



# LA CARTE DU COQ À JULIÉNAS

## À LA CARTE

### LES ENTRÉES (*Starters*)

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>L'AUBERGINE ET L'ŒUF PARFAIT *</b>   | <b>15.00 €</b> |
| Aubergine grillée, œuf fermier parfait, parmesan et vinaigrette de poivron rouge<br>( <i>Grilled aubergine, Free Range confit egg, parmesan &amp; a red bell pepper dressing</i> )  |                |
| <b>LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b>   | <b>14.00 €</b> |
| 6 escargots de Bourgogne en persillade, salade verte aux huiles de<br>"Huilerie Beaujolaise"<br>( <i>6 Burgundy snails with garlic &amp; parsley butter, green leaf salad with "Huilerie<br/>Beaujolaise" Olive oil</i> ) |                |
| <b>LES ŒUFS EN MEURETTE</b>   | <b>16.00 €</b> |
| Œufs fermier en meurette, croûtons, lard<br>( <i>Free Range poached egg with a red wine sauce, croutons &amp; bacon</i> )   |                |
| <b>LES MOULES</b>   | <b>16.00 €</b> |
| Soupe de moules de bouchot parfumées au curry<br>( <i>"Bouchot" mussels soup cooked with curry</i> )  |                |
| <b>LE FROMAGE DE CHEVRE *</b>   | <b>13.00 €</b> |
| Salade de chèvre frais et olives taggiasca<br>( <i>Green leaf salad with goat cheese &amp; black olives "taggiasca"</i> )   |                |

Les prix sont net TTC service compris

# À LA CARTE

## LES PLATS (*Main courses*)

**LE COQ AU VIN** **17.00 €**

Le coq ivre de vin rouge, jus corsé, oignons doux  
*(Chicken slow cooked in red wine, the "coq au vin", white onions)*

**LE LIEU JAUNE** **21.00 €**

Filet de lieu jaune de ligne, sauce citron vert, mangue et coriandre  
*(Line-caught pollock filet, lime sauce, mango & coriander)*

**LE BŒUF** **22.00 €**

Pavé de Bœuf français à la plancha, jus aux aromates  
*(Beef steak cooked on the "plancha", beef jus infused with garden herbs)*

**LA VOLAILLE** **21.00 €**

Suprême de volaille fermière, sauce aux écrevisses  
*(Chicken breast served with a crayfish sauce)*

**LA POMME DE TERRE ET LA TRUFFE \*** **25.00 €**

Purée de pomme de terre, crème de parmesan, truffe  
*(Mashed potato, parmesan cream & truffle)*

**\* végétarien (vegetarian dishes)**

Tous nos plats sont servis avec légumes de saison et pommes mousseline  
*(All main courses are served with seasonal vegetables & mashed potatoes)*

Les prix sont net TTC service compris

# À LA CARTE

## FROMAGES (*Cheese*)

**PLATEAU DE FROMAGES**

*(Cheese platter)*

**8.00 €**

**FROMAGE BLANC**

*(Cottage cheese)*

**6.00 €**

**FROMAGE DE CHEVRE FRAIS A LA CIBOULETTE**

*(Goat cheese served with chopped chive)*

**7.00 €**

## DESSERT (*Dessert*)

**CHOIX DES DESSERTS DU MOMENT**

*(Today's dessert choice)*

**9.00 €**



# MENU DU COQ

31.00€

## **LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE**

**Escargots de Bourgogne en persillade, salade verte aux huiles de l'Huilerie Beaujolaise**

*(Burgundy snails with garlic & parsley butter, green leaf salad with "Huilerie Beaujolaise" Olive oil)*



## **LE COQ AU VIN**

**Le coq ivre de vin rouge, jus corsé, oignons doux**

*(Chicken slow cooked in red wine, the "coq au vin", white onions)*



## **FROMAGE BLANC À LA CRÈME**

*(COTTAGE CHEESE WITH CREAM)*

**Tous nos plats sont servis avec légumes de saison et pommes mousseline  
(All main courses are served with seasonal vegetables & mashed potatoes)**

**Les prix sont net TTC service compris**

# MENU SELECTION

36.00€

## **LE FROMAGE DE CHEVRE**

Salade de chèvre frais et olives taggiasca

(Green leaf salad with goat cheese & black olives "taggiasca")



## **LE BŒUF**

Pavé de Bœuf français à la plancha, jus aux aromates

(Beef steak cooked on the "plancha", beef jus infused with garden herbs)



## **LE CHOCOLAT**

Fondant au chocolat, sauce caramel au beurre salé

(Chocolate fondant, salted butter caramel sauce)

**Tous nos plats sont servis avec légumes de saison et pommes mousseline**  
*(All main courses are served with seasonal vegetables & mashed potatoes)*

Les prix sont net TTC service compris

# MENU DU MARCHÉ

PLAT - DESSERT

18.00 €

Tous les midis en semaine, nous vous proposons une sélection de plats à prix doux !  
Les offres varieront selon les saisons et les produits frais du marché. Pour un déjeuner, qu'il soit d'affaires ou amical, vous prendrez le temps de savourer de bonnes choses, tout comme à la maison.

Une cuisine de produits frais et de saison ! Philosophie de privilégier les circuits courts en travaillant avec des artisans et producteurs locaux. Le terroir, c'est toujours une belle histoire !

(Every weekday for lunch, we have a selection of dishes on low prices. Depending on the seasonality and what is available on the market. We are doing a cuisine of fresh products and working with the seasons. Our philosophy is to work with local growers and suppliers).