



Coq et Vins

**Le Chef tient à remercier ses fidèles partenaires pour leur travail  
et la qualité de leurs produits :**

*Légumes et micro-pousses*  
**Le jardin des Vieux Copains à Rosnay**

*Farine*  
**Le moulin de la Prosne à Prosnes**

*Truffes Tuber Uncinatum*  
**La Truffière de la Fontinette à Baslieux-lès-Fismes**

*Oeufs plein air*  
**Le Panier Fermier à Crugny**

*Huile de colza et tournesol*  
**Ferme du Châtel à Aulnay-l'Âtre**

*Pommes de terre, oignons et échalotes*  
**Ferme Saint-Loup à Thillois**

*Vinaigres*  
**Les Enfants de Bacchus à Hautvillers**

*Café et infusions*  
**Cafés Person à Taissy**

*Viande et crèmerie*  
**Cali T à Champfleury**

*Pâtes artisanales*  
**Les Nominettes à Condé-sur-Marne**

*Magret et foie gras*  
**Le canard de Jules à Hinx (Landes)**

*Lard fumé*  
**Boucherie Daval, le Val d'Ajol**

*Gibier*  
**Nemrod à Fréland**

*Poisson*  
**Armara à Rungis**

*Fruits et légumes*  
**Les Halles Trottemant à Rungis**

*Huile d'olive*  
**Domaine de Calissanne à Lançon-Provence**

*Thé et infusion*  
**Mariage Frères**

*Fleur de sel et sel marin*  
**Les Cholleaux à Noirmoutier**

*Algues*  
**France Haliotis à Plouguernau**

*Pickles*  
**Maman et Tata des Vosges**

**Le Chef remercie ses fidèles collaborateurs  
pour leur professionnalisme et leur implication :**

**Marie, Rita, Reine, Eric et Pierre... Camille & LeMog**

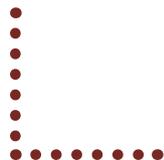
**CARTE DE SAISON**  
**AUTOMNE-HIVER 2024-2025**

Vendredi soir, samedi midi et soir, dimanche midi



*Christophe Thiriat*

Maitre-Restaurateur à Ville-Dommange  
3, rue de la Prévôté - 51390 Villedommange  
03 26 03 38 07





▪ Entrées ▪

*Pâté croûte de canard et volaille, gelée au Madère*

17,00 €

*Langoustines et sot-l'y-laisse, crème de lard fumée, oeuf coulant*

19,00 €

*Huîtres gratinées au Chaource, coussins d'algues en tartare*

17,00 €

*La carotte dans tous ses états en mille-feuilles, en purée, en toupie,  
vinaigrette noix et framboise*

15,00 €





▪ Plats ▪

*Saint-Jacques et homard, purée de panais et bulbes de dahlias,  
sauce Noilly Prat*

29,50 €

*Lotte en croûte de sel, risotto de petit épeautre à la truffe d'automne*

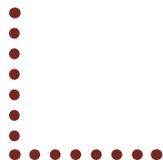
27,00 €

*Côte de cerf, chou farci, sauce Grand-Veneur*

28,00 €

*Tournedos de magret de canard au foie gras des Landes,  
rattes croustillantes*

29,50 €





▪ **Fromage** ▪

*Trilogie de fromages*

9,00 €

▪ **Desserts** ▪

*Galet sésame noir et clémentine*

9,50 €

*Champignon en trompe-l'oeil chocolat, praliné et poire*

9,50 €

*Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier*

9,00 €

*Fruits exotiques en raviole , sorbet mangue-coriandre*

9,50 €



## CARTE DES BOISSONS - SOFTS & ALCOOLS

### ▪ Softs ▪

<i>Coca Cola 33 cl</i> .....	4,00 €
<i>Coca sans sucre 33 cl</i> .....	4,00 €
<i>Limonade 33 cl</i> .....	2,50 €
<i>Diabolo 25 cl</i> .....	2,70 €
<i>Sirap à l'eau 25 cl</i> .....	2,00 €
<i>Jus de fruits Bio Le Coq Toqué 25cl</i> .....	4,00 €
<i>(orange sanguine, pomme, poire, abricot, tomate)</i>	
<i>Cocktail Maison Specht 25 cl :</i>	
<i>Hippie Rebelle (Ananas, Passion, Hibiscus)</i> .....	4,00 €
<i>Madame Yang (Litchi, Baies Roses, Framboises)</i> ..	4,00 €
<i>Jus de tomate</i> .....	4,00 €
<i>Fuze tea pêche 25 cl</i> .....	4,00 €
<i>Cidre bergamote Bio Le Coq Toqué 33 cl</i> ...	4,00 €
<i>Pairé Bio Le Coq Toqué 33 cl</i> .....	4,00 €

### ▪ Eaux minérales ▪

<i>Vittel 1L</i> .....	4,00 €
<i>Vittel 50 cl</i> .....	2,95 €
<i>San Pellegrino 1L</i> .....	4,50 €
<i>San Pellegrino 0,5L</i> .....	3,50 €

### ▪ Bières pression ▪

<i>Bofferding 25 cl</i> .....	2,60 €
<i>Bofferding 50 cl</i> .....	5,20 €
<i>Battin IPA 25 cl</i> .....	3,70 €
<i>Battin IPA 50 cl</i> .....	6,80 €
<i>Bière du moment 25 cl</i> .....	3,40 €
<i>Bière du moment 50 cl</i> .....	6,20 €

### ▪ Apéritifs ▪

<i>Picon 3 cl</i> .....	3,80 €
<i>Porto 5 cl</i> .....	4,00 €
<i>Ratafia Laurent Charlier Ville-Dommange 5 cl</i>	6,00 €
<i>Ratafia Henri Giraud 5 cl</i> .....	6,00 €
<i>Kir Royal 10 cl</i> .....	8,50 €
<i>Kir Aligoté 10 cl</i> .....	4,00 €

<i>Ricard 2 cl</i> .....	3,50 €
<i>Whisky Bourbon Bulleit 4 cl</i> .....	6,50 €
<i>Vieux Whisky 4 cl</i> .....	8,50 €
<i>Martini Blanc 5 cl</i> .....	4,00 €
<i>Martini Rouge 5 cl</i> .....	4,00 €
<i>Suze 5 cl</i> .....	4,00 €
<i>Coupe de Champagne Brut du mois 10 cl</i> ...	8,50 €
<i>Coupe de Champagne Rosé</i>	
<i>Jacquinet-Dumez Les Mesneux 10 cl</i> .....	9,50 €

### ▪ Digestifs et alcools ▪

<i>La Pulpeuse - Crème de Citron (distillée à Agde)</i>	5,50 €
<i>La Mentheuse - Crème de Menthe</i> .....	5,50 €
<i>La Croqueuse - Crème de Pomme</i> .....	5,50 €
<i>Rhum Zacapa 4 cl</i> .....	8,50 €
<i>Eau de vie 4 cl (poire, mirabelle)</i> .....	7,00 €
<i>Calvados 4 cl</i> .....	5,50 €
<i>Armagnac 4 cl</i> .....	6,00 €
<i>Fine champenoise 4 cl</i> .....	6,00 €
<i>Gin tonic Distillerie de Reims 20 cl</i> .....	9,50 €
<i>Gin Biscuit Rose de Reims</i> .....	9,50 €
<i>Elixir de Menthe Distillerie de Reims</i> .....	5,50 €
<i>Ratafia de dessert Fabien Bergeronneau</i> ...	6,00 €

### ▪ Boissons chaudes ▪

<i>Café 5 cl Maison Person</i> .....	2,00 €
<i>Décaféiné 5 cl Nespresso</i> .....	2,00 €
<i>Café crème, Grand café 10 cl</i> .....	3,50 €
<i>Cappuccino 10 cl</i> .....	3,95 €
<i>Irish Coffee 10 cl</i> .....	8,00 €
<i>Infusion Maison Person 10 cl</i>	
<i>(camomille ou verveine)</i> .....	3,50 €
<i>Thé Mariage Frères 10 cl</i> .....	4,30 €
<i>(Casablanca : Thé vert menthe, Earl Grey Imperial : thé noir à la bergamote, Marco Polo : thé noir fruité et fleuri, Thé vert Fuji-Yama, Thé blanc et rose ; Thé vert jasmin ; Infusion Verveine-Tilleul et Camomille)</i>	



## Menu à la Carte

Chef Christophe Thiriat



**Coq et Vins**

Restaurant à Ville-Dommange  
3, rue de la Prévôté - 51390

03 26 03 38 07

