

# *Le coq en pâte*

## *A emporter/Livraison*

■ *Menu à 30 euros ( 4 services )*

■ *Plats à 15 euros*

■ *Les plus à 9 euros*

### *Commande :*

*-Soit par téléphone au 02/762 19 71 de 10h à 13h ou  
de 17h à 20h*

*Dernière commande pour le jour même jusque 19h*

*-Soit par mail à [lecoqenpate@gmail.com](mailto:lecoqenpate@gmail.com) jusque 17h  
pour le jour même*

■ *Livraison à partir de 60 euros*

■ *Paiement : Bancontact, carte de crédit et en  
espèces*

*[www.lecoqenpate.be](http://www.lecoqenpate.be)*

**Du 20 novembre 26 novembre inclus**

**Menu 4 services à 30 euros**

**Les 2 minis entrées**

*Mini tartare de courgette à l'huile fumée et cèpes  
Carpaccio d'eryngii et huile de noix*

*Et*

*Saumon confit au gros sel  
Avocat, citron vert et coriandre*



**Le plat**

*Bouillabaisse de poisson de roche  
Filet de sole pochée et légumes de saison*

*Ou*

*Suprême de coq faisane cuit en basse température  
Chiconette, panais et céleri rave*



**Le fromage**

*Cantelo Lombardo, lait de vache  
By Guffanti et sa brioche*



**Le dessert**

*Cheesecake aux mangues caramélisées et sphère de fruits rouges*

## **Les plats à 15 euros**

### **Les plats du menu**

**Tartare de thon rouge, avocat, citron vert et coriandre**

**Risotto acquerello aux cèpes**

**Ris de veau aux morilles cuit au creuset**

## **Les plus à 9 euros**

**Petits artichauts frits et pecorino de Sardaigne**

**Mozzarella di bufala, truffes et brioche**

**Vitello tonnato**

**Mini tartare de saumon « American Style »**

**Fondue au parmesan 24 mois ( 3 pièces )**

## **Dessert à 5 euros**

**Carpaccio d'ananas mariné au rhum Don Papa**

**Le dessert du menu**

## **Sélection de vins**

### **Vins blancs**

<b>Marani, Sartori, Garganega, Veneto</b>	<b>14</b>
<b>Dalila Feudo Arancio, Grillo et Viognier, Sicilia</b>	<b>13</b>
<b>Terlaner, Terlan, Pinot blanc Sauvignon Chardonnay, Alto Adige</b>	<b>18</b>

### **Vins rouges**

<b>Passiari, Feudo Arancio, Nero d'Avola et Syrah, Sicilia</b>	<b>13</b>
<b>Chianti Colli Senesi, Poggio Salvi, Toscana</b>	<b>15</b>
<b>Soliter, Pescaja, Barbera d'Asti, Piemonte</b>	<b>16</b>
<b>Tuké, Pescaja, Nebbiolo d'Alba, Piemonte</b>	<b>18</b>

### **Les bulles**

<b>Rotari cuvée 28, Methodo classico, Chardonnay Pinot noir, Trentino</b>	<b>16</b>
---	-----------