



Le
**COQ
NOIR**

Lodge des saveurs africaines

*Marie-Christine Riou, c'est vingt années consacrées
au plaisir des arts culinaires et des arts de la table.*

50 Boulevard Vermeil 92110 Clichy

Tél : 01 43 35 31 80

www.aucoqnoir.fr

Ouverture du lundi au vendredi au déjeuner
et du mardi au dimanche au dîner
Fermeture les samedi et dimanche au déjeuner
et le lundi au dîner

*Emmener "l'art à la française"
dans les gastronomies africaines*



Passionnée de décoration, le Savoir recevoir et le Savoir vivre n'ont
aucun secret pour Marie-Christine Riou.

Raffiné, sobre et élégant, l'art décoratif trouve tout son sens et
l'exotisme est à son comble.

Harmonie aromatique



Bien parfumer un plat avec des
épices et des condiments est une
habitude de cuisine que l'on
retrouve sur tout le continent.

Ainsi épices et aromates flattent
nos sens : la vue par les plats aux
couleurs vives, l'odorat par des
parfums exotiques et le goût par
des saveurs particulières.

Marie-Christine met tout en
œuvre pour votre seul plaisir : une
cuisine parfumée.

**Restaurant de 80 couverts
dans un cadre raffiné
à proximité de votre
entreprise pour vos
Déjeuners d'affaires,
Cocktails,
Repas de groupes**

Les menus

Uniquement le midi

Plat + Dessert : 15€

Entrée + Plat + Dessert : 20€



Une Sélection d'entrées

Salade exotique
(tomate, maïs, oignon, viande séchée)

Crabe farci - façon façon

Soya
(brochette de filet de boeuf)

Guacamol et chips de maïs

Une Sélection de plats

Yassa
viande ou poulet ou poisson

Maffé
viande ou poulet ou poisson

N'Dolé
viande de bœuf ou crevettes ou morue ou mixte ou royal

Beau Regard
(porc braisé)

Coquelet braisé

