

AU COIN

Bistrot Bar Chic

FORMULES MIDI

Entrée + plat OU plat + dessert 19€*

Entrée + plat + dessert 25€*

* valable du Lundi au Vendredi midi hors week-end et jours fériés - Tous les plats

en vert avec une * entrent dans la formule midi

TEL : 01.30.32.04.47



AFTERWORK

Du lundi au vendredi
De 17h à 20h

MENU ENFANT - 11,90€ (Jusqu'à 10 ans)

1 boisson 25cl
+ 1 plat
+ 1 dessert

**Pavé de saumon ou volaille,
frites, tagliatelles
Glace 2 boules**

ENTREES

Velouté butternut-gingembre *

Croûtons, éclats de châtaignes.....9€

Burrata *

Tomates confites, avocat et crème balsamique.....11€

Saumon Gravlax

Pousses d'épinards, crème de raifort12€

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux !



@aucoincergy3f



3fontaines.aucoinbistrot.fr

SALADES

Composées à base de produits frais !

Salade César *

Salade romaine, poulet pané épicé aux cornflakes, oeufs durs, croûtons, oignons rouges, parmesan, tomates confites, sauce césar.....16€

Salade Au Coin !

Saumon Gravlax, oignons rouges, avocat, tomates confites, brocolis16€

Salade Végan *

Pousses d'épinards, mâche, avocat, tomates confites, butternut rôtie, oignons rouges15€

BURGERS

Servi avec frites maison

Burger Au Coin ! *

Steak haché charolais, cheddar, oignons rouges, tomates confites, salade, sauce cocktail.....16€

Burger Chicken *

Escalope de poulet pané épicé aux cornflakes, salade, tomates confites, oignons rouges, mayonnaise au curry.....16€

Burger saumon

Pavé de saumon frais, pickles de carotte, salade, tomates confites, sauce tartare.....17€

Burger Veggy *

Steak de légumes, tomates confites, salade, oignons rouges, mayonnaise au curry.....15€

Suppléments : bacon +2€ / double steak +4€

TARTARES

Tartare de boeuf *

Viande charolaise préparée à vote goût, frites maison.....16€

Tartare de boeuf Au Coin ! *

Viande charolaise, échalotes, persil, croûtons, tomates confites, chips de lard, mayonnaise au curry, frites maison.....18€

PLATS

Côte de boeuf, à partager à 2 ou 3

Servie avec frites maison, salade verte et sauce au choix Prix au kilos - 35€ par 500 grammes

Bavette Angus *

Frites maison, sauce au choix 19€

Filet de canette

Pommes de terre grenailles, ail et persil et sauce à l'orange 21€

Paleron de boeuf *

Purée de patate douce, carottes et panais confits, sauce vin rouge 18€

Travers de porc sauce barbecue *

Pommes de terre grenailles, ail et persil et compotée d'oignons 18€

Gambas Black Tiger

Fondue de poireaux, mayonnaise wasabi 28€

Ravioles aux truffes

Copeaux de truffes et bouillon aux cèpes 20€

Dos de cabillaud

Purée de patate douce, carottes et panais confits, crème de chorizo 25€

Suppléments garniture +3€ : frites maison / frites de patate douce / fondue de poireaux / pommes de terre grenailles, ail et persil

Suppléments sauce +1,50€ : poivre / tartare / roquefort

DESSERTS

Brioche façon pain perdu*

Caramel beurre salé et glace Malo * 9€

Tiramisu exotique

Coulis exotique, mangue et ananas frais 9€

Cheesecake *

Speculoos, caramel beurre salé 9€

*glaces artisanales fabriquées en France

Chou craquelin

Crème pâtissière pralinée et noisettes 9€

Café gourmand * (supp. café double / thé infusion +1€)

Mini tiramisu, cheesecake et glace artisanale* 8€

Coupe de glace et sorbet artisanal * (2 boules)

Glaces : Malo / vanille / chocolat /

Sorbets : citron / fruits rouges / pêche de vigne 7€

Retrouvez une partie de notre carte en vente à emporter !

Commandez en ligne sur aucoinnermont.eatself.com/ OU par téléphone au 01.30.32.04.47

Prix en euros TTC - Viande bovine d'origine France ou UE - La Maison n'accepte pas les chèques

