COQ AU VIN
FRENCH BAR & RESTAURANT

UNSERE

SPEISEKARTE

VORSPEISEN, SNACKS & ZUM TEILEN

ENTRÉE, EN-CAS & À PARTAGER

SOUPES

Soupe Provençale à la Tomate [2, l] **6,90 €** VEGAN
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

Camembert rôti [G] | **7,90 €**
Zartschmelzender **Ofen-Camembert** mit **Walnüssen**, **Thymian** und süßem **Lavendelhonig**, dazu krosses **Baguette** zum Dippen

Plateau Végétalien | **12,90 €**
Variation aus verschiedenem veganen Fingerfood (**Kalamata-Oliven,** gebratene **Champignons**, **Cornichons**, frittierte **Kartoffelchips**, **Erdbeeren** und gebratene **Rosmarin-Birnen**) mit cremigem **Rote-Bete-Hummus-Dip**, **Aioli**, **Spinat-Dip** und krossem **Baguette**

Plateau de Fromage [G] | **14,90 €**
Variation aus verschiedenen französischen Käse-Sorten (**Brie**, **Comté**, **Ziegenkäse**, **Valbreso** und **Roquefort**) mit frischen **Beeren**, körnigem **Senf**, **Feigen-Konfitüre**, **Lavendel-Honig**, fruchtigen **Preiselbeeren** und krossem **Baguette**

Plateau de Charcuterie [G] | **17,90 €**
Gemischte französische Vorspeisenplatte aus französischem **Käse** und **Salami**, fruchtiger **Preiselbeermarmelade**, frischen **Beeren**, gerösteteten **Walnüssen**, cremiger **Aioli**, **Cornichons**, **Snack-Gebäck**, **Kalamata-Oliven**, frittierten **Kartoffelchips**, gebratenen **Champignons**, **Serrano-Schinken** mit gegrillten **Rosmarin-Birnen** 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

Steak Frites [N,G] | **28,90 €**
Saftig zartes **Rindersteak** vom Angus-Rind, serviert mit **Estragon-Butter** und **Pommes** Frites mit **Trüffel-Mayonnaise**

kleiner **Beilagensalat** **+2,90 €**

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 provenzalisches 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 **Bandnudeln** 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**, **Rosmarin**, **Thymian** und **Rosa Pfeffer**

Lyon G, A1 | **12,90 €**
Knuspriger Flammkuchen mit **Pink-Hummus-Crème**, süßer **Paprika**, **Zwiebelringen**, gerösteter **Walnuss**, frischem **Rucola** und aromatischer **Balsamico-Crème**

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**

Marmara 2,G, A1| **15,90 €**
Knuspriger Flammkuchen mit **Pink-Hummus-Crème**, scharfer **Sucuk-Wurst,** milden roten **Zwiebeln**, gelben **Paprikastreifen**, cremigem **Valbreso** (französischer Schafskäse) und Petersilie

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

Orléans G, H1,A1| **16,90 €**
Knuspriger Flammkuchen mit **Crème fraîche**, würzigem **Ziegenkäse**, **Rote-Bete-Hummus**, **Thymian**, süßen **Erdbeeren**, **Lavendel-Honig** und gerösteten **Walnüssen**

Marseille 2, D, A1| **17,90 €**
Knuspriger Flammkuchen mit **Crème fraîche**, geräuchertem **Lachs**, milden roten **Zwiebeln**, **Dill** und **Avocado-Crème**

St. Tropez 2, D, A1| **18,90 €**
Knuspriger Flammkuchen mit würziger **Spinat-Crème**, gegrillten **Garnelen**, **Zucchini**, gelber **Paprika**, **Tomaten** und frischem **Basilikum**

Mont Blanc 2, D, A1| **18,90 €**
Knuspriger Flammkuchen mit **Trüffel-Crème**, **Serrano-Schinken**, gerösteter **Walnuss**, frischem **Rucola** und **Trüffel**

FRANZÖSISCHE EINTÖPFE

PREMIUM RAGOÛT

Ratatouille 1| **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 **provenzialischen 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 17 | VEGAN
provenzalischer **Reis** mit **Mandeln** und **Aprikose**

Chou Rouge L |
Elsässer **Rotkohl** mit **Speck**

French Fries | VEGGIE
Pommes mit Mayo oder Ketchup VEGAN

Salade d'accompagnement | VEGAN
Beilagensalat mit Granatapfelkerne und Lila Kresse

Gratin dauphinois G, A1 | VEGGIE
Kartoffelgratin

SALATE
SALADE

Auvergne 2, A1 | **12,90 €** VEGAN
Frischer gemischter Salat mit knackigen **Möhren**, süßer **Paprika**, fruchtigen **Kirschtomaten**, saftiger **Salatgurke**, **Walnüssen**, **Granatapfelkernen** und hausgemachter **Zitronen-Vinaigrette**

Dijon 1, 2, A1, G | **13,90 €** VEGGIE
Knackiger gemischter Salat mit gegrilltem **Brie**, **Cassis-Sauce**, eingelegten **Aprikosen**, hausgemachter **Zitronen-Vinaigrette** und frischen **Erdbeeren**

Tourmalet 2, G, A1 | **14,90 €** VEGGIE
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 gegrillten **Garnelen**, **Balsamico-Aprikosen**, fruchtigen **Kirschtomaten** 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-Créme**

*nur für Kinder im Alter bis einschließlich 12 Jahre

FRÜHSTÜCK
FRUNCH: THE FRENCH BRUNCH
täglich ab 10 Uhr

SÜß

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

Frenchoque 1, L | **9,90 €**
Fluffige **Brioche**, getränkt in Ei mit **Zimt** und **Zucker**, dazu **Weiße Schokoladen-Sauce**, 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 [1, 2] | **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 [1, 2] | **10,90 €**
Fluffige **Brioche**, mit cremiger **Guacamole**, **Kochschinken**, **pochierten Eiern** und samtiger **Hollandaise**

Croque de Mer [1, 2, D] | **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

ab **20,00 €***

*Sonntag von 10 bis 15 Uhr
bei Reservierung am Vortag bis 20:00 Uhr
(regulärer Preis 25 €)

PATISSERIE & 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 €**

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 €**

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**

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 €**
Rahm**käsekuchen** nach New Yorker Art

Mousse au Chocolat Kuchen A, C, G | **4,50 €**
Schokoladenkuchen aus dunkler **Schokolade** und **Mousse au Chocolat**

CRÊPERIE

CRÊPERIE

Crêpe Chocolat & Popcorn G, A1 | **8,90 €**
Süßer **Crêpe** aus dunklem **Kakaoteig** mit **Mousse au Chocolat**, **Popcorn**, **Waldfrüchten** und zartschmelzender **Weiße-Schokoladen**- und **Cassis-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 **Erdbeeren** und **Blaubeeren**, etwas **Sahne** sowie fruchtiger **Erdbeer**- und **Cassis-Sauce**

NACHTISCH
DESSERT

Himbeer-Tartelette 1, 4 **6,90 €**
Törtchen aus **Himbeeren** und Mürbeteig

Apfel-Tartelette 1, 4 **6,90 €**
Apfel-Törtchen mit **Sahne** und karamellisierter **Mandel**

Baiser-Frucht-Tartelette 1, 4 **6,90 €**
Törtchen mit **Fruchtcreme** aus **Johannisbeeren und Himbeeren**, gekrönt mit feinstem Baiser

Paris Cheesecake 1, 4 **7,90 €**
Käsekuchen-Törtchen nach pariser Art mit **Cassis-Sauce** und frischen **Waldfrüchten**

Crème-Brûlée-Tartelette mit Cassis-Sorbet 1, 4 **8,90 €**
Törtchen mit Vanille-Crème und **Karamellkruste**, dazu **Cassis-Sorbet**

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 €

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 €
- Matcha Latte [9, G] | 4,40 €

TEE

- Frischer Minzetee [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 €

Mit Hafer- oder Kokosdrink: + 1,00 €

HAUSGEMACHTER EISTEE UND LIMONADE

THÉ GLACÉ & LEMONADE

EISTEE

Lavande & Citron [1] **6,90 €**
Hausgemachter Eistee aus spritziger **Zitrone** und **Lavendel**

Exotique [1] **6,90 €**
Hausgemachter Eistee aus kaltgebrühtem **grünen Tee,** fruchtiger **Mango** und frischer **Passionsfrucht**

Bergamote [1] **6,90 €**
Hausgemachter Eistee aus kaltgebrühtem **Earl Grey Tee**, fruchtiger **Bergamotte** und frischer **Limette**

LIMONADE

Versailles [1] **6,90 €**
Hausgemachte Limonade aus **Rosenblüte**, **Mandel**, frischer **Limette** und **Grapefruit**

Pampellon [1] **6,90 €**
Hausgemachte Limonade aus frischem **Ingwer**, **Yuzu**, frischer **Bergamotte** und **Limette**

Moulin Rouge [1] **6,90 €**
Hausgemachte Limonade aus **Holunderblüte**, **Erdbeeren**, frischer **Limette** und **Minze**

ICED MATCHA

Iced Matcha Latte [1] **4,90 €**
Traditioneller **Premium-Matcha** auf **Eis** mit kalter **Milch**

Iced French (Cassis) Matcha Latte [1] **5,90 €**
Fusion aus **Iced Matcha Latte** und schwarzer **Johannisbeere**

Iced Matcha de Provence (Lavendel) [1] **5,90 €**
Ein Geschmackserlebnis wie ein Sommertag in Südfrankreich: Hochwertiger **Matcha**, eisgekühlte **Milch** und **Lavendelblüte**

Iced Strawberry Matcha Latte [1] **5,90 €**
Iced **Matcha Latte** mit **Erdbeerpüree**

Iced Pink Matcha Latte [1] **5,90 €**
Ein Traum in Pastell: **Matcha**, eisgekühlte **Milch**, exotische **Drachenfrucht** und **Grapefruit**. Ein wunderschöner Hingucker, der nach Sommer schmeckt!

Mit Hafer- oder Kokosdrink: + 1,00 €

BIERE

1664 Blonde 0,25 l [A3] **3,50 €**
Französisches **Lager**bier

1664 Blanc 0,33 l [A1] **4,50 €**
Französisches **Weizen**bier

1664 Rosé 0,25 l [A1] **3,90 €**
Französisches **Weizen**bier mit **Himbeer**geschmack

1664 Mûre 0,25 l [A1] **3,90 €**
Französisches **Weizen**bier mit **Brombeer**geschmack

ALKOHOLFREIE BIERE

1664 Blonde 0,0% 0,33 l [A3] **4,50 €**
Alkoholfreies französisches **Lager**bier

1664 Blanc 0,0% 0,25 l [A1] **3,50 €**
Alkoholfreies französisches **Weizen**bier

APÉRITIFS

Pastis [11] **5,90 €**
Pastis de Marseille (4 cl) - Der Aperitif-Klassiker aus Frankreich

Lillet Wild Berry [L] **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 [L] **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

Amèrol 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 **Pfirsisch**

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 **Kokosnuss**wasser, 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, L] 0,10l **4,50 €** / 0,20l **6,50 €l** / 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, L] 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 l [1, L] 0,20l **4,90 €**

FLASCHEN

Corsaire Reserve du Resident Cuveé [1, L] 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, L] 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 Protegée [1, L] 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, 4] 0,10l **5,50 €** / 0,20l **7,50 €l** / 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, 4] 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, 4] 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, 4] 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, 4] 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, 4] 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, 4] 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.

COQ AU VIN

LA VIE EN COULEURS

@coqauvin.moenchengladbach
@coqauvin.bar.restaurant

CAV 2026071