

## à partager

- Assortiment de *Finger Food* 11,90 €  
*Oignon rings, calamars croustillants, beignets de mozzarella, beignets de morue et sauce tartare.*
- Planche de charcuterie ou mixte (*Charcuterie et fromages*).  
petite assiette 9,00 €  
grande assiette 17,00 €
- Croustillants panés à la mozzarella 6,90 €  
*Sauce aigre douce.*
- Beignets de morue aux épices douces 6,90 €
- *Oignon rings* 6,90 €
- Calamars croustillants 7,90 €  
*Sauce tartare*
- *Wings* de poulet marinés à la Texane 7,90 €  
*Sauce barbecue.*

## salades

- Salade Alpine 18,90 €  
*Chèvre chaud, ciboulette crouillante, mélange de salades et lardons.*
- Salade Cæsar 18,90 €  
*Filet de poulet crouillant, parmesan AOP, salade romaine, œuf dur, croûtons et sauce Cæsar.*

## Le Coq spécial Flams et tartines

- Flams 14,90 €  
*Tarte fine flambée, lardons, oignons confits, emmental, crème fraîche et frites.*
- Croque Monsieur du Coq 14,90 €  
*Comté affiné et frites.*
- Tartine Italienne 14,90 €  
*Aubergine grillée, poivrons grillés, courgettes, compotée de tomates, copeaux de parmesan, tomates cerises, jambon de pays et frites.*

## menus

Voir le détail à la page des Formules.

Entrée · Plat

Le menu du midi.

19,90 €

Entrée · Plat · Boisson

ou Plat · Dessert · Boisson

Le menu du midi et du soir.

25,90 €

Enfants (- 10 ans)

Plat, dessert et boisson.

offert le samedi, le dimanche  
et les vacances scolaires.

13,00 €

## entrées

- Œuf bio du Coq *Mayonnaise truffée.* 6,90 €
- Tartare d'avocat et crevettes 8,90 €
- Croquettes du Coq 7,90 €  
*Chèvre, ciboulette crouillante et coulis de tomates au miel.*
- Gravlax de saumon mariné 7,90 €  
*Aux herbes fraîches, vinaigrette passion et agrumes*

## la grillade à partager entre amis

- Côte de bœuf grillée 1 kg 90,90 €  
*Frites maison et sauce au choix (sauce poivre, moutarde à l'ancienne ou jus au thym).*

## plats

- Onglet de bœuf français 22,90 €  
*Échalote et frites maison.*
- Pavé de saumon à l'aneth 18,90 €  
*Purée tradition.*
- Poulet rôti aux thym 18,90 €  
*Jus de volaille, frites maison et poêlée de légumes.*
- Gigot d'agneau braisé 20,90 €  
*Dans son jus à l'ail confit et purée tradition.*
- Tagliata de bœuf 20,90 €  
*Julienne de légumes et roquette.*
- *Hamburger* du COQ original 17,90 €  
*Steak haché français, cheddar, oignons confits, salade romaine, sauce du Coq, Potato Bun et frites maison.*
- Saucisse de Toulouse grillée 17,00 €  
*Purée tradition, sauce moutarde à l'ancienne.*

## desserts

- Tarte fine aux pommes 8,90 €  
*Boule vanille.*
- Mi-cuit au chocolat 8,90 €  
*Crème anglaise.*
- Café ou thé gourmand 8,90 €
- Profiterole géante au chocolat chaud 9,00 €
- Coupe chocolat liégeois au chocolat chaud 8,00 €
- L'île flottante 8,00 €  
*crème anglaise, caramel et amandes grillées.*

happy  
hour

18h-19h30  
&  
22h-23h30

Sur cocktails et bières

(le prix en Happy Hour  
est indiqué sous la boisson  
concernée)

## eaux

Vittel 50 cl	5,50 €
Vittel 1 litre	7,50 €
Perrier 33 cl	4,50 €
Perrier fines bulles 1 litre	8,00 €
Perrier fines bulles 50 cl	5,50 €
San Pellegrino 1 litre	8,00 €

## sodas

Coca 33 cl	4,50 €
Coca zéro 33 cl	4,50 €
Orangina 25 cl	4,50 €
Schweppes agrumes 33 cl	4,50 €
Organics Tonic Water 25 cl	4,50 €
Organics Ginger Beer 25 cl	4,50 €
Fuze Tea pêche	4,50 €
Limonade	4,50 €
Red bull	5,50 €

## jus de fruits

Pomme, ananas, orange, citron vert, passion, cranberry	5,00 €
--	--------

## cafés « Lavazza »

Espresso, décaféiné,	
ristretto, allongé	2,80 €
Double espresso	4,80 €
Café noisette	3,00 €
Café crème	4,90 €
Cappuccino	4,90 €

## boissons chaudes

Chocolat chaud	4,50 €
Thé, infusion Whittington	4,60 €
Supplément lait	0,50 €
Supplément menthe fraîche	0,50 €

## bières pression « Gallia »

Le Coq d'habitude 25 cl	6,00 €
Le Coq d'habitude 50 cl	8,50 €
en Happy Hour	6,50 €
Champ Libre 25 cl	6,50 €
Champ Libre 50 cl	9,00 €
en Happy Hour	7,50 €
Nouveau Western IPA 25 cl	7,50 €
Nouveau Western IPA 50 cl	10,50 €
en Happy Hour	7,50 €
Weiss & Versa (blanche) 25 cl	6,50 €
Weiss & Versa (blanche) 50 cl	9,50 €
en Happy Hour	6,50 €
Picon Bière 25 cl	6,50 €
Picon Bière 50 cl	9,00 €
Panaché 25 cl	6,50 €
Panaché 50 cl	9,00 €
Monaco 25 cl	6,50 €
Monaco 50 cl	9,00 €



## bières bouteilles

Desperados	7,50 €
Heineken sans alcool	6,50 €

## apéritifs

Ricard	5,50 €
Martini bianco, rosso	6,00 €
Porto rouge, blanc	6,00 €
Kir	5,50 €
Kir royal	12,00 €
Coupe de Riccadonna	9,00 €

## whiskys

Jack Daniel's	9,50 €
Ballentine's Finest	9,00 €
Lagavulin 16 ans	13,00 €
Bourbon Wild Turkey 81	12,00 €
Jameson Black Barrel	12,50 €

## digestifs

Gin Beefeater	9,50 €
Absolut Vodka	9,50 €
Tequila Olmeca Silver	9,50 €
Get 27	9,50 €
Get 31	9,50 €
Limoncello	9,50 €
Bailey's	9,50 €
Vieille prune	10,00 €
Poire Williams	10,00 €
Calvados	10,00 €
Armagnac Duc de Camilhac	10,00 €
Chartreuse	10,00 €
Cognac Martell Cordon bleu	12,00 €

## rhums

Rhum Kraken	10,00 €
Trois Rivières ambré	10,50 €
Don Papa	10,00 €
Rhum vieux La Hechicera	12,50 €

## bar à spritz

en Happy Hour	9,50 €
Apérol	6,50 €
Prosecco Riccadonna, eau pétillante	
Liqueur Fiorente	
Prosecco Riccadonna, eau pétillante	
Campari	
Prosecco Riccadonna, eau pétillante	
Lillet Spritz rosé	
eau tonic	

## cocktails

en Happy Hour	9,50 €
Mojito	6,50 €
Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante	
Caipirinha	
Cachaça, citron vert, sucre de canne	
Bellini	
Riccadonna, crème de pêche	
Pina colada	
Rhum, crème de coco, ananas	
Moscow mule	
Vodka, citron vert, ginger beer	
Gin tonic	
Gin, Organics tonic	
Jager bomb	
Jagermeister, Red bull	

## sans alcool

en Happy Hour	7,50 €
Virgin Spritz	5,50 €
Crodino, eau pétillante	
Virgin Mojito	
menthe fraîche, citron vert, limonade	
Virgin Colada	
crème de coco, jus d'ananas	
Cocktail de fruits	
jus de cranberry, jus d'ananas, jus de passion, jus de citron vert	

## le spécial

11,50 €	
Pas en Happy Hour	
Long Island Coq'Tail	
Vodka, Tequila, Rhum, Gin, Triple sec, Curacao, limonade	

vins au verre  
et au pichet

Les vins disponibles  
au verre et au pichet  
sont à consulter  
sur l'ardoise  
et auprès  
du service.

## vins rouges

75 cl	
Signature, Domaine	
Brotte 2023 Côtes du Rhône	23,00 €
Pinot noir, Domaines Astruc	
2022 Languedoc	23,00 €
Petit Pont réserve Languedoc	25,00 €
Chinon, Les Galuches	
Domaine Raffault	
2022 bio Loire	29,00 €
Brouilly, Vieilles Vignes	
Domaine Mandrillon	
2023 Beaujolais	38,00 €
Mouton Cadet	
Heritage 2020 Bordeaux	40,00 €
Hautes Côtes de Beaune	
Château de Melin 2022	45,00 €
Bourgogne	

## vins blancs

75 cl	
Chardonnay, Domaines Astruc	
2023 Languedoc	22,00 €
Viognier, L'Île	
Domaine de Castelneau	
2023 Languedoc	22,00 €
Petit Pont réserve Languedoc	25,00 €
Pouilly Fumé, Domaine Chollet	
2022 Loire	38,00 €
Petit Chablis, Domaine des Hâtes	
2022 Bourgogne	40,00 €
Sauvignon, Mouton Cadet	
Nathan 2023 Bordeaux	43,00 €

## vins rosés

75 cl	
Petit Pont rosé	25,00 €
Studio by Miraval	38,00 €

## champagne

75 cl	
Lallier Brut	72,00 €

Prix net en euros, service inclus

## Formule Un

Entrée · Plat · Boisson  
ou Plat · Dessert · Boisson

Le menu du midi et du soir.

25,90 €

### entrées

Croquettes du Coq

chèvre, ciboulette et coulis de tomates au miel

Œuf bio du Coq

Mayonnaise truffée.

Gravlax de saumon mariné

Aux herbes fraîches, vinaigrette passion et agrumes

### plats

Salade Cæsar

Filet de poulet croustillant, parmesan AOP, salade romaine, œuf dur, croûtons et sauce Cæsar.

Tartine Italienne

Aubergine grillée, poivrons grillés, courgettes, compotée de tomates, copeaux de parmesan, tomates cerises, jambon de pays et frites.

Steak à cheval Charolais

œuf au plat et frites maison

Pavé de saumon

Aneth et purée tradition.

Saucisse de Toulouse grillée

Purée tradition, sauce moutarde à l'ancienne.

Poulet rôti aux thym

Jus de volaille, frites maison et poêlé de légumes.

### desserts

Coupe chocolat Liégeois

chocolat chaud

Mi-cuit au chocolat

crème anglaise

Tarte fine aux pommes

Boule vanille.

### Boissons

Coca

Coca Zero

Limonade

Jus de fruits

Vittel 25cl

Verre de vin

## Formule Karting

Entrée · Plat

Le menu du midi.

19,90 €

### entrées

Croquettes du Coq

chèvre, ciboulette et coulis de tomates au miel

Œuf bio du Coq

Mayonnaise truffée.

Gravlax de saumon mariné

Aux herbes fraîches, vinaigrette passion et agrumes

### plats

Salade Cæsar

Filet de poulet croustillant, parmesan AOP, salade romaine, œuf dur, croûtons et sauce Cæsar.

Tartine Italienne

Aubergine grillée, poivrons grillés, courgettes, compotée de tomates, copeaux de parmesan, tomates cerises, jambon de pays et frites.

Steak à cheval Charolais

œuf au plat et frites maison

Pavé de saumon

Aneth et purée tradition.

Saucisse de Toulouse grillée

Purée tradition, sauce moutarde à l'ancienne.

Poulet rôti aux thym

Jus de volaille, frites maison et poêlé de légumes

## Formule Baby-Foot

Entrée · Plat · Boisson

Le menu des enfants (moins de 10 ans)

offert le samedi, le dimanche et les vacances scolaires.

13,00 €

### plats

Filet de poulet  
croustillant

Steak haché charolais

Filet de saumon  
à la plancha

Accompagnements :  
frites ou haricots vert au choix

### desserts

Boule de glace  
au choix

Moelleux au chocolat

•  
Boisson soft  
au choix

(demander à l'équipe)

le  Les soirs de compétitions

De 18h à 19h30 et de 22h à 23h30

Happy Hour  
Cocktails & bières

(voir la carte des boissons)

À partir de 20 h

Service gagnant  
2 Pintes du Coq & 2 tapas

(au choix parmi *oignons rings*, croustillants de mozzarella, beignets de morue, calamars ou *wings* de poulet)

23,90 €

Collectif  
4 Pintes du Coq & 3 tapas

(au choix parmi *oignons rings*, croustillants de mozzarella, beignets de morue, calamars ou *wings* de poulet)

43,90 €