

# UNSERE SPEISEKARTE

**LA VIE EN  
COULEURS**



@coquavin.moenchengladbach

# VORSPEISEN, SNACKS & ZUM TEILEN

## ENTRÉE, EN-CAS & À PARTAGER

### SOUPES

#### Soupe Provençale à la Tomate <sup>2, I</sup> 6,90 €

Provenzalische Suppe aus sonnengereiften Tomaten, Paprika, frischem Thymian, Rosmarin, Oregano und getrockneten Lavendelblüten

#### Soupe à l'Oignon <sup>16, 17, A1, G, L</sup> 6,90 €

Französische Zwiebelsuppe mit edlem Cognac und Weißwein, dazu überbackenes Baguette mit würzigem Gruyère

#### Plateau de Fromage (petit) <sup>G</sup> 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 <sup>N, G</sup> | 18,90 €

Miesmuscheln in **Weißwein- Crème fraîche- Sauce** mit Pommes frites



## FRENCH PASTA

### French Onion Pasta <sup>A1, G</sup> | 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 <sup>A1</sup> | 12,90 €



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

### French Carbonara <sup>A1, J, L, G</sup> | 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 <sup>A1, G</sup> | 18,90 €



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







# FLAMMKUCHEN

## TARTE FLAMBÉE

### Alsace <sup>2,3,G, A1</sup> 11,90 €

Knuspriger Flammkuchen nach Elsässer Art (mit **Crème fraîche**, würzigem **Speck** und milden **roten Zwiebeln**)

### Provence <sup>A1</sup> 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 <sup>1,G,H1, A1</sup> 13,90 €

Knuspriger Flammkuchen mit **Crème fraîche**, zartschmelzendem **Brie**, fruchtigen **Waldbeeren**, knackigen **Lauchzwiebeln**, gerösteten **Walnüssen** und süßer **Preiselbeer-Sauce**

### Paris <sup>2,3,G, A1</sup> 13,90 €

Knuspriger Flammkuchen mit **Crème fraîche**, **Käse**, zartem **Kochschinken** und frischer **Petersilie**

### Corse <sup>G, A1</sup> 13,90 €

Knuspriger Flammkuchen mit milder **Paprika-Crème**, getrockneten **Tomaten**, **Kalamata-Oliven**, cremigem **Valbreso** (französischer **Schafskäse**), **Lavendel-Honig** und würzigem **Salbei**

### Marmara <sup>2,G, A1</sup> 15,90 €

Knuspriger Flammkuchen mit milder **Paprika-Crème**, würziger **Sucuk**, milden **roten Zwiebeln**, gelben **Paprikastreifen**, cremigem **Valbreso** (französischer **Schafskäse**) und **Chiliflocken**

### Toulouse <sup>2,3,G, A1</sup> 15,90 €

Knuspriger Flammkuchen mit **Crème fraîche**, würzigem **Speck**, süßer **Birne**, kräftigem **Roquefort-Käse**, frischem **Salat** und aromatischer **Balsamico-Crème**

### Orléans <sup>G, H1, A1</sup> 16,90 €

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

### Marseille <sup>2, D, A1</sup> 17,90 €

Knuspriger Flammkuchen mit **Spinat-Crème**, geräuchertem **Lachs**, milden **roten Zwiebeln**, frischen **Radieschen**, **Dill** und leicht scharfer **Wasabi-Crème**

### St. Tropez <sup>2, D, A1</sup> 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 Seeteufelfilet 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 Rice<sup>17</sup>

provenzalischer Reis mit Mandeln und Aprikose

### Chou Rouge<sup>14</sup>

Elsässer Rotkohl mit Speck

### French Fries<sup>14</sup>

Pommes mit Mayo oder Ketchup 

### Salade d'accompagnement

Beilagensalat mit Granatapfelkerne und Lila Kresse

### Gratin dauphinois<sup>G,A1</sup>

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**, fruchtigen **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

# FRÜHNSTÜCK

## FRUNCH: THE FRENCH BRUNCH

täglich ab 10 Uhr



### SÜß

#### French Toast <sup>1,4</sup> 9,90 €

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

#### Frenchoque <sup>1,4</sup> 9,90 €

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

### HERZHAFT

#### Croque Mademoiselle | 9,90 €

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

#### Croque Madame <sup>1,2</sup> 10,90 €

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

#### Eggs Benedict mit Guacamole <sup>1,2</sup> 10,90 €

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

#### Croque de Mer <sup>1,2, D</sup> 13,90 €

Fluffige **Brioche**, getränkt 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 <sup>G, A1</sup> 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 <sup>G, 1, A1</sup> 7,90 €

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

### Crêpe Suprême <sup>G, 1, A1</sup> 9,90 €

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



## NACHTISCH

### DESSERT



### Himbeer-Tartelette <sup>1, 1,1</sup> 6,90 €

Törtchen aus Himbeeren und Mürbeteig

### Apfel-Tartelette <sup>1, 1,1</sup> 6,90 €

Apfel-Törtchen mit Sahne und karamellisierter Mandel

### Baiser-Frucht-Tartelette <sup>1, 1,1</sup> 6,90 €

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

### Paris Cheesecake <sup>1, 1,1</sup> 7,90 €

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

### Crème-Brûlée-Tartelette mit Cassis-Sorbet <sup>1, 1,1</sup> 8,90 €

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

# WINTER EDITION

## SAISONALE KARTE

### FLAMMKUCHEN DELUXE

**Tarte flambée Mont Blanc** <sup>A1</sup> | 19,90 €

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

### HEIßE GETRÄNKE

**Hot Lillet Berry** <sup>2, 10, 3, 17, L</sup> | 6,90 €

Lillet Blanc, schwarzer Johannisbeersaft, Cranberry, Zitrone und Waldbeeren

**Lillet Hot Apple** <sup>17, 5, 3</sup> | 6,90 €

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

**Glühwein** <sup>17, 5, 3, L</sup> | 0,2 | 3,50 €

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

**Hot Punch (alkoholfrei)** <sup>1, 5</sup> | 0,2 | 3,50 €

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

**Le Lumumba "classic style"** <sup>17, 3, G</sup> | 0,2 | 5,90 €


Heiße Schokolade mit Rum Havana Club, verfeinert mit Schlagsahne

**Le Lumumba "french style"** <sup>17, 3, G</sup> | 0,2 | 6,90 €

Heiße Schokolade mit Cognac Hennessy, verfeinert mit Schlagsahne und Zimt







# COQ AU VIN

FRENCH BAR & RESTAURANT

---

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 €

# SÄFTE

Apfelsaft naturtrüb 0,3 l <sup>3</sup> | 4,90 €

Cranberrynektar 0,3 l | 4,90 €

Maracujanektar 0,3 l <sup>3</sup> | 4,90 €

Johannisbeernektar 0,3 l | 4,90 €

# SOFTDRINKS

Coca Cola 0,2 l <sup>1</sup> | 3,30 €

Coca Cola Light 0,2 l <sup>1, 11, 12</sup> | 3,30 €

Coca Cola Zero 0,2 l <sup>1, 11, 12</sup> | 3,30 €

Sprite 0,2 l | 3,30 €

Paulaner Spezi 0,33 l <sup>1</sup> | 4,50 €

Orangina Orange 0,25 l | 4,50 €

Orangina Rouge 0,25 l <sup>1</sup> | 4,50 €

# SCHORLEN

Apfelsaftschorle 0,3 l <sup>3</sup> | 3,90 €

Cranberryschorle 0,3 l | 3,90 €

Maracujaschorle 0,3 l <sup>3</sup> | 3,90 €

Johannisbeerschorle 0,3 l | 3,90 €

# KAFFEE & TEE

## CAFÉS & TÉ

### KAFFEE

Café Crème <sup>9</sup> | 2,90 €

Cappuccino <sup>9, G</sup> | 3,90 €

Latte Macchiato <sup>9, G</sup> | 4,40 €

Café au Lait <sup>9, G</sup> | 4,40 €

Espresso <sup>9</sup> | 1,90 €

Espresso doppio <sup>9</sup> | 2,90 €

Espresso Macchiato <sup>9, G</sup> | 2,50 €

### TEE

Frischer Minzetea <sup>9</sup> | 3,90 €

Ingwer - Zitrone <sup>9</sup> | 3,90 €

Grüner Tee - Mango <sup>9, G</sup> | 3,90 €

Earl Grey - Bergamotte <sup>9, G</sup> | 3,90 €

### OHNE KOFFEIN

Cafè Crème (koffeinfrei) <sup>9</sup> | 2,90 €

Chocolat Chaud <sup>G</sup> | 4,50 €

# HAUSGEMACHTER EISTEE UND LIMONADE

## THÉ GLACÉ & LEMONADE

### EISTEE

**Lavande & Citron 0,5 l | 6,90 €**

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

**Exotique 0,5 l | 6,90 €**

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

**Bergamote 0,5 l | 6,90 €**

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

### LIMONADE

**Versailles 0,5 l | 6,90 €**

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

**Pampellon 0,5 l | 6,90 €**

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

**Moulin Rouge 0,5 l | 6,90 €**

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





# BIERE

**1664 Blonde 0,25 l <sup>A3</sup> 3,50 €**  
Französisches **Lagerbier**

**1664 Blanc 0,33 l <sup>A1</sup> 4,50 €**  
Französisches **Weizenbier**

**1664 Rosé 0,25 l <sup>A1</sup> 3,90 €**  
Französisches **Weizenbier** mit **Himbeergeschmack**

**1664 Mûre 0,25 l <sup>A1</sup> 3,90 €**  
Französisches **Weizenbier** mit **Brombeergeschmack**

## ALKOHOLFREIE BIERE

**1664 Blonde 0,0% 0,33 l <sup>A3</sup> 4,50 €**  
Alkoholfreies französisches **Lagerbier**

**1664 Blanc 0,0% 0,25 l <sup>A1</sup> 3,50 €**  
Alkoholfreies französisches **Weizenbier**

# APÉRITIFS

**Pastis <sup>1l</sup> 5,90 €**  
Pastis de Marseille (4 cl) - Der Aperitif-Klassiker aus Frankreich

**Lillet Wild Berry <sup>1l</sup> 6,90 €**  
Spritziger Aperitif aus französischem **Weißweinlikör** und **Wildbeeren**

**Lillet White Peach <sup>1l</sup> 6,90 €**  
Spritziger Aperitif aus französischem **Rosé-Likör** und weißem **Pfirsich**

**Lillet Artiste <sup>1l</sup> 7,90 €**  
Aperitif aus französischem **Rotweinlikör**, **Johannisbeernektar**, **Ginger Ale**, spritziger **Limette** und frischer **Minze**

**Pampelle Spritz <sup>1l</sup> 8,90 €**  
Aperitif aus fruchtigem **Likör aus korsischen Grapefruits**, spritzigem **Schaumwein**, **Bitter** und prickelndem Soda

**French Spritz <sup>1l</sup> 9,90 €**  
Aperitif aus französischem **Honigmelonen- und Pfirsichlikör**, Soda und spritzigem **Schaumwein**

## ALKOHOLFREIE APÉRITIFS

**Amèrol Spritz (alkoholfrei) <sup>1l</sup> 6,90 €**  
Alkoholfreier Aperitif aus **Tonic Water**, **Bitter**, süßer **Mandarine** und einem Spritzer Soda

**Volée White Peach (alkoholfrei) <sup>1l</sup> 7,90 €**  
Alkoholfreie Erfrischung aus **südfranzösischem Aperitif**, **Grapefruit** und weißem **Pfirsich**



# HIGHBALLS & LONGDRINKS

## La Vie en Rose <sup>1</sup> | 9,90 €

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

## Mon Cœur <sup>1</sup> | 10,90 €

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

## Premium Gin Tonic <sup>1</sup> | 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 <sup>1</sup> | 13,90 €

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

## ALKOHOLFREIER LONGDRINKS

## Mon Amour (alkoholfrei) <sup>1, A3, L</sup> | 7,90 €

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



# COQ'TAILS

## **Boulevardier** <sup>1, L</sup> 8,90 €

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

## **Red Devil Negroni** <sup>1, L</sup> 8,90 €

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

## **Daikiwi** <sup>1, L</sup> 9,90 €

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

## **Normandini** <sup>1, L</sup> 10,90 €

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

## **Femme Fatale** <sup>1, 9, L</sup> 11,90 €

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

## **French Mule** <sup>1, A3, L</sup> 12,90 €

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

## **La Belle et la Bête** <sup>1, L</sup> 13,90 €

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

## ALKOHOLFREIE COQ'TAILS

### **Bisou Bisou (alkoholfrei)** <sup>1, L</sup> 7,90 €

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

### **Parisian Mojito (alkoholfrei)** <sup>1, L</sup> 7,90 €

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





# WEIßWEIN

## OFFENE WEINE

**Chardonnay Pays d'oc** <sup>1.4</sup> 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** <sup>1.4</sup> 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 I** <sup>1.4</sup> 0,20l **4,90 €**

## FLASCHEN

**Corsaire Reserve du Resident Cuvé** <sup>1.4</sup> 0,75l **25,00 €**

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

**Melon de Bourgogne Muscadet Sauvion du Cléray** <sup>1.4</sup> 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** <sup>1.4</sup> 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** <sup>1.4</sup> 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 Cuvé** <sup>1.4</sup> 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** <sup>1.4</sup> 0,75l **27,00 €**

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

**La Vieille Ferme Cuvé** <sup>1.4</sup> 0,75l **29,00 €**

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

**Bordeaux Château Troupian** <sup>1.4</sup> 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** <sup>1,4l</sup> 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** <sup>1,4l</sup> 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)** <sup>1,4l</sup> 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** <sup>1,4l</sup> 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** <sup>1,4l</sup> 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** <sup>1,4l</sup> 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** <sup>1,4l</sup> 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 Sulfid,
- M Lupine,
- N Weichtiere.



vegan



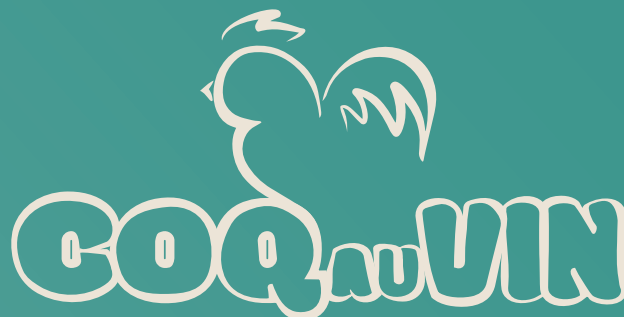
vegetarisch



scharf

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

[www.coqauvin-restaurant.de](http://www.coqauvin-restaurant.de)



**LA VIE EN  
COULEURS**



@coqauvin.moenchengladbach  
@coqauvin.bar.restaurant