

# la Table du Coq

bistrot des volailles



Composez votre menu selon vos envies :

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Le Menu du Jour -</b>                         | <b>14€</b>   |
| <i>Uniquement le midi, du lundi au vendredi</i>  |              |
| Buffet, plat du jour, dessert du jour et un café |              |
| <b>Une entrée + un plat</b>                      | <b>19€</b>   |
| <b>Un plat + un dessert</b>                      | <b>19€</b>   |
| <b>Une entrée, un plat, un dessert</b>           | <b>23€</b>   |
| <b>Le buffet + un café</b>                       | <b>12€</b>   |
| <b>Un plat + un café</b>                         | <b>15€</b>   |
| <b>Une entrée seule au choix</b>                 | <b>8€</b>    |
| <b>Un dessert seul au choix</b>                  | <b>4,50€</b> |
| <b>Une salade + un verre de vin + un café</b>    | <b>19€</b>   |



## Menu PINKOK

(9€ hors boissons) jusqu'à 12 ans

Buffet d'entrées à volonté  
ou œuf coque et mouillettes  
ou rillettes de poulet rôti



assiette de pâtes fraîches  
ou

**nos « Nuggets Maison » :**

Aiguillettes de poulet de Loué panées  
ou filet de cabillaud pané  
au choix :

Frites fraîches ou poêlée de carottes



2 boules de glace ou dessert du jour

## Tous les vendredi soirs sur réservation

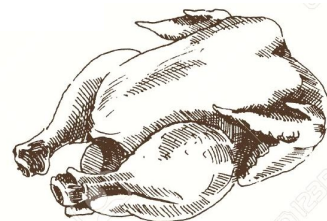
### Rôtisserie de poulet fermier entier

Nous le rôtissons lentement au four (cuisson 1h) et le servons accompagné de: croûtons au jus, pommes de terre rissolées au thym et à l'ail et d'une salade verte

Le poulet fermier de Loué (pour 2 à 3 pers) : 35 €

Le poulet fermier de 100 jours (pour 4 pers) : 45€

*Si vous ne le terminez pas sur place, nous vous l'emballons pour une petite faim à la maison !*



| <b>Extraits de notre cave...</b> |                            | <b>Bouteille</b> | <b>1/2</b>     |
|----------------------------------|----------------------------|------------------|----------------|
| Vins blancs                      | Jasnieres                  | 2015             | 28€            |
|                                  | Pouilly fumé               | 2015             | 35€ 20€ (2014) |
| Vins rouges                      | Saint Nicolas de Bourgueil | 2015             | 25€ 15€        |
|                                  | Chinon « Marc Brédif »     | 2015             | 25€            |
|                                  | Bordeaux Saint-Emilion     | 2014             | 30€ 18€        |
| Vins Rosés                       | Rosé de Loire              | 2015             | 17€ 10€        |
|                                  | Côte de Provence           | 2015             | 22€ 13€        |
| Champagne                        | Champagne brut             |                  | 50€            |





# 100% Volaille fermière de Loué

## Les Entrées

### Les Z'oeufs fermiers de Loué



#### ⌘ Servis en omelette

- aux champignons de saison et à la ciboulette,  
**ou**
- au jambon de Vendée

Les omelettes sont accompagnées d'une salade verte

#### ⌘ Servis mollet avec au choix :

- dés de foie gras de canard  
et sauce au vin de Jasnières  
**ou**
- à la bourguignonne : lardons,  
petits oignons et sauce au vin rouge

## Les terrines et rillettes

- ⌘ Terrine « Maison » au foie de volaille  
salade de mâche à l'huile de noisette

- ⌘ Rillettes de poulet rôti au thym frais,  
tranches de pain aux céréales grillées

## Les Plats



### Le Poulet

#### ⌘ « Coq burger » et frites

Pain aux céréales, aiguillettes de poulet de Loué, salade, émincé de tomates, lard grillé, oeuf, fromage d'Entrammes

#### ⌘ Suprême de poulet fermier de Loué

grillé sur la peau, riz noir, poêlée de champignons, sauce normande



### La Canette

#### ⌘ La cuisse de canette

confite « Maison », mogettes cuisinées au jambon de Vendée

#### ⌘ La salade louésienne (convient en plat seul)

Cuisse de canette fermière de Loué confite et blancs de poulet de Loué fumés par nos soins, toasts de foie gras Maison, oeuf de Loué mollet et salade verte

### La Dinde



#### ⌘ Sot-l'y-laisse

cuisinés au miel et au gingembre, crumble de chou-fleur à la noisette

## LES ENTREES

---

Buffet d'entrées à volonté

Croustillant de camembert fermier de la ferme Bodart, salade aux noix

Cassolette de saucisse de Morteau, pommes de terre vapeur,  
jus aux oignons des Cévennes

Tartare de saumon frais et fumé assaisonné aux herbes fraîches,  
câpres, citron vert et jaune, salade d'endives

Terrine de foie gras de canard, compotée de pommes aux épices grillées,  
tranches de pain de campagne toastées. (**Suppl. 4 €**)

...et les terrines et œufs de Loué (**page de droite**)

## LES PLATS

---

Cocotte de joue de cochon de Sarthe cuisinée comme une blanquette,  
riz thaï et poêlée de carottes fraîches au persil

Effeillé de bœuf grillé à la plancha, pommes Darphin au thym,  
salade verte et jus réduit

Le poisson selon la criée, fondue de poireau au vin blanc,  
perles de céréales comme un risotto, fumet parfumé à la citronnelle

Tortellini à la ricotta et aux épinards, sauce mascarpone et parmesan,  
pousses d'épinards - (**plat végétarien**)

Rognons de veau sautés au Cognac, lentilles vertes du Puy,  
jus crémé à la moutarde à l'ancienne

... et les plats de volailles de Loué (**page de droite**)

## LES DESSERTS

Tous nos desserts sont réalisés avec les œufs fermiers de Loué Label Rouge

---

*Coupe glacée du coq* : glace pistache et sorbet cerise, cerises Amarena, crème fouettée

*Crème brûlée* parfumée à la chicorée et caramélisée à la cassonade

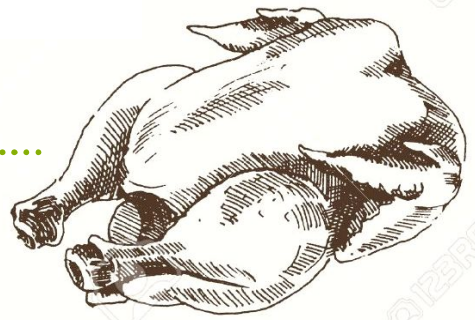
*Gratin "Pommère"* à la crème d'amande, glace caramel au beurre salé

*Moelleux* au chocolat noir et aux noix de pécan, glace à la vanille

*Profiteroles* glacées aux marrons, chocolat chaud et crème montée

Ou encore : notre assiette de fromages du Maine et salade verte

## Côté rôtisserie



### Le vendredi soir sur réservation :

Le fameux poulet rôti, un grand classique  
mais tellement délicieux !

Nous le rôtissons pour vous lentement au four (cuisson 1h) et le servons  
accompagné de:  
croûtons au jus, pommes de terre rissolées au thym et à l'ail et d'une salade verte

Le poulet fermier de Loué (pour 2 à 3 pers.) 35€

Pour les plus gourmands,  
Le poulet fermier de 100 jours (pour 4 pers) 45€

*Si vous ne le terminez pas sur place, nous vous l'emballons pour une petite faim à la maison !*



### Fiers de notre terroir !

Le savoir-faire des éleveurs de Loué se transmet de génération en génération.  
Il est le fruit d'une passion et d'un travail commun à toutes les familles  
d'éleveurs.

Il était donc une évidence pour nous que de les soutenir en valorisant leurs  
produits dans vos assiettes.

Les poulets de Loué vivent pendant 3 mois environ et disposent de prairies,  
haies et arbres sur chaque propriété.

Les poulaillers quant à eux, sont spacieux et ouverts toute la journée.

Leur alimentation est composée à 80% de céréales (blé, maïs etc.) et à 20%  
d'autres végétaux (tournesol, colza etc.)

Ils ne mangent aucune farine animale et ne reçoivent aucun antibiotique.

### Quelques précisions

- Les glaces que nous servons sont celles de La (fameuse) Laitière !

- Selon la carte, vous aurez dans votre assiette :

- les tommes de vache des Eleveurs du Haut-Anjou et de la fromagerie bio du Maine
- le fromage de chèvre de la ferme de la Rouërie (Alexis Painchaud et ses biquettes)
- le camembert de la ferme de l'Aiguillonnière -Sablé sur Sarthe -

Selon la nouvelle législation en vigueur, nous vous informons des éventuels allergènes présents  
dans notre cuisine :

Céréales contenant du gluten et produits dérivés, Crustacés et produits dérivés, Œufs et produits dérivés,  
Poisson et produits dérivés, Arachides et produits dérivés, Soja et produits dérivés; Lait et produits dérivés  
(dont le lactose), divers types de Noix et produits dérivés; Céleri et produits dérivés; Moutarde et produits  
dérivés; Graines de sésame et produits dérivés, sulfites, mollusques et produits dérivés.