BIENVENUE

Chez Coquette, nous croyons qu'une bonne cuisine n'a pas besoin d'artifices. Elle se reconnaît dans la simplicité des gestes, dans le respect du produit et dans le plaisir du partage.

Un poulet fermier rôti à la flamme, une belle pièce de viande marinée avec soin, un jus réduit qui concentre toutes les saveurs, des pommes de terre du jardin rôties comme à la maison... Ce sont ces plats vrais, sincères et généreux qui nous animent au quotidien.

Au-delà de l'assiette, nous voulons vous offrir une expérience authentique, dans un lieu à l'ambiance familiale et conviviale. Ici, le repas ne se mesure pas seulement aux saveurs qu'il procure, mais aussi aux sourires qu'il fait naître autour de la table.

Bienvenue chez Coquette, un endroit où l'on cuisine avec le cœur, et où chaque repas est une histoire de partage...

MENU

Les Hors d'Œuvres

L'Oeuf Cocotte classique **OU** truffé — **10€ | 14€**
Oeuf en cocotte, crème fraîche, dés de jambon à l'os, comté AOP & toasts à l'ail

La Soupe à l'oignon — **9€**
Gratinée au comté, servie avec toats grillés

La Terrine de Campagne au sel de Noirmoutier — **10€**
Cornichons & pickles

Le Pâté en croûte de Pintade & morilles *(Pistaches)* — **11€**
Cornichons & pickles

Le Feuilleté aux champignons **OU** aux escargots — **12€ | 14€**
Crème, ail & persil

L'Os à moëlle — **12€**
Fleur de sel de guérande, piment de cayenne, confit d'oignons

En complément de notre carte :
Une formule du jour "entrée/plat" OU "plat/dessert
à 19€ est proposée en semaine du mardi au
vendredi midi (hors samedi)

Bon appétit !

MENU

Les plats

Servis avec un féculent à partager et légumes du jour

♡ **Le poulet rôti** — **21€**
Rôti à la flamme, assaisonné au citron et romarin

Le poulet rôti à la crème forestière — **25€**
Servi en cocotte avec une crème aux champignons, ail & persil

Le Travers de porc mariné 24h — **20€**
Miel de fleur, soja, ail & ketchup

♡ **Le Boeuf Bourguignon** — **27€**
Mijoté avec amour, le parfait plat réconfortant

Le Gratin de pâtes au jambon et à la truffe — **26€**
Gratinées au comté AOP, dans un mélange de crème et jus de viande

Le Burger Coquette — **22€**
Pain boulanger aux céréales, haut de cuisse de poulet mariné, oignons confits, comté AOP, roquette, sauce Coquette

La salade Coquette — **19,50€**
Salade romaine, poulet mariné 24h, croûtons à l'ail, oignons crispy, parmesan et sauce César

♡ **La Souris d'Agneau confite** — **29,90€**
Confite 5h à 120°C, miel, thym, fruits secs

♡ **La Cuisse de canard confite** — **27,90€**
Confite 3h à 120°C, Ail frais, laurier, thym & baies rouges

Menu enfant
Cuisse de poulet rôtie OU saucisse de porc + accompagnement avec une boule de glaçe / chantilly en dessert !

Midi **12,90€** | *Soir* **14,90€**

MENU

Les gourmandises

♡ Tarte tatin — 9,50€
Servie avec coulis de caramel beurre salé et chantilly

Fondant au chocolat — 9€
Servi avec chantilly et boule de glace vanille

Café gourmand — 9€
Un café avec une bricole en plus! Adressez-vous à notre équipe

♡ Brioche perdue — 9,50€
Moëlleuse à souhait, servie avec notre fameux caramel beurre salé et chantilly

Île Flottante — 8,50€
Blanc en neige, crème vanillée, coulis de caramel beurre salé, pécans

Dessert de la semaine — 8,50€
Notre équipe sera ravie de vous renseigner !

Carte des glaces — SUR DEMANDE
Artisan Glacier des Alpes

♡ Planche de fromages à partager ou en solo — 9€ / PERS.
de la Maison Aux Saveurs Retrouvées

Les boissons chaudes

Espresso, allongé	2,50€
Double espresso	4,90€
Café au lait / crème	3€
♡ Café liégeois	4€
Irish Coffee	9€
Thé / Tisane / Infusion	3,50€

MENU

Les cocktails

♡ Coq'tail — **11€**
Crème de mûre, génépi, crémant café de paris, purée de framboise

♡ Coquette pressée — **9€**
Sirop de citron, eau gazeuse, citron vert, jus d'orange, purée de framboise

Sarti Rosa — **9€**
Sarti Rosa, rondelle de citron, prosecco, eau gazeuse

Apérol Spritz — **9€**
Apérol, rondelle d'orange, prosecco, eau gazeuse

UGO — **9€**
Fleur de sureau, rondelle de citron, prosecco, eau gazeuse

Les apéritifs / digestifs

Ricard 4cl, Suze 5cl, Martini 5cl	4€
Kir - *Cassis, mûre, pêche, framboise, châtaigne*	8€
Kir pétillant - *Cassis, mûre, pêche, framboise, châtaigne*	9€
Whisky Aberlour 4cl	10€
Cognac Martell	10€
Get27 4cl, Limoncello 4cl, Baileys 4cl	9€
Génépi 4cl, Poire William 4cl	9€

Bières et softs

GALLIA Blonde, blanche, IPA	8€
Coca-Cola, Coca zéro, Fuze Tea, Schweppes, Sprite, Granini	4,20€
Diabolo - *grenadine, pêche, citron, menthe, fraise, orgeat*	5€
Sirop - *grenadine, pêche, citron, menthe, fraise, orgeat*	2,50€
Evian 50cl	4€
Evian 1L	6€
San Pellegrino 50cl	5€
San Pellegrino 1L	9€