



ENTREES - STARTERS

Terrine à l'Ancienne, cornichons – <i>Country terrine with gherkings</i>	12.00 €
Petite salade, tomates, cœur de palmier, betterave rouge – <i>Mixed raw vegetables</i>	11.00 €
Jambon Persillé de Bourgogne – <i>Local Parsleyed ham</i>	12.00 €
Jambon cru du Morvan, Maison Dussert – <i>Raw Regional ham, gherkings, butter</i>	12.00 €
2 Œufs sauce Meurette vin rouge – 2 Poached eggs « Meurette », red wine sauce	12.00 €
2 Œufs sauce à l'Epoisses Berthaut – 2 Poached eggs, Epoisses cheese sauce	12.00 €
2 Œufs à la Crème au vin blanc Aligoté - 2 Poached eggs, creamed white wine sauce	12.00 €
6 / 12 escargots persillés de Bourgogne en coquille – 6 / 12 snails parsleyed in shell	11.00 / 19.50 €
6 / 12 escargots du Chef au beurre Curry-Cognac - 6 /12 Chief's snails curry cognac butter	12.80 / 23.00 €



SPECIALITES BOURGUIGNONNES – BURGUNDY SPECIALITIES

4 Œufs sauce Meurette au vin rouge – Poached eggs « en Meurette », wine sauce 22.00 €

4 Œufs sauce crème et fromage d’Epoisses – Poached eggs ,Epoisses cheese sauce 22.00 €

4 Œufs sauce à la Crème au vin blanc Aligoté – Poached eggs, Aligoté wine sauce 22.00 €

Nos 4 œufs sont accompagnés de tagliatelles fraîches

Bœuf Bourguignon (avec lardons) accompagné de tagliatelles fraîches 22.50 €

Beef Bourguignon (and bacon) with fresh tagliatelle

Jarret de Porc 600 gr confit sauce au fromage d’Epoisses, frites 24.50 €

Knuckle of porc confit, Epoisses cheese sauce with French fries

Jarret de Porc 600 gr confit sauce crème et vin blanc Aligoté, frites 23.80 €

Knuckle of porc confit, Aligoté white wine creamed sauce with French fries

LE COQ – THE ROOSTER

Coq au Vin rouge (avec lardons) accompagné de tagliatelles fraîches 23.80 €

« Coq-au-Vin » with red wine sauce (and bacon), fresh tagliatelle

Coq façon Gaston Gérard (sauce comté du jura-moutarde Fallot-crème fraîche) accompagné de tagliatelles fraîches 25.00 €

« Coq-Gaston Gérard style » Comté and mustard cream sauce, fresh tagliatelle

Coq sauce à la crème au vin blanc Aligoté, accompagné de tagliatelles fraîches 23.80 €

« Coq Aligoté style »with Aligoté white wine creamed sauce, fresh tagliatelle



VIANDES*servies avec frites et salade verte

RED MEAT with fries and salad

**Viandes issues d'élevages français ou de l'Union Européenne selon disponibilité*

Entrecôte de bœuf maturée 340g, sauce Epoisses Berthaut – French beef rib steack 340gr 32.00 €

Tartare de Bœuf Charolais coupé au couteau 180g, non préparé 22.00 €

BURGERS DU CHEF, servis avec frites et salade

Burger à l'Epoisses Berthaut 22.00 €

Bœuf Black Angus, poitrine fumée, époisses, chutney d'oignons, moutarde E.Fallot

Burger au fromage des moines de l'Abbaye de Cîteaux 22.00 €

Bœuf Black Angus, poitrine fumée, Cîteaux, chutney d'oignons, moutarde E Fallot

Burger au Cheddar fumé- The Burger with smoked cheddar 22.00 €

Bœuf Black Angus, poitrine fumée, cheddar fumé, chutney d'oignons, moutarde E Fallot

SALADES – SALADS (as Main Course)

Salade Crudités et Flan de courgette 23.00 €

Salade verte, tomate, Flan de courgettes au chèvre, cœurs de palmier, betterave rouge, comté
Green salad, tomato, zucchini & goat cheese cake, palm heart, red cooked beet, comté cheese

Salade Dame Guigone 23.00 €

Salade verte, tomate, Jambon Persillé, Jambon cru du Morvan, œuf poché, comté, cœurs de palmier
Green salad, tomato, Burgundy parseyed Ham, regional raw ham, poached egg, comté, palm heart



ACCOMPAGNEMENTS en supplément de celui du plat

Haricots verts persillés, Frites, Tagliatelles fraîches 5.20 €
Green beans , French fries , Fresh tagliatelle

POUR LES ENFANTS jusqu'à 8 ans – FOR KID -8y 14.50€

1 sirop à l'eau, parfum au choix

Aiguillette de Poulet Corn Flakes avec Frites ou Tagliatelles fraîches

1 boule de glace, parfum au choix

INFORMATIONS A NOS CLIENTS

Afin de vous satisfaire merci de préciser toutes intolérances et allergies avant la prise de commande

Si vous avez un temps limité imposé pour votre repas, merci de le préciser avant la prise de commande

Cette carte est servie selon la disponibilité des produits

Si vous partagez un plat principal, 8.00 € seront comptés par personne supplémentaire
If you share a main dish, we add 8.00 € to your bill by added person



FROMAGES - CHEESES

Assiette de 4 fromages de région et son spray alcoolisé Vieux Marc de Bourgogne

Epoisses Berthaut, Abbaye de Citeaux, Délice de Bourgogne, Tome de région **12.00 €**
Fromagerie HESS à Beaune, selon disponibilité

DESSERTS

Coulant au Chocolat Valhrona, boule de glace vanille 9.50€

Crème brûlée vanille Bourbon 9.00 €

Brioche façon pain perdu, coulis au choix*, boule de glace vanille 10.00 €

*Coulis au choix : chocolat, caramel beurre salé, fruits rouges.

Le Baba du Coq Bleu au Marc de Cassis de la Maison Védrenne 10.00 €

Café ou Thé Gourmand : 3 gourmandises 11.50 €

Boule glace crème brûlée sur crumble, mini Coulant au Chocolat, mini Paris-Brest

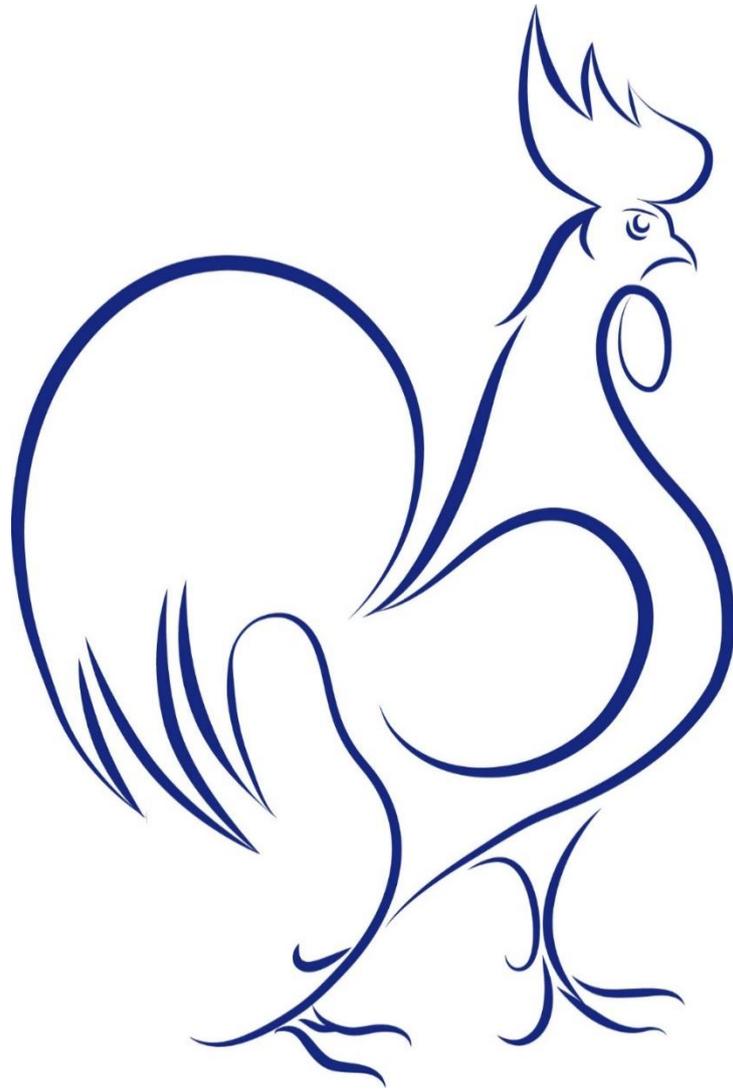
NOS GLACES et SORBETS : Glace des Alpes et Mövenpick

Vanille Bourbon, Chocolat Valhrona, Café Arabica, Vanille Macadamia, Caramel, Stracciatella, Crème Fraîche d'Issigny, Yaourt-Myrtille, Yaourt Lait de Savoie, Madeleine de Commercy, Crème Brûlée

Vieux Marc de Bourgogne, Rhum-Raisin, Grand Marnier, Plombière aux fruits confits et Kirch

Sorbets : Citron, Cassis noir de bourgogne, Abricot, Framboise, Pêche de Vigne, Fraise

1 Boule : 3.00 € 2 Boules : 5.50 € 3 Boules : 7.00 € Sup Crème fouettée : 2.00€



Restaurant Au Coq Bleu

10 rue Carnot 21200 Beaune

03.45.63.58.98



Prix nets service compris

COUPES GLACEES

La Belle de Beaune : 9.50 €

1 boule sorbet Cassis, 1 boule sorbet Citron
Brisures de pain d'épices, crème fouettée
Coulis fruits rouges

L'abricotine : 10.00 €

2 boules sorbet Abricot
1 boule glace Yaourt au lait de Savoie
brisures de Spéculos , crème fouettée

La Sorbetine : 10.40 €

1 boule sorbet Framboise, 1 boule sorbet Cassis,
1 boule sorbet Abricot, Coulis fruit rouge,
Crumble au beurre, crème fouettée

La Coupe Baileys : 10.00 €

2 boules Café espresso,
1 boule Vanille, liqueur Baileys,
crème fouettée

La Marie-Antoinette : 10.40 €

1 boule Plombière aux fruits confits et Kirch
1 boule Madeleine de Commercy, 1 boule Abricot
Crumble au beurre, crème fouettée

La Gourmandine: 10.40 €

1 boule Pêche de Vigne, 1 boule Vanille
1 boule Framboise
Crumble au beurre, crème fouettée

La Myrtine : 10.40 €

2 boules Yaourt-Myrtille, 1 boule Vanille
Crumble au beurre, crème fouettée

La Coupe du Coq : 10.40 €

1 boule Vanille, 1 boule Chocolat
1 boule Stracciatella, coulis chocolat
Brisures de cookies, crème fouettée

Les coupes digestives glacées

La Colonel : 9.50 €

2 boules sorbet Citron et vodka glacée

La Générale : 9.50 €

2 boules glace Grand Marnier et liqueur de
Grand Marnier

La Sublime : 9.00 €

1 boule glace Vieux Marc de Bourgogne
Eau de vie des Hospices de Beaune

La Digeste Bourguignonne : 9.00 €

1 boule sorbet Cassis
Liqueur « Le Marcassin » (Marc au Cassis)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé