        |       |
| Foie gras de canard maison          | 19.50 |
| <i>confiture aux agrumes, toast</i> |       |
| ½ Foie gras de canard maison        | 11.50 |

## Salades...

|  |                     |
|--|---------------------|
| Aux croûtons de chèvre frais   |                     |
| <i>Entrée : 12.50</i>  | <i>Plat : 17.50</i> |
| St Jacques et gambas   |                     |
| <i>Entrée : 17.50</i>  | <i>Plat : 24.50</i> |
| Façon César au poisson croustillant                                  |                     |
| <i>Entrée : 16.50</i>  | <i>Plat : 23.50</i> |
| <b>Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)...</b>                          |                     |
| Volaille à la crème et aux champignons,<br><i>frites ou spaëtzle</i> | 12.00               |

## Poissons...

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Filet de sandre sauce Matelote | 27.50 |
| <i>Nouilles alsacienne</i>     |       |
| Duo de St Jacques et gambas    | 28.50 |
| <i>Riz vénéré</i>              |       |
| Cordon bleu du pêcheur         | 26.50 |
| <i>Riz vénéré</i>              |       |

## Viandes...

|   |       |
|---|-------|
| Araignée de veau à la crème et<br>champignons du moment | 24.50 |
| <i>Spaëtzle maison grillés</i>                          |       |
| Bouchée à la Reine du Coq, <i>spaëtzle</i>              |       |
| <i>Supplément Ris de veau +5 €</i>                      | 23.50 |
| Cordon bleu de veau, <i>frites</i>                      | 25.50 |
| <i>Supplément sauce crème champignons +2€</i>           |       |
| Rognons de veau à la moutarde                           | 24.50 |
| <i>spaëtzle maison</i>                                  |       |
| Entrecôte grillée Béarnaise ou Poivre                   |       |
| <i>Frites</i>   | 28.50 |
| Tartare de bœuf   | 23.50 |
| <i>Frites et salade mêlée</i>                           |       |

## + SUGGESTIONS AU TABLEAU

### Les Tartes Flambées (servies uniquement le soir)

|                |     |                             |     |
|----------------|-----|-----------------------------|-----|
| Traditionnelle | 10. | Munster au cumin            | 13. |
| Gratinée       | 12. | Champignons gratinés        | 14. |
| Champignons    | 12. | Bol de salade verte mélange | 3.  |

Horaires cuisine : 12h à 13h30 & 19h à 21h30