

# la Table du Coq

bistrot des volailles

Bienvenue à notre Table,

Les plats et compositions à notre carte sont tous préparés sur place avec des produits frais et bruts exclusivement.

J'espère que vous apprécierez cette carte d'automne, riche de produits de notre terroir et de saison.

Je vous souhaite un Bon appétit ! 



Didier Chapeau –  
chef du Ricordeau

Composez votre menu selon vos envies :

Le Menu du Jour - <i>Uniquement le midi, du lundi au vendredi</i> Buffet, plat du jour, dessert du jour et un café	14€
Une entrée + un plat	19€
Un plat + un dessert	19€
Une entrée, un plat, un dessert	23€
Le buffet + un café (uniquement le midi)	12€
Un plat + un café	15€
Une entrée seule au choix	8€
Un dessert seul au choix	4,50€
Une salade + un verre de vin + un café	19€

## Menu PIKOK

(9€ hors boissons) jusqu'à 12 ans

Buffet d'entrées à volonté  
ou rillettes de poulet rôti  
✂

Assiette de pâtes fraîches  
ou

**nos « Nuggets Maison » :**

Aiguillettes de poulet de Loué panées  
ou filet de cabillaud pané  
accompagnement au choix :  
frites fraîches ou mousseline de patate douce

✂

2 boules de glace ou dessert du jour



La Table du Coq est le Bistrot de la Maison Ricordeau

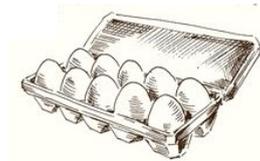


# 100% Volaille fermière de Loué

## Les Entrées

### Les Z'oeufs fermiers de Loué

⌘ **Servis en omelette**  
aux rillons, salade verte



⌘ **Servis mollet avec au choix :**  
- dés de foie gras de canard  
et sauce au vin de Jasnières

*ou*

aux champignons de Paris et pleurotes,  
jus de volaille aux herbes

### Les terrines et rillettes

⌘ **Terrine « Maison » de volaille**  
aux pommes et pommeau du Maine,  
salade de mâche

⌘ **Rillettes de poulet rôti au piment d'Espelette**  
tranches de pain aux céréales grillées

## Les Plats

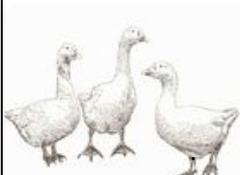


### Le Poulet

⌘ **Suprême de poulet fermier de Loué**  
grillé sur la peau,  
risotto crémeux aux champignons,  
jus réduit au thym frais

⌘ **« Coq burger » et frites**

Pain aux céréales, aiguillettes de poulet  
de Loué, salade, sauce barbecue Maison,  
lard grillé, oeuf, fromage d'Entrammes



### La Canette

⌘ **Le Cassou "Loué"**

Confit de canette et de poulet de Loué,  
filet de canette de Loué fumé,  
demi-andouillette au canard grillée,  
haricots lingot cuisinés

**Nouveau!**

⌘ **La salade louésienne** (convient en plat seul)  
Cuisse de canette fermière de Loué confite,  
et blancs de poulet de Loué fumés  
par nos soins,  
toasts de foie gras Maison,  
œuf de Loué mollet et salade verte

## LES ENTREES

---

- Buffet d'entrées à volonté
- Cassolette de moules de bouchot du Mont St-Michel et dés de saumon fumé, fondue de poireaux, jus crémé au beurre d'herbes
- Salade de cochonnailles : rillons et boudin noir snackés, pain aux céréales et rillettes chaudes, pomme fruit et cerneaux de noix, feuille de chêne
- Tartare de saumon frais et fumé assaisonné aux herbes fraîches, faisselle à la ciboulette, salade de mâche
- ...et les terrines et œufs de Loué (*page de droite*)

## LES PLATS

---

- A l'ardoise : la proposition du Chef
- Rognons de veau sautés aux cinq épices, tagliatelles fraîches aux petits légumes, sauce au porto rouge
- La pièce du boucher sélectionnée par le chef, grillée à la plancha, gratin de pommes de terre et oignons à l'Entrammes, sauce moutarde au moût de raisin
- Le poisson selon la criée, mousseline de patate douce au curry, crème de maïs
- Pâtes fraîches : Caramella au gorgonzola et noix, sauce crème et parmesan (*plat végétarien*)
- ... et les plats de volailles de Loué (*page de droite*)

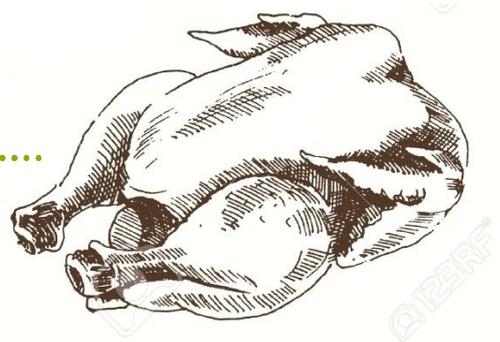
## LES DESSERTS

*Tous nos desserts sont réalisés avec les œufs fermiers de Loué Label Rouge*

---

- *Coupe glacée du coq* : glace pistache et sorbet cerise, cerises Amarena, crème montée
- *Crème brûlée* à la crème de nougat de Montélimar de la Maison Chabert et Guillot
- *Pomme Ariane* cuite au four au sucre roux et épices, caramel au beurre salé et glace vanille
- *Mi-cuit* au chocolat, cœur coulant, sorbet mangue
- *L'île flottante* aux œufs de Loué et pralines roses, crème anglaise vanillée
- Ou encore : notre assiette de fromages du Maine et salade verte

## Côté rôtisserie



### Le vendredi soir sur réservation :

Le fameux poulet rôti, un grand classique  
mais tellement délicieux !

Nous le rôtissons pour vous lentement au four (cuisson 1h) et le servons  
accompagné de :  
croûtons au jus, pommes de terre rissolées au thym et à l'ail et d'une salade verte

Le poulet fermier de Loué (pour 2 à 3 pers.) 35€

Pour les plus gourmands,  
Le poulet fermier de 100 jours (pour 4 pers) 45€

*Si vous ne le terminez pas sur place, nous vous l'emballons pour une petite faim à la maison !*



### Fiers de notre terroir !

Le savoir-faire des éleveurs de Loué se transmet de génération en génération.  
Il est le fruit d'une passion et d'un travail commun à toutes les familles  
d'éleveurs.

Il était donc une évidence pour nous que de les soutenir en valorisant leurs  
produits dans vos assiettes.

Les poulets de Loué vivent pendant 3 mois environ et disposent de prairies,  
haies et arbres sur chaque propriété.

Les poulaillers quant à eux, sont spacieux et ouverts toute la journée.

Leur alimentation est composée à 80% de céréales (blé, maïs etc.) et à 20%  
d'autres végétaux (tournesol, colza etc.)

Ils ne mangent aucune farine animale et ne reçoivent aucun antibiotique.

### Quelques précisions

- Les glaces que nous servons sont celles de La (fameuse) Laitière !

- Selon la carte, vous aurez dans votre assiette :

- les tommes de vache de la fromagerie bio du Maine
- le fromage de chèvre de la ferme de la Rouërie (53) et de la ferme des P'tits Biquoux à Chantenay (72)
- le camembert de la ferme de l'Aiguillonière -Sablé sur Sarthe -

Selon la nouvelle législation en vigueur, nous vous informons des éventuels allergènes présents dans notre cuisine :

Céréales contenant du gluten et produits dérivés, Crustacés et produits dérivés, Œufs et produits dérivés, Poisson et produits dérivés, Arachides et produits dérivés, Soja et produits dérivés; Lait et produits dérivés (dont le lactose), divers types de Noix et produits dérivés; Céleri et produits dérivés; Moutarde et produits dérivés; Graines de sésame et produits dérivés, sulfites, mollusques et produits dérivés.