

la Table du Coq

bistrot des volailles



Composez votre menu selon vos envies :

Le Menu du Jour -	14€
<i>Uniquement le midi, du lundi au vendredi</i>	
Buffet, plat du jour, dessert du jour et un café	
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 PINKOK

(10€ 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

au choix :

frites fraîches ou riz thaï

⌘

2 boules de glace ou dessert du jour

Tous les vendredi soirs sur réservation

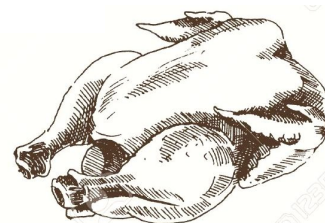
Rôtisserie de poulet fermier entier

Nous le rôtissons 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 €

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 !



Extraits de notre cave...

			Bouteille	1/2
Vins blancs	Jasnières	2017	35€	
	Pouilly fumé	2017	35€	20€ (2016)
Vins rouges	Saint Nicolas de Bourgueil	2016	27€	15€
	Chinon « Marc Brédif »	2017	20€	
	Bordeaux Saint-Emilion	2016	30€	18€ (2015)
Vins Rosés	Rosé de Loire	2016	17€	10€
	Côtes de Provence	2016	22€	13€ (2017)
Champagne	Champagne brut		50€	





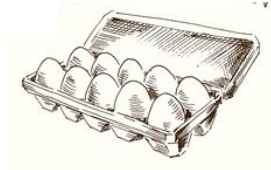
100% Volaille fermière de Loué

Les Entrées

Les Z'oeufs fermiers de Loué

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

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



⌘ **Rillettes de poulet de Loué rôti**
au thym frais et au citron confit,
tranche de pain aux céréales grillées

Les Plats



Le Poulet

⌘ **Suprême de poulet fermier de Loué**
Pommes de terre au romain, jus réduit

⌘ **« Coq burger » et frites**

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

La dinde

⌘ **Sot-l'y-laisse de dinde de Loué**
cuisinés au curry et à l'ananas,
riz thaï

La Canette

⌘ **La salade louésienne** (convient en plat seul)
Cuisse de canette fermière de Loué confite,
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
- Croustillant de crevettes au gingembre et au citron vert, salade d'endives à la moutarde à l'ancienne
- Carpaccio de bœuf assaisonné d'une vinaigrette légère au piment d'Espelette, tomates et poivron confits, copeaux de Mimolette
- Assiette de melon rafraîchi au Muscat et jambon de Vendée
- ...et les œufs et rillettes de Loué (*page de droite*)

LES PLATS

- Tartare de bœuf Charolais au couteau, assaisonné en cuisine, frites fraîches, salade verte
- Pâtes fraîches : Fusilli au pesto de tomates et basilic, râpée de chèvre d'Alexis Painchaud - Mayenne (*convient aux végétariens*)
- Le poisson selon la criée, courgettes et poivrons poêlés, beurre de tomates
- La salade P'tits Biquoux : crottins de chèvre chaud de Victor Binois à Chantenay, lard grillé, tomates fraîches, noix, salade
- ... 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
- *Coupe estivale* : sorbet à la fraise et sorbet citron, fraises fraîches, crème montée et coulis de fruits rouges
- *Tiramisu*, « Le Véritable »
- *Douceur d'ananas en carpaccio* et fraises marinées au citron vert, sorbet passion
- L'incontournable *Moelleux au chocolat noir*, glace à la vanille
- Mais aussi :
L'assiette de fromages de Mayenne et de Sarthe