



*Nouveau*  
**MENU  
DES  
POUSSINS**

OEUF MIMOSA  
salade verte & croûtons

*ou*

BOUILLON DE VOLAILLE  
aux cheveux d'ange

\*\*\*

STEAK DE VOLAILLE À CHEVAL  
frites & jus de volaille

*ou*

GRATIN DE MACARONI,  
dés de volaille & jus de volaille

\*\*\*

COUPE GLACÉE CHANTILLY  
2 boules au choix de sorbets et glaces,  
3 variétés de toppings colorés au choix

*Le Coq Rico*  
LE BISTROT DES BELLES VOLAILLES

## Avis aux mamans et papas poules !

La fête à table autour d'une savoureuse volaille rôtie est l'un des plus beaux souvenirs d'enfance du chef Antoine Westermann. Un rituel familial, gourmand et chaleureux, qu'il met aujourd'hui à l'honneur dans son bistrot des belles volailles.

Tous les jours durant les vacances scolaires et tous les mercredis de l'année, les gastronomes en culotte courte pourront éveiller leur palais au style Westermann en découvrant une cuisine joyeuse et authentique qui véhicule de l'émotion.



A close-up photograph of a person's hands pouring a dark brown sauce from a white ceramic pitcher into a light green bowl. The bowl contains pasta with pieces of chicken and green herbs. The person has red nail polish and is wearing a gold ring. A child's hand is visible holding a fork near the bowl.

Aller au restaurant est bien plus qu'une simple dégustation. La décoration, les arts de la table, l'atmosphère et bien sûr le service offrent une véritable expérience et créent la magie de l'instant quand on est enfant. Alors au Coq Rico, les chérubins sont servis comme des grands !



Bouquet final du déjeuner : les poussins mettent la main à la pâte en agrémentant eux-mêmes leur coupe glacée des toppings au chocolat multicolore. Paillettes ou petites billes ? Ils choisiront selon leur envie.





## Le bon à la source dès le plus jeune âge

Les œufs bio  
viennent des fermes Biogalline  
Borde Haute à Saint Jean  
de Thurac et Le Barouillet  
à Doazit où les poules sont  
élevées en plein air.

Le Steak de volaille  
est réalisé avec de la volaille  
Noire de Challans bien  
élevée par les fermiers Didier  
Merceron à Challans, Robin  
& Cercleron à La Garnache,  
Franck Jaegi à Saint Philibert  
de Bouaine.

Pour la coupe glacée,  
la glace à la vanille, les sorbets  
framboise et chocolat,  
ainsi que la crème Chantilly  
sont faites maison.



## MENU DES POUSSINS - 14 €

*Servi le mercredi et durant toutes les vacances scolaires,  
au déjeuner uniquement,  
pour les enfants à partir de 3 ans jusqu'à 8 ans.*

**le Coq Rico**  
LE BISTROT DES BELLES VOLAILLES

98 rue Lepic - 7018 Paris  
01 42 59 82 89  
[www.lecoqrico.com](http://www.lecoqrico.com)



*Suivez également le Chef Westermann sur  
Facebook et sur Instagram !*

### CONTACT PRESSE L'INSTANT C

Afsaneh Salehi  
[afsaneh@linstantc.fr](mailto:afsaneh@linstantc.fr)  
01 81 80 31 20 - 07 86 50 32 93

Mariana Gonçalves  
[mariana@linstantc.fr](mailto:mariana@linstantc.fr)  
01 81 80 31 22