COQ au VIN

FRENCH BAR & RESTAURANT

UNSERE SPEISEKARTE

LA VIE EN COULEURS

@coqauvin.bar.restaurant

1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker(n), 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel(n), 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 Taurin, 15 mit Nitratpökelsalz, 16 Kräuterbutterzubereitung, 17 alkoholhaltig, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte ,H1 Walnuss, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Sulfit, M Lupine, N Weichtiere.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

CAV 07.2025

VORSPEISEN, SNACKS & ZUM TEILEN

ENTRÉE, EN-CAS & À PARTAGER

Soupe Provençale à la Tomate 2, I | **6,90 €**
Provenzalische Suppe aus sonnengereiften Tomaten, Paprika, frischem Thymian, Rosmarin, Oregano und getrockneten Lavendelblüten

Soupe à l'Oignon 16, 17, A1, G, L | **6,90 €**
Französische Zwiebelsuppe mit edlem Cognac und Weißwein, dazu überbackenes Baguette mit würzigem Gruyère

Plateau de Fromage (petit) G | **15,90 €**
Variation aus verschiedenen französischen Käse-Sorten (Brie, Comté, Ziegenkäse, Valbresso, Tête de Moine und Reblochon) mit mildem Senf, Feigensauce, süßem Lavendelhonig, fruchtigen Preiselbeeren, und krossem Baguette

FLAMMKUCHEN
TARTE FLAMBÉE

Alsace 2, 3, G, A1 | **10,90 €**
Knuspriger Flammkuchen nach Elsässer Art (mit Crème fraîche, würzigem Speck und milden roten Zwiebeln)

Provence A1 | **11,90 €**
Knuspriger Flammkuchen mit würziger Spinat-Crème, milden roten Zwiebeln, fruchtigen Kirschtomaten, süßer Paprika, gegrillter Zucchini und Aubergine, frischem Rosmarin und Thymian sowie Rosa Pfeffer

Normandie 1, G, A1 | **12,90 €**
Knuspriger Flammkuchen mit Crème fraîche, zartschmelzendem Brie, fruchtigen Waldbeeren, knackigen Lauchzwiebeln, gerösteten Walnüssen und süßer Preiselbeer-Sauce

Paris 2, 3, G, A1 | **13,90 €**
Knuspriger Flammkuchen mit Crème fraîche, Emmentaler-, Gouda- und Gruyère-Käse, zartem Schinken, Chili-Mayo-Sauce und frischer Petersilie

Corse G, A1 | **13,90 €**
Knuspriger Flammkuchen mit milder Paprika-Crème, getrockneten Tomaten, Kalamata-Oliven, cremigem Valbreso (französischer Schafskäse), Lavendel-Honig und würzigem Salbei

Marmara 2, G, A1 | **14,90 €**
Knuspriger Flammkuchen mit milder Paprika-Crème, würziger Sucuk, milden roten Zwiebeln, gelben Paprikastreifen, cremigem Valbreso (französischer Schafskäse) und Chiliflocken

Toulouse 2, 3, G, A1 | **15,90 €**
Knuspriger Flammkuchen mit Crème fraîche, würzigem Speck, süßer Birne, kräftigem Roquefort-Käse, frischem Wildkräutersalat und aromatischer Balsamico-Crème

Orléans G, A1 | **16,90 €**
Knuspriger Flammkuchen mit Crème fraîche, würzigem Ziegenkäse, süßen Feigen, Lavendel-Honig, frischem Rosmarin und Thymian, knackigen Walnüsse und essbaren Blüten

Marseille 2, D, A1 | **17,90 €**
Knuspriger Flammkuchen mit cremigem Kräuterquark, geräuchertem Lachs, milden roten Zwiebeln, frischen Radieschen, Dill und leicht scharfer Wasabi-Crème

St. Tropez 2, D, A1 | **18,90 €**
Knuspriger Flammkuchen mit aromatischer Hummersauce, gegrillten Garnelen, Zucchini, Auberginen, Paprika, Tomaten und frischem Basilikum

FRANZÖSISCHE EINTÖPFE

PREMIUM RAGOÛT

Ratatouille | **12,90** €
Provenzalischer Gemüseeintopf mit fruchtigen Tomaten, süßer Paprika, Zwiebeln, saftiger Zucchini und Auberginen, dazu 2 Beilagen nach Wahl

Coq au Vin 2, 16, 17, A1, G, I, L | **24,90** €
Saftiges Hähnchen (24 Stunden in Rotwein eingelegt) in kräftiger Rotwein-Sauce mit würzigem Speck, Zwiebeln, Champignons und provenzialischen Kräutern, dazu zwei Beilagen nach Wahl

Boeuf Bourguignon 2, 16, 17, A1, G, I, L | **24,90** €
Saftige Rinderschulter (24 Stunden in Rotwein eingelegt) in kräftiger Rotwein-Sauce, würzigem Speck, Zwiebeln, gebratenen Champignons und Cognac, dazu zwei Beilagen nach Wahl

Cassoulet á la Marrakesch 16, 17, A1, G, I, L | **26,90** €
Französischer Bohneneintopf mit Lamm, Merguez (scharfe Bratwurst aus Marokko), Hähnchenschenkel und Rinder-Bacon in kräftiger Sauce mit Gänseschmalz, weißen Bohnen, Sellerie, Tomaten und orientalischen Gewürzen, dazu zwei Beilagen nach Wahl

Bouillabaisse 2, 16, 17, I, L, D | **28,90** €
Provenzalische Fischsuppe mit Garnelen, Miesmuscheln und verscheidenem Fisch mit Pastis und Weißwein abgelöscht, fruchtigen Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und provenzalischen Kräutern, dazu zwei Beilagen nach
Wahl

ZUM TEILEN

FÜR 2 | **42,90** €
Auswahl aus 2 Ragoûts und 4 Beilagen

FÜR 4 | **79,90** €
Auswahl aus 4 Ragoûts und 8 Beilagen

BEILAGE ZUM RAGOÛT

PRO RAGOÛT SIND 2 BEILAGE WÄHLBAR

French Rice 17 |
provenzalischer Reis mit Mandeln und Aprikose

Chou Rouge |
Elsässer Rotkohl

French Fries |
Pommes mit Mayo (vegan) oder Ketchup

Salade d'accompagnement |
Beilagensalat mit Granatapfelkerne und Lila Kresse

Gratin dauphinois |
Kartoffelgratin

SALATE
SALADE

Auvergne 2, A1| **12,90 €**
Knackiger Wildkräutersalat, knackigen Möhren, süßer Paprika, fruchtigen Kirschtomaten, saftiger Salatgurke, Walnüssen, lila Kresse, essbaren Blüten und ausgemachter Zitronen-Vinaigrette

Dijon 1, 2, A1, G| **13,90 €**
Knackiger Wildkräutersalat mit Brie, saftiger Salatgurke, fruchtigen Himbeeren, ausgemachter Zitronen-Vinaigrette und Aprikosen

Tourmalet 2, G, A1| **14,90 €**
Knackiger Wildkräutersalat, Valbreso (französischer Schafskäse aus den Pyrenäen), saftiger Birne und Gurke, frischen Zwiebeln, fruchtigen Kirschtomaten, Kalamata-Oliven, knackigen Croûtons und hausgemachtem Nicoise-Dressing

Nicoise 2, D, C, G, A1| **15,90 €**
Knackiger Wildkräutersalat mit Thunfisch, pochiertem Ei, fruchtigen Kirschtomaten, Kalamata-Oliven, Paprikastreifen, Edamame-Bohnen, knusprigen Kartoffelchips und hausgemachtem Nizza-Dressing

Côte d'Azur 2, A1, D| **16,90 €**
Knackiger Wildkräutersalat mit gebratenen Garnelen, fruchtigen Kirschtomaten, frischer Orangenfilet, essbaren Blüten und ausgemachter Zitronen-Vinaigrette

FÜR DIE KLEINEN
LES ENFANTES

Kids - Tarte flambée G, A1| **5,90** € *
Knuspriger Flammkuchen* mit Crème fraîche*, Emmentaler*,- Gouda*- und Gruyère*-Käse

Kids - Frites G, A1| **3,90** € *
Pommes mit Mayo oder Ketchup

*nur für Kinder im Alter bis einschließlich 12 Jahre

NACHTISCH
DESSERT

Himbeer-Tarte [1, L] **6,90 €**
Törtchen aus Himbeeren und Mürbeteig

Apfel-Tarte [1, L] **6,90 €**
Apfel-Törtchen mit Sahne und karamellisierter Mandel

Paris Cheesecake [1, L] **7,90 €**
Käsekuchen-Törtchen nach pariser Art mit Cassis-Sauce und frischen Waldfrüchten

Crème-Brûlée-Tarte mit Cassis-Sorbet [1, L] **8,90 €**
Törtchen mit Vanille-Crème, Karamellkruste und Cassis-Sorbet

PATISSERIE
PATISSERIE

Mini-Macarons [H1, E] **1,80 €**
feine französische gefüllte Doppelkekse aus Mandelmehl, Eiweiß und Zucker (täglich wechselnde Auswahl)

Petit Fours (verschiedene Sorten) [A1, F, H1, G] **1,80 €**
kleine französische Gebäckstückchen (täglich wechselnde Auswahl)

Petit Fours Marc de Champagne [A1, F, H1, G] **4,50 €**
Köstliches Mini-Törtchen mit fruchtiger Sahne-Füllung und Marc de Champagne, überzogen mit Marzipan

Petit Fours Red Velvet [A1, F, H1, G] **4,50 €**
Köstliches Mini-Törtchen mit Red Velvet-Füllung, überzogen mit Marzipan

FRÜHSTÜCK

FRUNCH: THE FRENCH BRUNCH

TÄGLICH AB 10 UHR

French Toast[1,4] | **9,90** €
Fluffige Brioche, getränkt in Ei mit Zimt und Zucker, dazu Preiselbeer-Marmelade und Ahorn-Sirup

Frenchoque[1,4] | **9,90** €
Fluffige Brioche, getränkt in Ei mit Zimt und Zucker, dazu Weiße-Schokolade, Karamell-Soße und Nüsse

Croque Mademoiselle | **9,90** €
Eine vegane Köstlichkeit: Baguette mit würziger Spinat-Crème, gegrillten Champignons, frischer Kresse und saftigen Kirschtomaten

Croque Madame[1,2] | **10,90** €
Fluffige Brioche, getränkt in Ei, gefüllt mit zartem Kochschinken, geschmolzenem Käse und gekrönt von zwei Spiegel-Eiern

Egg Benedict mit Guacamole[1,2] | **10,90** €
Fluffige Brioche mit cremiger Guacamole, Kochschinken, pochierten Eiern und mit samtiger Hollandaise

Croque de Mer[1,2,D] | **13,90** €
Fluffige Brioche, getränkt in Ei, gefüllt mit frischem Lachs, Guacamole und Zitrone

ALL YOU CAN FRUNCH

25,00 €*

*SONNTAG VON 10 BIS 14 UHR

BISTRO
FRANZÖSISCHE BISTRO GERICHTE

Frites Royales 2,A1| **9,90 €**
Pommes frites mit schwarzem Trüffel und Trüffelmayonnaise

COQ AU VIN

FRENCH BAR & RESTAURANT

UNSERE GETRÄNKE

WASSER & SOFTGETRÄNKE
EAU & BOISSONS GAZEUSES

WASSER

Badoit 0,5 l (still) 1,4 | 3,90 €

Badoit 0,5 l (spritzig) 1,4 | 3,90 €

Badoit 1,00 l (still) 1,4 | 6,90 €

Badoit 1,00 l (spritzig) 1,4 | 6,90 €

SCHÖRLE

Apfelsaftschorle 0,3 l 1,4 | 3,90 €

Cranberryschorle 0,3 l 1,4 | 3,90 €

Maracujaschorle 0,3 l 1,4 | 3,90 €

Johannisbeerschorle 0,3 l 1,4 | 3,90 €

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola 0,2 l 1,4 | 2,90 €

Coca Cola Light 0,2 l 2,90 €

Coca Cola Zero 0,2 l 2,90 €

Sprite 0,2 l 2,90 €

Paulaner Spezi 0,33 l 4,50 €

Orangina Orange 0,25 l 4,50 €

Orangina Rouge 0,25 l 4,50 €

KAFFEE & TEE
CAFÉS & TÉ

KAFFEE

Espresso 1,4 | 1,90 €

Espresso doppio 1,4 | 2,90 €

Latte Macchiato 1,4 | 3,90 €

Café au Lait 1,4 | 4,50 €

Cappuccino 1,4 | 3,50 €

Café Crème 1,4 | 2,50 €

Espresso Macchiato 1,4 | 2,50 €

Cafè Crème (koffeinfrei) 1,4 | 2,50 €

Chocolat Chaud 1,4 | 4,50 €

HAUSGEMACHTER EISTEE UND LEMONADE

THÉ GLACÉ & LIMONADES

EISTEE

Lavande & Citron 0,5 l 1,L| **6,90 €**
Haugemachter Eistee aus spritziger Zitrone, Lavendel, und frischer Minze

Exotique 0,5 l 1,L| **6,90 €**
Haugemachter Eistee aus kaltgebrühtem Pu Erh Tee, fruchtiger Mango und frischer Passionsfrucht

Bergamote 0,5 l 1,L| **6,90 €**
Haugemachter Eistee aus kaltgebrühtem Earl Grey Tee aus Paris, fruchtiger Bergamotte und frischer Limette

LEMONADE

Versailles 0,5 l 1,L| **6,90 €**
Hausgemachte Limonade aus Rosenblüte, Mandel, frischer Limette und Grapefruit

Pampellon 0,5 l 1,L| **6,90 €**
Hausgemachte Limonade aus frischem Ingwer, Yuzu, frischer Bergamotte und Limette

Moulin Rouge 0,5 l 1,L| **6,90 €**
Hausgemachte Limonade aus Holunderblüte, Erdbeeren, frischer Limette und Minze

APÉRITIFS

APERITIF CLASSICS

Pampelle Spritz 1,4| **8,90 €**
Aperitif aus fruchtigem Likör aus korsischen Grapefruits, spritzigem Schaumwein, Bitter und prickelndem Soda

Pastis 1,4| **5,90 €**
Pastis de Marseille (4 cl) - Der Aperitif-Klassiker aus Frankreich

COQ AU VIN APERITIFS

French Spritz 1,4| **9,90 €**
Aperitif aus französischem Honigmelonen- und Pfirsich-Likör, Soda und spritzigem Schaumwein

LILLET APERITIFS

Lillet Artiste 1,4| **7,90 €**
Aperitif aus französischem Rotwein-Likör, Johannisbeer-Nektar, Ginger Ale, spritziger Limette und frischer Minze

Lillet Wild Berry 1,4| **6,90 €**
Spritziger Aperitif aus französischem Weißwein-Likör und Wildbeeren

Lillet White Peach 1,4| **6,90 €**
Spritziger Aperitif aus französischem Rosé-Likör und weißem Pfirsich

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Volée White Peach (alkoholfrei) 1,4| **7,90 €**
Alkoholfreie Erfrischung aus südfranzösischem, organischem Aperitif , Grapefruit und weißem Pfirsisch

Amèrol Spritz (alkoholfrei) 1,4| **6,90 €**
Alkoholfreier Aperitif aus Tonic Water, Bitter, fruchtiger Mandarine und einem Spritz Soda

LONGDRINKS

La Vie en Rose 1,4 **9,90 €**
Highball aus französischem Rosé-Likör, Gin de Provence, Pink Grapefruit, Rosa Pfeffer, Soda und Tonic Water

Premium Gin Tonic 1,4 **11,90 €**
Highball aus französischem Premium-Gin mit Tonic Water nach Wahl:
Schweppes +0,00
Thomas Henry +1,00
Fever Tree +2,00

Mon Cœur 1,4 **10,90 €**
Highball aus französischem Premium-Gin, würzigem Ingwer-Likör, Apfelsaft, Soda und frischer Limette

SPECIAL TONIC

Paris Tonic 1,4 **13,90 €**
Highball aus edlem Cognac, Edel-Holunderblüten-Likör aus Paris undPremium-Holunderblüten-Tonic

ALKOHOLFREI LONGDRINK

Mon Amour (alkoholfrei) 1,4 **7,90 €**
Alkoholfreier Cocktail aus französischem Premium-Ginger-Beer*, frischer Zitrone, einem Spritz Soda

BIERE

BIERE

1664 Blonde 0,25 l 1,4 **4,50 €**
Französisches Lagerbier

1664 Blonde 0,0% 0,33 l 1 **4,50 €**
Alkoholfreies französisches Lager

1664 Blanc 0,33 l 1,4 **4,50 €**
Französisches Weizenbier

1664 Blanc 0,0% 0,25 l 1,4 **4,50 €**
Alkoholfreies französisches Weizenbier

1664 Rosé 0,25 l 1,4 **4,50 €**
Französisches Weizenbier mit Himbeergeschmack

1664 Mûre 0,25 l 1,4 **4,50 €**
Französisches Weizenbier mit Brombeergeschmack

WEIßWEIN
VIN BLANC

OFFEN WEIßWEINE

Chardonnay Pays d'oc 1,4 | 0,10l **4,50 €** / 0,20l **6,50 €** | / 0,75l **16,00 €**
Duft nach reifen gelben Früchten und erfrischenden Zitrusnoten, während er am Gaumen seine angenehme Textur mit fruchtigen Aromen und einer subtilen Mineralität entfaltet.

Sauvignon Blanc Bordeaux Fontbreuil 1,4 | 0,10l **5,00 €** / 0,20l **7,00 €** | / 0,75l **20,00 €**
Duft nach knackiger Stachelbeere, spritziger Grapefruit und grünen Noten, während er am Gaumen seine Frische mit einer lebendigen Säure und mineralischen Anklängen entfaltet.

WEIßWEIN FLASCHEN

Corsaire Reserve du Resident Cuveé 1,4 | 0,75l **25,00 €**
entfaltet einen Duft reifer Zitrusfrüchte und zarter weißer Blüten, mit einem Hauch der aromatischen Macchia, während er am Gaumen seine trockene, fruchtige Natur mit einer lebendigen Frische und einer елегант mineralischen Note offenbart, die die einzigartige geografische Lage der Insel widerspiegelt.

Melon de Bourgogne Muscadet Sauvion du Cléray 1,4 | 0,75l **31,00 €**
Duft nach weißen Blüten, grünen Äpfeln und einer prägnanten mineralischen Note, während er am Gaumen seine trockene, schlanke Art mit einer lebendigen Säure, feinen Fruchtaromen und einer subtilen Cremigkeit entfaltet.

Chablis Chardonnay Appellation d' origine Protegée 1,4 | 0,75l **42,00 €**
Duft nach grünen Äpfeln, spritzigen Zitrusfrüchten und einer prägnanten mineralischen Note, während er am Gaumen seine trockene, schlanke Art mit einer lebendigen Säure und eleganten Fruchtaromen entfaltet.

ROTWEIN
VIN ROUGE

OFFENE ROTWEINE

Merlot Pay d'oc 1,4 | 0,10l **4,50 €** / 0,20l **6,50 €** | / 0,75l **16,00 €**
Zugänglicher Rotwein. Im Duft reifer roter Früchte und einer subtilen Würze, während er im Mund durch seine weiche Beerenfrucht und sanfte Tannine überzeugt.

Côte du Rhône Cuveé 1,4 | 0,10l **5,00 €** / 0,20l **7,00 €** | / 0,75l **20,00 €**
Provenzialischer Wein. Im Duft nach saftigen roten Früchten und provenzalischen Kräutern, während sie am Gaumen eine angenehme Geschmeidigkeit, lebendige Frucht und eine subtile Würze entfaltet.

ROTWEIN FLASCHEN

Pinot Noir Bouchard 1,4 | 0,75l **27,00 €**
Eine eleganter Rotwein aus dem Herzen Burgund. Im Duft von zarten roten Früchten, feinen erdigen Noten und floralen Akzenten, während er am Gaumen seine Eleganz mit einer lebendigen Säure, seidigen Tanninen und delikaten Fruchtaromen entfaltet.

La Vieille Ferme Cuveé 1,4 | 0,75l **29,00 €**
Provenzialischer Cuvee, Grenache Blanc , Noir Ugni Blanc und Vermentino. Im Duft nach saftigen roten und dunklen Früchten, untermalt von würzigen Kräuternoten, während sie am Gaumen ihre Ausgewogenheit mit weichen Tanninen, einer erfrischenden Säure und fruchtig-würzigen Aromen entfaltet.

Bordeaux Château Troupian 1,4 | 0,75l **38,00 €**
Duft Aromen von dunklen Beeren, Zedernholz und subtilen erdigen Anklängen, während er am Gaumen seine Struktur mit präsenten Tanninen und komplexen Noten von dunkler Frucht und Würze zeigt.

ROSÉ- UND SCHAUMWEIN
VIN ROSÉ & MOUSSEUX

OFFENE ROSÉWEINE

Château de Champteloup | 0,10l **5,50 €** / 0,20l **7,50 €** | / 0,75l **24,00 €**
Duft nach saftigen roten Früchten und zarten floralen Noten, während er am Gaumen seine halbtrockene bis liebliche Art mit einer angenehmen Frische und anhaltenden Fruchtigkeit entfaltet.

ROSÉWEIN FLASCHEN

Miraval Cotes de Provence | 0,75l **27,00 €**
Duft nach frischen roten Beeren und zarten Blüten, während er am Gaumen seine trockene, ausgewogene Art mit einer angenehmen Mineralität und einem eleganten fruchtigen Abgang entfaltet.

OFFENE SCHAUMWEINE

Michel Laurent Crémant de Loire | 0,10l **6,50 €** / 0,75l **32,00 €**
Duft nach reifen Äpfeln, Birnen und zarten Blüten, untermalt von subtilen Brioche-Noten und einer charakteristischen Mineralität, während er am Gaumen seine elegante Perlage, lebendige Säure und harmonischen Fruchtaromen entfaltet.

ROSÉSCHAUMWEIN

Arthur Metz Crémant d'Alsace Brut Rosé | 0,75l **36,00 €**
Duft nach frischen Himbeeren und Erdbeeren, untermalt von zarten floralen Noten, während er am Gaumen seine trockene Art mit einer lebendigen Perlage, erfrischender Säure und eleganten Fruchtaromen entfaltet.

CHAMPAGNER

Moët & Chandon Champagne Brut Impérial trocken | 0,75l **79,00 €**
eleganten Duft nach frischen grünen Äpfeln, Birnen und zarten Blüten, untermalt von feinen Brioche-Noten, während er am Gaumen seine trockene, ausgewogene Art mit einer lebendigen Perlage und harmonischen Fruchtaromen entfaltet.

COCKTAILS

COQ'TAILS

French Mule [1,4] **12,90 €**
Cocktail aus französischem Premium Cognac, Ginger Beer und spritziger Limette

Daikiwi [1,4] **9,90 €**
Cocktail aus weißen Rum, Guave, Apfel und Kokosnuss, französischem Vanille-Likör und frischer Kiwi

Normandini [1,4] **10,90 €**
Cocktail aus Premium-Calvados (aus Cidre hergestellter Obstbrand aus der Normandie), französischem Apfel-Likör, frischer Limette und aromatischem Bitter

Red Devil Negroni [1,4] **8,90 €**
Cocktail aus französischem Chili-Likör, Bitter- Aperitif und rotem Wermut aus Südfrankreich

Femme Fatale [1,4] **11,90 €**
Cocktail aus weißen Rum, französischem Williamsbirnen-Likör, feiner Schokolade und frischem Espresso

La Belle et la Bête [1,4] **13,90 €**
Cocktail aus französischem Edel-Wodka, Cranberry und französischem Pfirsich- sowie Litschi-Likör

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Bisou Bisou (alkoholfrei) [1,4] **7,90 €**
Alkoholfreier Cocktail aus Cranberry, Anis und frischer Zitrone - tout simplement bon!

Parisian Mojito (alkoholfrei) [1,4] **7,90 €**
Alkoholfreier Cocktail aus französischer Rum-Alternative, frischer Limette, Rohrzucker, fruchtigem Apfelsaft und frischer Minze

COCKTAIL CLASSICS

Boulevardier [1,4] **8,90 €**
Cocktail aus Premium-Burbon-Whiskey, französischem Wermut und aromatischem Bitter

---

LA VIE EN COULEURS

@coqauvin.bar.restaurant

1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker(n), 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel(n), 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 Taurin, 15 mit Nitratpökelsalz, 16 Kräuterbutterzubereitung, 17 alkoholhaltig, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte ,H1 Walnuss, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Sulfit, M Lupine, N Weichtiere.
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

CAV 07.2025