

UNSERE

SPEISEKARTE

LA VIE EN
COULEURS



@coqauvin.moenchengladbach

VORSPEISEN, SNACKS & ZUM TEILEN

ENTRÉE, EN-CAS & À PARTAGER

SOUPES

Soupe Provençale à la Tomate 2, 11 | 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 | 14,90 € 

Variation aus verschiedenen französischen Käse-Sorten (Brie, Comté, Ziegenkäse, Valbreso, Tête de Moine und Reblochon) mit mildem Senf, scharf Feigensauce, süßem Lavendelhonig, fruchtigen Preiselbeeren, und krossem Baguette



BISTRO

CLASSIQUES & PÂTES

Frites Royales | 9,90 € 

Pommes frites mit schwarzem Trüffel und Trüffelmayonnaise

Moules Frites N,G | 18,90 €

Miesmuscheln in Weißwein- Crème fraîche- Sauce mit Pommes frites



FRENCH PASTA

French Onion Pasta A1,G | 12,90 € 

Pasta in einer cremigen Sauce aus geschmorten Zwiebeln, Weißwein und Thymian, veredelt mit verschiedenen Käsen und Röstzwiebeln - Zwiebelsuppe tout autrement!

Pasta à la Ratatouille A1 | 12,90 € 

Pasta mit Ratatouille-Sauce aus fruchtigen Tomaten, süßer Paprika, Zwiebeln, saftiger Zucchini und Auberginen - ein provenzalisch Hug!

French Carbonara A1, J, L, G | 15,90 €

Carbonara mit einem französischen Twist! Statt Eigelb und Sahne gibt's Crème fraîche und einen Klecks Dijon-Senf, dazu knuspriger Speck, Zwiebeln und französischer Bergkäse

Pâtes aux truffes A1, G | 18,90 € 

Cremige Bandnuedeln in einer edlen Trüffel-Sahne-Sauce, verfeinert mit französischem Bergkäse und frischem Trüffel





FLAMMKUCHEN

TARTE FLAMBÉE

Alsace 2,3,G, A1| 11,90 €

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,H1, A1| 13,90 €

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**, **Käse**, zartem **Kochschinken** 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| 15,90 €

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 **Salat** und aromatischer **Balsamico-Crème**

Orléans G, H1,A1| 16,90 €

Knuspriger Flammkuchen mit **Crème fraîche**, würzigem **Ziegenkäse**, süßen **Feigen**, **Lavendel-Honig**, frischem **Rosmarin** und **Thymian**, knackigen **Walnüssen** und essbarer Blüte

Marseille 2, D, A1| 17,90 €

Knuspriger Flammkuchen mit **Spinat-Crème**, 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 | 14,90 €

Provenzalischer Gemüseeintopf mit fruchtigen Tomaten, süßer Paprika, Zwiebeln, saftiger Zucchini und Auberginen, dazu **zwei 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, Karotten und provenzalischen Kräutern, dazu **zwei Beilagen** nach Wahl

Boeuf Bourguignon 2, 16, 17, A1, G, I, L | 24,90 €

Saftiges **Rindfleisch** (24 Stunden in Rotwein eingelegt) in kräftiger **Rotwein-Sauce**, würzigem **Speck**, Zwiebeln, gebratenen Champignons, Karotten und **Cognac**, dazu **zwei Beilagen** nach Wahl

Bouillabaisse 2, 16, 17, I, L, D | 28,90 €

Provenzalische Fischsuppe mit **Garnelen**, **Miesmuscheln**, **Rotbarben**-, **Rotbarsch**- und **Seeteufilet** mit **Pastis** und **Weißwein** abgelöscht und abgerundet mit fruchtigen **Tomaten**, Lauchzwiebeln, Kartoffeln und provenzalischen Kräutern, dazu **zwei Beilagen** nach Wahl

ZUM TEILEN

Ragoût für 2 | 42,90 €

Auswahl aus **2 Ragoûts** und **4 Beilagen**

Ragoût für 4 | 79,90 €

Auswahl aus **4 Ragoûts** und **8 Beilagen**

BEILAGEN ZUM RAGOÛT

ZU JEDEM RAGOÛT SIND 2 BEILAGEN WÄHLBAR

French Rice¹⁷⁾

provenzalischer **Reis** mit **Mandeln** und **Aprikose**

Chou Rouge^{1, L}

Elsässer **Rotkohl** mit **Speck**

French Fries

Pommes mit Mayo oder Ketchup

Salade d'accompagnement

Beilagensalat mit Granatapfelkerne und Lila Kresse

Gratin dauphinois^{G,A1}

Kartoffelgratin



SALATE SALADE

Auvergne 2, A1 | 12,90 € 

Frischer **gemischter Salat** mit knackigen **Möhren**, süßer **Paprika**, fruchtigen **Kirschtomaten**, saftiger **Salatgurke**, **Walnüssen**, lila **Kresse**, essbarer Blüte und hausgemachter **Zitronen-Vinaigrette**

Dijon 1, 2, A1, G | 13,90 € 

Knackiger **gemischter Salat** mit **Brie**, fruchtigen **Himbeeren**, hausgemachter **Zitronen-Vinaigrette** und **Aprikosen**

Tourmalet 2, G, A1 | 14,90 € 

Knackiger **gemischter Salat** mit Valbreso (französischer **Schafskäse** aus den Pyrenäen), gegrillter **Birne**, frischer **Gurke**, roten **Zwiebeln**, fruchtigen **Kirschtomaten**, **Kalamata-Oliven**, knackigen **Croûtons** und hausgemachtem **Nizza-Dressing**

Niçoise 2, D, C, G, A1 | 15,90 €

Knackiger **gemischter Salat** mit **Thunfisch**, **pochiertem Ei**, tfruchtigen **Kirschtomaten**, **Kalamata-Oliven**, **Edamame-Bohnen**, knusprigen **Kartoffelchips** und hausgemachtem **Nizza-Dressing**

Côte d'Azur 2, A1, D | 16,90 €

Knackiger gemischter **Salat** mit gebratenen **Garnelen**, fruchtigen **Kirschtomaten**, frischen **Orangenfilets**, essbarer Blüte und hausgemachter **Zitronen-Vinaigrette**

KIDS

**FÜR DIE KLEINEN
LES ENFANTES**

Kids - Tarte flambée G, A1 | 5,90 € * 

Knuspriger Flammkuchen mit **Crème fraîche** und **Käse**

Kids - Frites | 3,90 € *

Pommes Frites mit Mayo oder Ketchup 

Kids - Crêpe Chocolat G, 1, A1 | 4,90 €

Süßer Crêpe mit feiner **Nuss-Nougat-Crème**

*nur für Kinder im Alter bis einschließlich 12 Jahre



FRÜHSTÜCK

FRUNCH: THE FRENCH BRUNCH

täglich ab 10 Uhr



SÜß

French Toast 1,4 9,90 €

Fluffige **Brioche**, getränk in Ei mit **Zimt** und **Zucker**, dazu **Preiselbeer-Marmelade** und **Ahorn-Sirup**

Frenchoque 1,4 9,90 €

Fluffige **Brioche**, getränk in Ei mit **Zimt** und **Zucker**, dazu **Weiße Schokoladen-** und **Karamellsoße**, garniert mit **Mandeln** und **Walnüssen**

HERZHAFT

Croque Mademoiselle 1 9,90 € 

Eine vegane Köstlichkeit: **Baguette** mit würziger **Spinat-Crème**, gegrillten **Champignons**, knackigem **Salat**, frischer **Kresse** und saftigen **Kirschtomaten**

Croque Madame 1,2 10,90 €

Fluffige **Brioche**, getränk in Ei, gefüllt mit zartem **Kochschinken**, **Béchamel**, Djon-Senf, geschmolzenem **Käse** und gekrönt von zwei **Spiegeleiern**

Eggs Benedict mit Guacamole 1,2 10,90 €

Fluffige **Brioche**, mit cremiger **Guacamole**, **Kochschinken**, **pochierten Eiern** und samtiger **Hollandaise**

Croque de Mer 1,2, DI 13,90 €

Fluffige **Brioche**, getränk in Ei, gefüllt mit frischem **Lachs**, knackigem **Salat**, cremiger **Guacamole**, Valbreso (französischer **Schafskäse** aus den Pyrenäen) und einem Spritzer Zitrone



**ALL YOU CAN
BRUNCH**

20,00 €*

***Sonntag von 10 bis 15 Uhr**

PÂTISSERIE & KUCHEN

PÂTISSERIES & GÂTEAUX



Petit Fours au Caramel A, C, F, G, H, 1 | 1,90 €

Kleines, feines französisches Gebäck mit Karamell-Sahne-Füllung, überzogen mit Marzipan

Petit Fours Crème Classique A, C, F, G, H, 1 | 1,90 €

Kleines, feines französisches Gebäck mit Sahne-Füllung, überzogen mit Marzipan

Petit Fours Marc de Champagne A1, F, H1, G | 3,90 €

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

Petit Fours Red Velvet A1, F, H1, G | 2,90 €

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

Éclair au Chocolat A, C, F, G | 2,90 €

Französisches Gebäck aus Brandteig, gefüllt mit Schokoladen-Creme

Éclair à la Vanille A, C, F, G | 2,90 €

Französisches Gebäck aus Brandteig, gefüllt mit Vanille-Creme

Mini-Macaron Pistache | 1,50 €

Feine französische Doppelkekse, gefüllt mit Pistazien-Creme

Mini-Macaron Framboise | 1,50 €

Feine französische Doppelkekse, gefüllt mit Himbeer-Creme

Mini-Macaron Vanille | 1,50 €

Feine französische Doppelkekse, gefüllt mit Vanille-Creme

Mini-Macaron Chocolat | 1,50 €

Feine französische Doppelkekse, gefüllt mit Schokoladen-Creme

Mini-Macaron Café | 1,50 €

Feine französische Doppelkekse, gefüllt mit Kaffee-Creme

Mini-Macaron Citron | 1,50 €

Feine französische Doppelkekse, gefüllt mit Zitronen-Creme

KUCHEN

Apfel-Mandel-Tarte A, C, H | 3,50 €

Apfelkuchen aus Mürbeteig, Apfel, Zimt und Mandelblättchen

Erdbeer-Tarte A1, F, H1, G | 4,50 €

Erdbeertorte

New York Cheesecake A, C, G | 3,50 €

Rahmkäsekuchen nach New Yorker Art

Macaron-Himbeer Kuchen A1, F, H1, G | 3,50 €

Schnittkuchen mit Vanillecreme und Himbeeren zwischen luftigem Teig

Mousse au Chocolat Kuchen A, C, G, F | 3,50 €

Schnittkuchen mit Keksboden und Schokoladenmousse



CRÊPERIE

CRÊPERIE

Crêpe Chocolat & Popcorn G, A1 | 8,90 €

Süßer Crêpe aus dunklem Kakaoteig mit luftiger Mousse au Chocolat, Popcorn, frischen Beeren und zartschmelzender Weiße-Schokoladen-, Karamell- und Himbeer-Sauce

Crêpe Marshmallow & Fraise G, 1, A1 | 7,90 €

Süßer Crêpe mit flambierten Marshmallows, frischen Erdbeeren, gehackter Pistazie und zartschmelzender Weiße-Schokoladen-Sauce

Crêpe Suprême G, 1, A1 | 9,90 €

Süßer Crêpe mit fruchtigem Cassis-Sorbet, feinen Macarons, frischen Johannisbeeren, essbarer Blüte sowie fruchtiger Erdbeer- und Cassis-Sauce



NACHTISCH DESSERT



Himbeer-Tartelette 1, L | 6,90 €

Törtchen aus Himbeeren und Mürbeteig

Apfel-Tartelette 1, L | 6,90 €

Apfel-Törtchen mit Sahne und karamellisierter Mandel

Baiser-Frucht-Tartelette 1, L | 6,90 €

Törtchen mit Fruchtcreme aus Johannesbeeren und Himbeeren, gekrönt mit feinstem Baiser

Paris Cheesecake 1, L | 7,90 €

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

Crème-Brûlée-Tartelette mit Cassis-Sorbet 1, L | 8,90 €

Törtchen mit Vanille-Crème und Karamellkruste, dazu Cassis-Sorbet

WINTER EDITION

SAISONALE KARTE

FLAMMKUCHEN DELUXE

Tarte flambée Mont Blanc ^{A1} | 19,90 €

Knuspriger Trüffel-Flammkuchen mit Crème fraîche, Trüffel-Sauce, gerösteten Walnüssen, knackigem Rucola, Serrano-Schinken und frischem Trüffel

HEIßE GETRÄNKE

Hot Lillet Berry ^{2, 10, 3, 17, L} | 6,90 €

Lillet Blanc, schwarzer Johannisbeersaft, Cranberry, Zitrone und Waldbeeren

Lillet Hot Apple ^{17, 5, 3} | 6,90 €

Warmer, fruchtiger Punsch aus Lillet Blanc, Apfelsaft und Zimt, der an frisch gebackenen Apfelkuchen erinnert

Glühwein ^{17, 5, 3, L} | 0,2 l 3,50 €

Christkindles Markt-Glühwein aus Rotwein hergestellt, mit einer harmonischen Gewürzmischung aus Zimt, Nelken und Zitrusfrüchten

Hot Punch (alkoholfrei) ^{1, 5} | 0,2 l 3,50 €

Alkoholfreier Punsch mit 65% Fruchtsaft, aromatisch, süß, fruchtig und ein Hauch Zimt

Le Lumumba "classic style" ^{17, 3, G} | 0,2 l 5,90 €

Heiße Schokolade mit Rum Havana Club, verfeinert mit Schlagsahne

Le Lumumba "french style" ^{17, 3, G} | 0,2 l 6,90 €

Heiße Schokolade mit Cognac Hennessy, verfeinert mit Schlagsahne und Zimt





UNSERE
GETRÄNKE

WASSER

Evian 0,5 l (still) | 3,90 €

Badoit 0,5 l (spritzig) | 3,90 €

Evian 1,00 l (still) | 6,90 €

Badoit 1,00 l (spritzig) | 6,90 €

SOFTDRINKS

Coca Cola 0,2 l ¹ | 3,30 €

Coca Cola Light 0,2 l ^{1, 11, 12} | 3,30 €

Coca Cola Zero 0,2 l ^{1, 11, 12} | 3,30 €

Sprite 0,2 l 3,30 €

Paulaner Spezi 0,33 l ¹ | 4,50 €

Orangina Orange 0,25 l 4,50 €

Orangina Rouge 0,25 l ¹ | 4,50 €

SÄFTE

Apfelsaft naturtrüb 0,3 l ³ | 4,90 €

Cranberrynektar 0,3 l 4,90 €

Maracujanektar 0,3 l ³ | 4,90 €

Johannisbeernektar 0,3 l 4,90 €

SCHORLEN

Apfelsaftschorle 0,3 l ³ | 3,90 €

Cranberryschorle 0,3 l 3,90 €

Maracujaschorle 0,3 l ³ | 3,90 €

Johannisbeerschorle 0,3 l 3,90 €

KAFFEE & TEE CAFÉS & TÉ

KAFFEE

Café Crème ⁹ | 2,90 €

Cappuccino ^{9, G} | 3,90 €

Latte Macchiato ^{9, G} | 4,40 €

Café au Lait ^{9, G} | 4,40 €

Espresso ⁹ | 1,90 €

Espresso doppio ⁹ | 2,90 €

Espresso Macchiato ^{9, G} | 2,50 €

TEE

Frischer Minztee ⁹ | 3,90 €

Ingwer - Zitrone ⁹ | 3,90 €

Grüner Tee - Mango ^{9, G} | 3,90 €

Earl Grey - Bergamotte ^{9, G} | 3,90 €

OHNE KOFFEIN

Cafè Crème (koffeinfrei) ⁹ | 2,90 €

Chocolat Chaud ^G | 4,50 €

HAUSGEMACHTER EISTEE UND LIMONADE

THÉ GLACÉ & LEMONADE

EISTEE

Lavande & Citron 0,5 l 1| 6,90 €

Hausgemachter Eistee aus spritziger **Zitrone** und **Lavendel**

Exotique 0,5 l 1| 6,90 €

Hausgemachter Eistee aus kaltgebrühtem **grünen Tee**, fruchtiger **Mango** und frischer **Passionsfrucht**

Bergamote 0,5 l 1| 6,90 €

Hausgemachter Eistee aus kaltgebrühtem **Earl Grey Tee**, fruchtiger **Bergamotte** und frischer **Limette**

LIMONADE

Versailles 0,5 l 1| 6,90 €

Hausgemachte Limonade aus **Rosenblüte**, **Mandel**, frischer **Limette** und **Grapefruit**

Pampellon 0,5 l 1| 6,90 €

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

Moulin Rouge 0,5 l 1| 6,90 €

Hausgemachte Limonade aus **Holunderblüte**, **Erdbeeren**, frischer **Limette** und **Minze**



BIERE

1664 Blonde 0,25 l A³ 3,50 €

Französisches Lagerbier

1664 Blanc 0,33 l A¹ 4,50 €

Französisches Weizenbier

1664 Rosé 0,25 l A¹ 3,90 €

Französisches Weizenbier mit Himbeergeschmack

1664 Mûre 0,25 l A¹ 3,90 €

Französisches Weizenbier mit Brombeergeschmack

ALKOHOLFREIE BIERE

1664 Blonde 0,0% 0,33 l A³ 4,50 €

Alkoholfreies französisches Lagerbier

1664 Blanc 0,0% 0,25 l A¹ 3,50 €

Alkoholfreies französisches Weizenbier

APÉRITIFS

Pastis ¹¹ 5,90 €

Pastis de Marseille (4 cl) - Der Aperitif-Klassiker aus Frankreich

Lillet Wild Berry ¹ 6,90 €

Spritziger Aperitif aus französischem **Weißweinlikör** und **Wildbeeren**

Lillet White Peach ^{1, L} 6,90 €

Spritziger Aperitif aus französischem **Rosé-Likör** und weißem **Pfirsich**

Lillet Artiste ¹ 7,90 €

Aperitif aus französischem **Rotweinlikör**, **Johannisbeer**nektar, **Ginger Ale**, spritziger **Limette** und frischer **Minze**

Pampelle Spritz ^{1, L} 8,90 €

Aperitif aus fruchtigem **Likör aus korsischen Grapefruits**, spritzigem **Schaumwein**, **Bitter** und prickelndem Soda

French Spritz ^{1, L} 9,90 €

Aperitif aus französischem **Honigmelonen-** und **Pfirsichlikör**, Soda und spritzigem **Schaumwein**

ALKOHOLFREIE APÉRITIFS

Améril Spritz (alkoholfrei) ^{1, L} 6,90 €

Alkoholfreier Aperitif aus **Tonic Water**, **Bitter**, süßer **Mandarine** und einem Spritzer Soda

Volée White Peach (alkoholfrei) ^{1, L} 7,90 €

Alkoholfreie Erfrischung aus **südfranzösischem Aperitif**, **Grapefruit** und weißem **Pfirsich**



HIGHBALLS & LONGDRINKS

La Vie en Rose ^{1|} **9,90 €**

Highball aus französischem **Rosé-Likör**, **Gin** de Provence, Pink **Grapefruit**, **Rosa Pfeffer**, Soda und **Tonic Water**

Mon Cœur ^{1|} **10,90 €**

Highball aus französischem Premium-**Gin**, **Ingwerlikör** aus St. Dalfour, **Apfelsaft**, Soda und frischer **Limette**

Premium Gin Tonic ^{1|} **11,90 €**

Longdrink aus französischem **Premium-Gin** mit **Tonic Water** nach Wahl

Schweppes +0,00

Thomas Henry +1,00

Fever Tree +2,00

Paris Tonic ^{1|} **13,90 €**

Longdrink aus edlem **Cognac**, exquisitem **Holunderblüten-Likör** aus Paris und Premium-**Holunderblüten-Tonic**

ALKOHOLFREIER LONGDRINKS

Mon Amour (alkoholfrei) ^{1, A3, L|} **7,90 €**

Alkoholfreier Longdrink aus Premium-**Ginger-Beer**, roten **Waldbeeren**, einem Spritzer Soda und frischer **Zitrone**



COQ'TAILS

Boulevardier 1, L | 8,90 €

Cocktail aus Premium-Bourbon-**Whiskey**, französischem **Wermut** und **Campari**

Red Devil Negroni 1, L | 8,90 €

Cocktail aus französischem **Chililikör**, **Campari** und rotem **Wermut** aus Südfrankreich

Daikiwi 1, L | 9,90 €

Cocktail aus weißen **Rum**, **Guave**, **Apfel** und **Kokosnusswasser**, französischem **Vanillelikör** und frischer **Kiwi**

Normandini 1, L | 10,90 €

Cocktail aus Premium-**Calvados** (aus Cidre hergestellter Obstbrand aus der Normandie), französischem **Apfellikör**, frischer **Limette** und aromatischem **Bitter**

Femme Fatale 1, 9, L | 11,90 €

Cocktail aus weißen **Rum**, französischem **Williamsbirnen-Likör**, feiner **Schokolade** und frischem **Espresso**

French Mule 1, A3, L | 12,90 €

Cocktail aus französischem Premium **Cognac**, **Ginger Beer** und spritziger **Limette**

La Belle et la Bête 1, L | 13,90 €

Cocktail aus französischem Edel-**Wodka**, **Cranberry** und französischem **Pfirsich-** sowie **Litschilikör**

ALKOHOLFREIE COQ'TAILS

Bisou Bisou (alkoholfrei) 1, L | 7,90 €

Alkoholfreier Cocktail aus **Cranberry**, **Anis** und frischer **Zitrone** - tout simplement bon!

Parisian Mojito (alkoholfrei) 1, L | 7,90 €

Alkoholfreier Cocktail aus französischer **Rum-Alternative**, frischer **Limette**, Rohrzucker, fruchtigem **Apfelsaft** und frischer **Minze**



WEIßWEIN

OFFENE WEINE

Chardonnay Pays d'oc 1,4| 0,10l **4,50 €** / 0,20l **6,50 €** / 0,75l **16,00 €**

Sonnengereifte gelbe Früchte und ein Hauch Zitrus. Am Gaumen schmeichelhaft weich mit einem harmonischen, runden Abgang

Sauvignon Blanc Bordeaux Fontbreuil 1,4| 0,10l **5,00 €** / 0,20l **7,00 €** / 0,75l **20,00 €**

Spritzige Grapefruit und knackige Stachelbeere. Ein herrlich frischer Bordeaux mit animierender Säure und klarem Profi

Weißweinschorle 1,4| 0,20l **4,90 €**

FLASCHEN

Corsaire Reserve du Resident Cuveé 1,4| 0,75l **25,00 €**

Zitrusfrüchte treffen auf wilde Mittelmeerkräuter. Ein charaktervoller Korsen-Wein – trocken, belebend und angenehm salzig

Melon de Bourgogne Muscadet Sauvion du Cléray 1,4| 0,75l **31,00 €**

Grüner Apfel und weiße Blüten. Schlank, geradlinig und mit einer feinen Hefenote, die ihm eine dezente Cremigkeit verleiht.

Chablis Chardonnay Appellation d' origine Protégée 1,4| 0,75l **42,00 €**

Puristisch und elegant. Kühle Aromen von Zitrone und grünem Apfel auf einem kalkig-feinen Fundament. Ein französischer Klassiker

ROTWEIN

OFFENE WEINE

Merlot Pay d'oc 1,4| 0,10l **4,50 €** / 0,20l **6,50 €** / 0,75l **16,00 €**

Duft nach reifen roten Beeren und feiner Würze. Ein sehr zugänglicher Wein mit weicher Frucht und sanften, schmeichelnden Tanninen.

Côte du Rhône Cuveé 1,4| 0,10l **5,00 €** / 0,20l **7,00 €** / 0,75l **20,00 €**

Saftige rote Früchte gepaart mit provenzalischen Kräutern. Geschmeidig am Gaumen, lebendig und mit einem würzigen, charmanten Charakter

FLASCHEN

Pinot Noir Bouchard 1,4| 0,75l **27,00 €**

Eleganter Burgunder mit Noten von zarten Waldbeeren und floralen Akzenten. Seidiges Tannin, lebendige Struktur und pure Finesse

La Vieille Ferme Cuveé 1,4| 0,75l **29,00 €**

Sonnige Aromen von dunklen Früchten und wilden Kräutern. Ein wunderbar ausgewogener Wein – fruchtbetont, unkompliziert und angenehm frisch

Bordeaux Château Troupian 1,4| 0,75l **38,00 €**

Klassisches Bouquet von dunklen Beeren und edlem Zedernholz. Kräftige Struktur mit präsentem Tannin und einer komplexen, erdigen Würze

ROSÉWEIN, CRÉMANT & CHAMPAGNER

OFFENE WEINE

Château de Champteloup 1,4l 0,10l **5,50 €** / 0,20l **7,50 €** / 0,75l **24,00 €**

Bouquet von saftigen roten Früchten und zarten Blüten. Ein charmanter Rosé mit feiner Restsüße, angenehmer Frische und langanhaltender Frucht

FLASCHEN

Miraval Cotes de Provence 1,4l 0,75l **48,00 €**

Vom Weingut Jolie-Pitt & Perrin. Feine Beerenfrucht und florale Noten; ein sehr eleganter, trockener Rosé mit seidigem Charakter

SCHAUMWEINE

Sekt halbtrocken (Mosel) 1,4l 0,10l **3,50 €**

Bouquet von reifem Pfirsich und saftiger Aprikose. Am Gaumen angenehm verspielt mit einer feinen Süße, spritziger Perlage und fruchtbetontem Finish

Michel Laurent Crémant de Loire 1,4l 0,75l **32,00 €**

Bouquet von reifen Äpfeln, Birnen und feiner Brioche. Elegant prickelnd mit lebendiger Säure und einem harmonischen Fruchtspiel

ROSÉSCHAUMWEIN

Arthur Metz Crémant d'Alsace Brut Rosé 1,4l 0,75l **36,00 €**

Duft von frischen Himbeeren und Erdbeeren. Trocken und belebend am Gaumen mit einer feinen Perlage und eleganter Frucht

CHAMPAGNER

Moët & Chandon Champagne Brut Impérial trocken 1,4l 0,75l **79,00 €**

Der Klassiker: Grüne Äpfel und Blüten, unterlegt mit zarten Brioche-Noten. Perfekt ausbalanciert, trocken und von vornehmer Struktur

Moët & Chandon Ice Impérial halbtrocken 1,4l 0,75l **89,00 €**

Speziell für den Genuss auf Eis kreiert. Fruchtig, süß und würzig mit Aromen von tropischen Früchten, cremigem Karamell, herber Grapefruit und wärmendem Ingwer.

ZUSATZSTOFFE

- 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,

ALLERGENE

- 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.



vegan



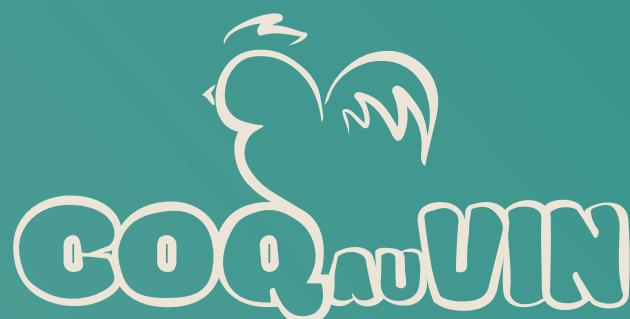
vegetarisch



scharf

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

www.coqauvin-restaurant.de



**LA VIE EN
COULEURS**



@coqauvin.moenchengladbach
@coqauvin.bar.restaurant

