

Le Coq et l' Elephant



Informations de Contact

Adresse: 47 BIS Rue Poliveau, 75005 Paris, France

Téléphone: +33 6 23 09 40 10

À Propos

Cuisine d'un Chef Propriétaire formé chez Ducasse et l'Institut Paul Bocuse, et formé dans deux écoles de Chefs en Thaïlande....d'où le nom du Restaurant ! Les prix pour une telle cuisine sont très très raisonnables !

Horaires d'Ouverture

Samedi	12:00–14:30 19:00–21:30
Dimanche	12:00–14:30
Lundi	Fermé
Mardi	Fermé
Mercredi	19:00–21:30
Jeudi	12:00–14:00 19:00–21:30
Vendredi	12:00–14:00 19:00–21:30

Notre Menu

Entrées - Starters

Saucisse Thaïe, Crudité Papaye verte et Carotte Thai lemongrass Sausage, Green Papaya Crudity	8,00 €
Velouté de Butternut, Feta Butternut Soup, Feta Cheese	9,00 €
Ceviche au Citron Vert, Petite Salade Ceviche with Green Lemon, Salad	13,00 €
Salade de Bœuf grillé, Herbes Thaïes Grilled Beef Salad, Thai Herbs	12,00 €
Escargots SDF (1/ 2 douzaine) Homeless Snails (Half a dozen)	10,00 €
Soupe à l'Oignon Oignon Soup Tradition	10,00 €
Satays de Poulet Chicken Skewers, Marinated in Coconut, Peanut Sauce	9,00 €

Plats - Main Dishes

Tataki de Bœuf, Condiment Chimichuri Beef Tataki with Chimichuri Condiment	26,00 €
Pêche du Jour, Légumes du Marché, Basmati Fisherman Catch of the Day, Market Vegetables, Basmati	26,00 €
Pâtes fraîches du Jour, Légumes, Pistou crémé, Basilic frais Fresh Pasta, Creamy Pesto Sauce, Sautéed Vegetables, Fresh Basil	19,00 €
Curry vert de Poulet, Légumes frais, Basmati Chicken Green Curry, Basmati Rice, Season Vegetables	21,00 €
Travers de Porc laqués, Petites Pommes de terre rôties Glazed Pork Ribs, Roasted Heirloom Potatoes	23,00 €
Foie de Veau, Sauce aux Pommes, Purée Maison Veal Liver, Apple Sauce, Homemade Mashed Potatoes	26,00 €
Pièce du Boucher, Grenailles Butcher's Piece, Baby Potatoes	26,00 €
Canette, Sauce Griottes, Purée Maison Duck, Black Cherry Sauce, Homemade Mashed Potatoes	26,00 €

Fromages & Desserts- Cheese & Desserts

Tataki de Bœuf, Condiment Chimichuri Beef Tataki with Chimichuri Condiment	26,00 €
Pêche du Jour, Légumes du Marché, Basmati Fisherman Catch of the Day, Market Vegetables, Basmati	26,00 €
Pâtes fraîches du Jour, Légumes, Pistou crémé, Basilic frais Fresh Pasta, Creamy Pesto Sauce, Sautéed Vegetables, Fresh Basil	19,00 €
Curry vert de Poulet, Légumes frais, Basmati Chicken Green Curry, Basmati Rice, Season Vegetables	21,00 €
Travers de Porc laqués, Petites Pommes de terre rôties Glazed Pork Ribs, Roasted Heirloom Potatoes	23,00 €
Foie de Veau, Sauce aux Pommes, Purée Maison Veal Liver, Apple Sauce, Homemade Mashed Potatoes	26,00 €
Pièce du Boucher, Grenailles Butcher's Piece, Baby Potatoes	26,00 €
Canette, Sauce Griottes, Purée Maison Duck, Black Cherry Sauce, Homemade Mashed Potatoes	26,00 €

Nos Spécialités

Pavlova Du Jour



Cheese Cake Bien Pistaché



Gambas



Thon Rouge



Pad Thai



Canette Sauce Griottes Purée Maison



Velouté de Butternut Feta



Tatin Confite À la Vanille de Madagascar



Cœur de Thon Blanc Sauce Au Curry Rouge



Bœuf Basilic



Mangue Au Riz Coco



Travers de Porc Laqués Petites Pommes de Terre Rôties



Tataki de Bœuf Condiment Chimichuri



Gnocchi



Mariniertes Rindfleisch Mit Sesamkruste Und Pistazienpesto

