

Le Coqui

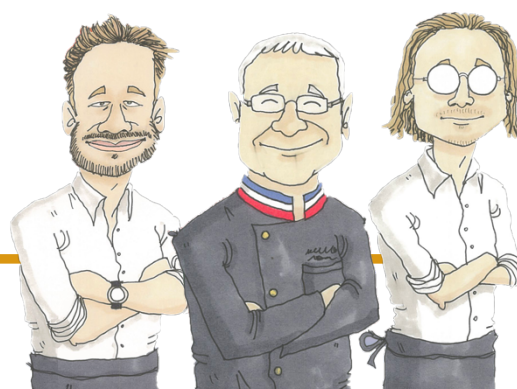
Jérémy et Timothée, deux frères qui vous accueillent avec la volonté de vous transporter au bord de l'Océan !

Fils de Meilleur Ouvrier de France Poissonnier-Ecailler et 5ème génération à travailler les produits de la mer, l'Iode fait partie intégrante de leurs gènes.

Avec l'aide de leur père, Bruno Gauvain, qui travaille directement sur Rungis auprès des maisons Gillardeau et Blanc, ils sélectionnent les plus beaux produits et se font livrer quotidiennement pour la plus grande fraîcheur.

Le Coqui c'est la famille, et si toi aussi tu veux en faire partie, rien de plus simple. Abonne-toi à nos réseaux : @lecoqui_paris

Le Coqui se privatise, propose des masterclass et d'autres événements tout au long de l'année !



Le Coqui

NOS FRUITS DE MER

HÙÎTRES

Huîtres Fines de claire N°3, Marennes d'Oléron

Huîtres Spéciales Gillardeau N°4

x6	x9	x12
12	18	24
18	27	36

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Bulots 250g, marinade maison épicée

Langoustines froides 4pcs, cuisson maison

Crevettes roses 8pcs, Madagascar Label Rouge

Tourteau femelle entier env. 600g, froid avec mayonnaise

12
15
16
28

NOS PLATEAUX

Une personne,

Coqui Lac, 6 huîtres, bulots et 3 crevettes

Coqui Mer, 6 huîtres, bulots, 4 crevettes, 1 langoustine

N°3	MIX	N°4
25	28	31
32	35	38

Deux personnes,

Coqui Marin, 18 huîtres, bulots, 4 crevettes, 2 langoustines

Coqui Céan, 12 huîtres, bulots, 4 crevettes, 2 langoustines, 1 tourteau

71	80	89
85	91	97

Trois personnes,

Coqui Gourmand, 30 huîtres, bulots, 9 crevettes, 3 langoustines

129	144	159
-----	-----	-----

Quatre personnes,

Coqui Récif, 24 huîtres, bulots, 12 crevettes, 4 langoustines, 1 tourteau

159	171	183
-----	-----	-----

Le Coqui

NOS MENUS

Entrée + plat **ou** plat + dessert
29,00€

Entrée + plat + dessert
36,00€

LES ENTREES :

Tarama blanc, maison Barthouil, 70% d'œufs de cabillaud
Assortiment iodé, rollmops, crevettes et bulots
Tataki de saumon, assaisonnement maison asiatique

9

12

16

LES PLATS :

Quenelles de brochet sauce Nantua, garniture au choix
Tartare de saumon à l'huître, garniture au choix
Coqui écailler, 6 huîtres mix, bulots, 2 crevettes, 1 langoustine.
(5,0€ de supplément dans le menu)

22

25

29

LES FROMAGES & DESSERTS

Planchette de Comté, AOP 18 mois & confiture de figes
Rocamadour grillé au chalumeau, miel et herbes de Provence

8

9

Baba au rhum, chantilly et rhum arrangé maison café caramel

10

Glace italienne Gelato, chocolat, vanille, mangue ou citron. (Supplément 0,50€ chantilly)

9

2 boules

13

3 boules

GARNITURES :

Salade verte, assaisonnement maison
Riz parfumé maison, vapeur

5

5

Prix nets, service non compris. La fraîcheur et la qualité sont nos priorités et peuvent influencer sur l'arrivage des produits, merci de votre compréhension



Le Coqui

L'ÉPICERIE

Sur place ou à emporter

Prix à emporter, supplément de 3.00€ par article consommé sur place

MAISON LE BORVO

Houmous, nature (végé)

6

Rillettes de courgettes confites et piquillos, végé

6

CONSERVERIE MAISON MARTHE - ÎLE D'OLÉRON

Rillettes de champignons d'Oléron, végé

6

Rillettes de Maquereau à la moutarde de Meaux

7

Rillettes de Merlu et citron confit

7

Rillettes de St Jacques à la poitrine fumée

10,5

Sardines à l'huile, millésimées 2023

12,5

Grillon Charentais médaillé, échine et épaule de porc

6

Foie gras de canard fermier au porto, canards du Gers

16,5

MAISON BLANC & COURBEYRE RUNGIS

Soupe de poisson 800ml, La Rétaise env. 4 portions

12

Sauce Nantua 175g, maison Martel

4,9

COUPELLERIE FAROL - LA ROCHELLE

Couteau à huître « Pointe à huître », pour l'écailler du dimanche

29

Couteau à huître « Encan », pour l'écailler professionnel

69

Pierre à affûter des Pyrénées, avec son socle de maintien en bois

43