

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	21€
Un plat + un dessert	21€
Une entrée, un plat, un dessert	25€
Le buffet + un café (Uniquement le midi)	12€
Un plat + un café	17€
Une entrée seule au choix	9€
Un dessert seul au choix	6€
Une salade + un verre de vin + un café	21€



Menu PINKOK

(10€ hors boissons) jusqu'à 12 ans

Buffet d'entrées à volonté
ou rillettes de poulet rôti



nos « Nuggets Maison » :

Aiguillettes de poulet de Loué panées
ou
filet de cabillaud pané
accompagnement au choix :
frites fraîches ou risotto crémeux aux
champignons



2 boules de glace ou dessert du jour

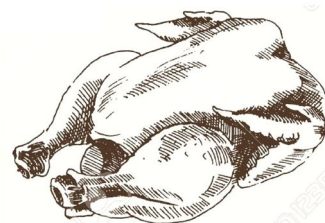
Tous les vendredi soirs sur réservation

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	Jasnieres	2018	35€		
	Pouilly fumé	2018	35€	2017	20€
Vins rouges	Saint Nicolas de Bourgueil	2018	27€	2018	15€
	Chinon « Marc Brédif »	2018	32€		
	Bordeaux Saint-Emilion	2017	30€	2017	18€
Vins Rosés	Rosé de Loire	2018	17€	2018	10€
	Côtes de Provence	2018	22€	2018	13€
Champagne	Champagne brut		50€		





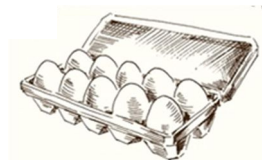
100% Volaille fermière de Loué

Les Entrées

Les Z'oeufs fermiers de Loué

⌘ Servis mollet et sauce au vin de Jasnieres avec au choix :

- dés de foie gras de canard
ou
- dés de saumon fumé par nos soins



Les p'tits plaisirs de Loué

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

Les Plats

La Volaille



⌘ **Suprême de poulet fermier de Loué grillé sur la peau,**
écrasée de pommes de terre au lard fumé et au persil, jus à
l'ail et au thym

⌘ **Le Coq Burger et frites « Maison »**

pain bio au levain et huile d'olive, aiguillettes de poulet de Loué,
salade, lard grillé, œuf, fromage Entrammes, crème d'oignons et
moutarde à l'ancienne

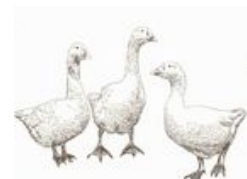
⌘ **Les sot-l'y-laisse de dinde fermière de Loué**

mijotés au vinaigre balsamique, risotto aux champignons,
jus de cuisson réduit

Grandes salades (convient en plat seul)

⌘ **La salade louésienne** (convient en plat)

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
- **La boîte à fromage** : Fromage de vache « P'tit Roux » affiné et servi chaud, allumettes de lard fumé, salade verte et toasts grillés
- **Croustillant d'escargots** du Maine de chez M. Millot aux herbes et à l'ail, champignons, quelques feuilles de roquette

...et les Z'œufs et P'tits plaisirs de Loué

LES PLATS

- **Pavé de bœuf de race Parthenaise grillé**, mijotée de pommes de terre Charlotte au thym et à l'ail, jus aux oignons rouges
- **Poisson selon la criée**, mousseline de céleri et riz noir, beurre monté aux câpres
- **Noisettes de filet mignon de porc** de la Ferme Chauvet à Chantenay-Villedieu, grillées aux graines de lin, purée de butternut et jus réduit
- **Risotto crémeux** aux champignons et au parmesan, quelques feuilles de roquette
Convient aux végétariens -

... et les plats de volailles de Loué

LES DESSERTS

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

- **La Coupe glacée du Coq** : glace pistache et sorbet cerise, cerises Amarena, crème montée
- **Le gratin de pommes** caramélisées à l'amande, glace au caramel au beurre salé
- **La poire pochée Alma** et crème montée à la vanille, biscuit de Sablé sur Sarthe
- **L'île flottante** et crème anglaise à la pistache
- **La crème aux œufs de Loué** au chocolat noir
- **L'assiette de fromages** de Mayenne et de Sarthe et salade verte