

# coquette

Available from 12 - 9

## petit creux

olives fumées <sup>GF</sup> <b>V</b>	8	planche de charcuterie	mp
noix épicées <sup>GF</sup> <b>V</b>	8	assiette de fromages <b>V</b>	mp

## pour commencer

tartare de bison	20	salade lyonnaise	15
capers, shallots, egg yolk, crostini		kale, bacon, red onion, crouton	
poitrine de porc <sup>GF</sup>	15	crumble, sous vide egg	
pork belly, honey, coquette's yellow mustard		soupe à l'oignon	16
confit de canard <sup>GF</sup>	16	caramelized onion, crouton, gruyère	
duck rilette, cabbage, orange vinaigrette			

camembert au four 30 **V**  
thyme, honey

## ensuite

coq au vin <sup>GF</sup>	30	risotto <b>V</b> <sup>GF</sup>	28
oyster mushroom, pearl onion, baby carrot, confit potato		portobello, oyster mushroom, chive, hazelnut, kale	
notre bœuf <sup>GF</sup>	38	gnocchi à la parisienne <b>V</b>	29
red wine braised short rib, pomme puree, bay oil		st. agur, pickled apple, sage, grilled fennel, brown butter	
steak frites <sup>GF</sup>	34	bouillabaisse noire	32
6oz bavette, pink peppercorn sauce, aioli, served medium rare		squid ink, scallop mousse, snapper, rouille, black pepper breadcrumb	

## enfin

mille-crêpes aux pistaches <b>V</b>			12
cheesecake au chèvre <b>V</b> <sup>GF</sup>			10
pot de crème au chocolat <b>V</b> <sup>GF</sup>			9

<sup>GF</sup> **V** **V** gluten free, vegetarian, vegan.

we politely decline any requests for modifications.