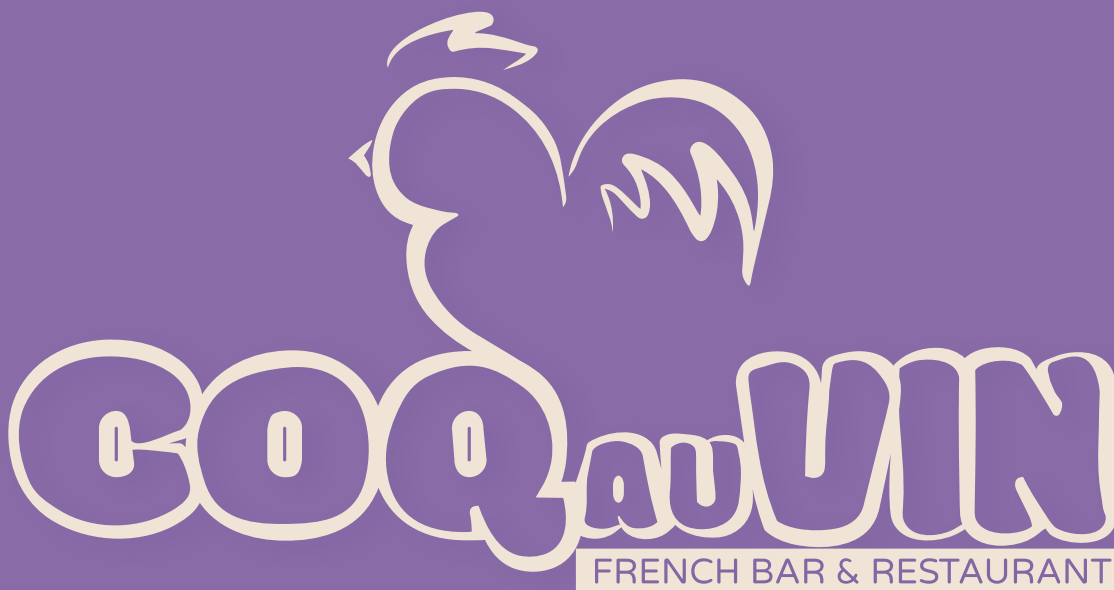




UNSERE SPEISEKARTE

**LA VIE EN
COULEURS**



@coquavin.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 Natriumpökelsalz, 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

ENTRÉE, EN-CAS & À PARTAGER

To

VEGGIE
ed

he



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 EINTOPFE 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, L, U} | 24,90 €

Saftiges Hähnchen (24 Stunden in Rotwein eingelegt) in kräftiger Rotwein-Sauce mit würzigem Speck, Zwiebeln, Champignons und provenzalischen Kräutern, dazu zwei Beilagen nach Wahl

Boeuf Bourguignon ^{2, 16, 17, A1, G, L, U} | 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, L, U} | 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, L, U, D} | 28,90 €

Provenzalische Fischsuppe mit Garnelen, Miesmuscheln und verschiedenem 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, 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 ^{1,4} | **6,90 €**

Törtchen aus Himbeeren und Mürbeteig

Apfel-Tarte ^{1,4} | **6,90 €**

Apfel-Törtchen mit Sahne und karamellisierter Mandel

Paris Cheesecake ^{1,4} | **7,90 €**

Käsekuchen-Törtchen nach pariser Art mit Cassis-Sauce und frischen Waldfrüchten

Crème-Brûlée-Tarte mit Cassis-Sorbet ^{1,4} | **8,90 €**

Törtchen mit Vanille-Crème, Karamellkruste und Cassis-Sorbet

PATISSERIE PATISSERIE



Mini-Macarons ^{HI, E} | **1,80 €**

feine französische gefüllte Doppelkekse aus Mandelmehl, Eiweiß und Zucker (täglich wechselnde Auswahl)

Petit Fours (verschiedene Sorten) ^{AI, F, HI, G} | **1,80 €**

kleine französische Gebäckstückchen (täglich wechselnde Auswahl)

Petit Fours Marc de Champagne ^{AI, F, HI, G} | **4,50 €**

Köstliches Mini-Törtchen mit fruchtiger Sahne-Füllung und Marc de Champagne, überzogen mit Marzipan

Petit Fours Red Velvet ^{AI, F, HI, G} | **4,50 €**

Köstliches Mini-Törtchen mit Red Velvet-Füllung, überzogen mit Marzipan

FRÜHNSTÜCK

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

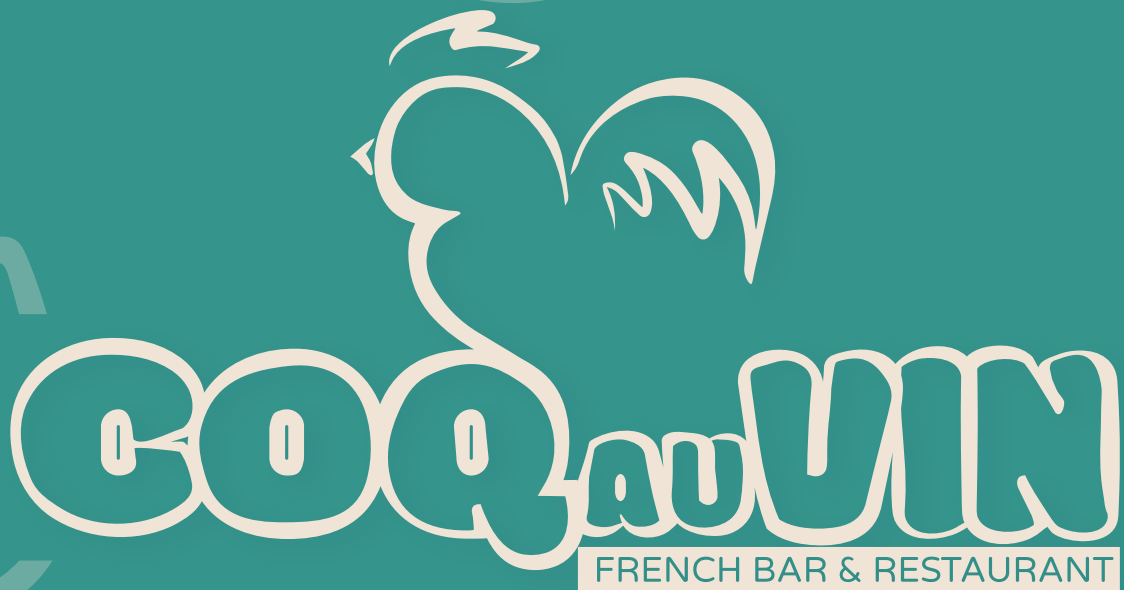
BISTRO

FRANZÖSISCHE BISTRO GERICHTE

Frites Royales 2.4l 9,90 €

Pommes frites mit schwarzem Trüffel und Trüffelmayonnaise





UNSERE
GETRÄNKE

WASSER & SOFTGETRÄNKE

EAU & BOISSONS GAZEUSES

WASSER

Badoit 0,5 l (still) ^{1,4} 3,90 €

Stilles Wasser aus den Tiefen der Münchner Schotterebene, besonders ursprünglich, weich und rein

Badoit 0,5 l (spritzig) ^{1,4} 3,90 €

Perlendes Wasser aus den Tiefen der Münchner Schotterebene, besonders rein, ausgeglichen mineralisiert und mit einem ausgewogenen Kohlensäuregehalt

Badoit 1,00 l (still) ^{1,4} 6,90 €

Stilles Wasser aus den Tiefen der Münchner Schotterebene, besonders ursprünglich, weich und rein

Badoit 1,00 l (spritzig) ^{1,4} 6,90 €

Perlendes Wasser aus den Tiefen der Münchner Schotterebene, besonders rein, ausgeglichen mineralisiert und mit einem ausgewogenen Kohlensäuregehalt

SCHÖRLE

Apfelschorle 0,3 l ^{1,4} 4,90 €

Erfrischende Schorle aus Apfelsaft mit spritzigem Wasser

Stachelbeerschorle 0,3 l ^{1,4} 4,90 €

Erfrischende Schorle aus Stachelbeersaft mit spritzigem Wasser

Maracuja 0,3 l ^{1,4} 4,90 €

Erfrischende Schorle aus Apfel-Mangosaft* mit spritzigem Wasser

Pflaumenschorle 0,3 l ^{1,4} 4,90 €

Erfrischende Schorle aus Pflaumensaft* mit spritzigem Wasser

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola 0,20 l ^{1,4} 4,30 €

Intensiv-herbe Kola mit Koffein

Coca Cola Light 0,20 l 4,30 €

Leichte Kola ohne Zucker (mit Koffein)

Coca Cola Zero 0,20 l 4,30 €

Intensive Kola ohne Zucker (mit Koffein)

Sprite 0,20 l 4,30 €

Intensive Kola ohne Zucker (mit Koffein)

Paulaner Spezi 0,33 l 4,30 €

Kola mit Orange, Mandarine und Zitrone (mit Koffein)

Orangina Orange 0,25 l 4,30 €

Kola mit Orange, Mandarine und Zitrone (mit Koffein)

Orangina Rouge 0,25 l 4,30 €

Kola mit Orange, Mandarine und Zitrone (mit Koffein)

KAFFEE & TEE

CAFÉS & TÉ

KAFFEE

Espresso 1/4 1,90 €

Espressobohnen aus Indien, Süd- und Mittelamerika (70% Arabica, 30% Robusta)

Espresso doppio 1/4 2,90 €

Espressobohnen aus Indien, Süd- und Mittelamerika (70% Arabica, 30% Robusta)

Latte Macchiato 1/4 4,50 €

Fairtrade-Espresso und viel aufgeschäumte Vollmilch

Café au Lait 1/4 4,90 €

Fairtrade-Kaffee und viel frische warme Vollmilch

Cappuccino 1/4 3,90 €

Fairtrade-Espresso und aufgeschäumte Vollmilch

Café Crème 1/4 2,50 €

Kaffeebohnen aus Mittelamerika, Indien und Peru (70% Arabica, 30% Robusta)

Espresso Macchiato 1/4 2,50 €

Fairtrade-Espresso und ein wenig aufgeschäumte Vollmilch

Cafè Crème (koffeinfrei) 1/4 2,50 €

Chocolat Chaud 1/4 4,50 €

Heiße Schokolade aus peruanischem Fairtrade-Kakao* und frischer Vollmilch

TEE

Assam, Himbeere, Bergamotte 1/4 3,90 €

Pariser Premium-Tee aus kontrolliert biologischem Anbau

Waldfrüchte 1/4 3,90 €

Pariser Premium-Tee aus kontrolliert biologischem Anbau

Assam, Pfirsich, Aprikose 1/4 3,90 €

Pariser Premium-Tee aus kontrolliert biologischem Anbau

Rooibos, Erdbeere, Vanille, Popcorn 1/4 3,90 €

Pariser Premium-Tee aus kontrolliert biologischem Anbau

Tisane, Rosmarin, Thymian, Zitrone 1/4 3,90 €

Pariser Premium-Tee aus kontrolliert biologischem Anbau

HAUSGEMACHTER EISTEE UND LEMONADE

THÉ GLACÉ & LIMONADES

EISTEE

Lavande & Citron 0,5 l ^{1/4} 6,90 €

Haugemachter Eistee aus spritziger Zitrone, Lavendel, und frischer Minze

Exotique 0,5 l ^{1/4} 6,90 €

Haugemachter Eistee aus kaltgebrühtem Pu Erh Tee, fruchtiger Mango und frischer Passionsfrucht

Bergamote 0,5 l ^{1/4} 6,90 €

Haugemachter Eistee aus kaltgebrühtem Earl Grey Tee aus Paris, fruchtiger Bergamotte und frischer Limette

LEMONADE

Versailles 0,5 l ^{1/4} 6,90 €

Hausgemachte Limonade aus Rosenblüte, Mandel, frischer Limette und Grapefruit

Mont Blanc 0,5 l ^{1/4} 6,60 €

Hausgemachte Limonade aus Alpenkräutern, Rosmarin, Eisenkraut, frischem Apfel und Limette

Pampellon 0,5 l ^{1/4} 6,90 €

Hausgemachte Limonade aus frischem Ingwer, Yuzu, frischer Bergamotte und Limette

Moulin Rouge 0,5 l ^{1/4} 6,90 €

Hausgemachte Limonade aus Holunderblüte, Erdbeeren, frischer Limette und Minze

BIERE

1664 Bière blonde ^{1/4} 0,25l 3,50 €

ein emblematisches helles Bier, das im Elsass gebraut wird, zeigt eine intensive gelbe Farbe und einen dichten Schaum. Es bietet florale Noten und eine subtile Balance zwischen Finesse und Bitterkeit.

Bière Blonde Sans Alcool 0,0% ^{1/4} 0,25l 3,50 €

ein alkoholfreies helles Bier, gebraut in Frankreich. Erfrischend und ausgewogen, ist es ideal für alle Gelegenheiten, und dabei kalorienarm.

1664 Blanc ^{1/4} 0,25l 4,50 €

ein weißes Bier, das im Elsass gebraut wird, vereint Frische und Finesse. Seine goldene und trübe Farbe, mit einem dichten weißen Schaum, offenbart zarte Zitrusnoten.

1664 Blanc 0,0% ^{1/4} 0,25l 4,50 €

ein raffiniertes, alkoholfreies Weißbier. Seine goldene und trübe Farbe, mit einem cremigen Schaum, enthüllt zarte Zitrusnoten.

1664 Rosé ^{1/4} 0,25l 4,90 €

ein Weißbier mit roten Früchten, gebraut im Elsass. Seine rosafarbene Farbe, seine feinen Bläschen und sein leichter Schaum bieten eine perfekte Verbindung aus Frische und Süße.

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 Pfirsich

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

Gin Tonic Concombre ^{1,4} 10,90 €

Highball aus französischem Premium-Gin und erfrischendem Gurken-Tonic

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 Premium-Cognac, Edel-Holunderblüten-Likör aus Paris und hochwertigem Holunderblüten-Tonic

ALKOHOLFREI LONGDRINK

Mon Amour (alkoholfrei) ^{1,4} 7,90 €

Alkoholfreier Cocktail aus französischem Premium-Ginger-Beer*, frischer Zitrone, einem Spritz Soda und roten Waldbeeren

WEIßWEIN

VIN BLANC

OFFEN WEIßWEINE

Chardonnay Pays d'oc 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 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 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 elegant mineralischen Note offenbart, die die einzigartige geografische Lage der Insel widerspiegelt.

Melon de Bourgogne Muscadet Sauvion du Cléray 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 Protégée 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 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 0,10l 5,00 € / 0,20l 7,00 € | / 0,75l 20,00 €

Provenzalischer 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 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 0,75l 29,00 €

Provenzalischer 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 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 ¹⁴l 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.

Château de Champteloup ¹⁴l 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 ¹⁴l 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 ¹⁴l 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 ¹⁴l 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.

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**



@coquavin.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