



## **Le Coq Rico dévoile sa carte de plats à emporter**

**En ce début d'été 2020, le chef Antoine Westermann et toute l'équipe de son restaurant-rôtisserie Le Coq Rico présentent leur carte de plats proposés à la vente à emporter.**

**Au menu, des volailles, bien sûr, à partager ou à déguster en solo. L'ensemble, toujours avec la même démarche engagée et le pur plaisir du produit.**







# Le Coq Rico

LE BISTROT DES BELLES VOLAILLES



À midi,  
le plat du jour

Lundi  
Gratin de macaroni  
Mardi  
Coq au vin, tagliatelle  
Mercredi

*Bons baisers de New York*

Jedi  
Galette de volaille &  
& salade verte  
Vendredi  
Le poisson du jour rôti  
jus vinaigré & purée



chef **Antoine Westermann** se demandait comment procurer de l'âme à un moment de table si on ne peut plus accueillir les gens au restaurant, son métier, son ADN...

La livraison et la vente à emporter sont une partie de la réponse, mais quelle cuisine est la mieux adaptée dans le contexte actuel sans la proximité, le cadre et le service ? Que peut offrir **Le Coq Rico** qui s'inviterait à la maison ?

Rester fidèle à son style et à la tradition d'une belle volaille rôtie. Apporter une ambiance par le packaging, de la liberté par des choix multiples, des plats à partager, et surtout, satisfaire autant les petites faims que les grands appétits. Telle est la réponse d'**Antoine Westermann** et de son équipe.



Les volailles sont livrées avec LE jus du Coq Rico @Agence Olie

## Quand le coq s'invite à votre table

Au menu du Coq Rico à emporter, **des volailles à partager bien sûr, telles la volaille de Chalans (60€) ou de Bresse (84€), pochée au bouillon et rôtie à la broche**, accompagnée de jus de volaille. A assortir de poêlée de champignons, de fricassée de légumes, gratin de macaroni, purée de pommes de terre ou frites

maison (de 7 à 10€).

Mais aussi des **formules Solo Mio** (1/4 de Volaille de Challans, coq au vin) proposées de 15 à 18€.

Sans oublier **la terrine de volaille ou la rilette de canard (11 et 9€)**, toujours à partager, pour lancer le repas de belle manière.

Et pour conclure par une note sucrée, pourquoi pas une **Ile flottante du Coq Rico** ou une **mousse au chocolat (9€)** ?











# Un produit de pur plaisir et une démarche engagée

La volaille entière à partager est LE plat de prédilection d'**Antoine Westermann** : il la proposait cuite à l'étouffée au Baeckeoffe dans son restaurant **Le Buerehiesel\*\*\*** en Alsace. Avant de faire du poulet rôti-frites du dimanche midi une institution **chez Drouant**, et de créer **Le Coq Rico**, son bistrot montmartrois dédié à la volaille, après avoir développé une technique de cuisson unique où la volaille est pochée dans son jus avant d'être passée à la broche.

Au-delà du plaisir gustatif et de partage, très importants pour le chef, il y a une démarche engagée : le travail avec des fermiers français qui élèvent bien leur volaille, la sélection de volailles de race, de croissance lente et élevées en plein air.

Le respect de la nature et de l'animal, tout comme le respect de l'homme qu'il s'agisse de l'éleveur, correctement rémunéré pour son travail, ou de la personne qui mange une bonne viande saine préservant sa santé, sont des notions essentielles pour **Antoine Westermann**.

Il transmet donc des messages forts autour de la volaille, transformée au **Coq Rico** en un produit inscrit dans une démarche engagée, mais aussi de pur plaisir.





Antoine Westermann chez lui, à Grignan

## **Le Coq Rico**

98 Rue Lepic

75018 Paris

01 42 59 82 89

[lecoqrico.com](http://lecoqrico.com)