Brasserie & Café

Chaussée de Tervuren 165, 1410 Waterloo

BRASSERIE MODERNE

LA COCOTTE

BELGE

CUISINE DE GRAND-MERE

MENU CLASSIQUE

Menu de groupe à partir de 8 personnes

ENTRÉE

Croquettes au fromage de Chimay et jambon d'Ardenne *1pc*
(Chimay cheese croquettes with ham)

Croquettes de crevettes grises de la mer du Nord *1pc*
(North Sea Shrimp croquettes)

Toast aux champignons, sauce au porto rouge crémée
(Mushroom toast with red port cream sauce)

Toast cannibale du chef
(Toast with steak tartar)

PLATS

Boulettes à la liégeoise et pommes croquettes
(Meatballs with sweet and sour sauce, vinegar, Liège syrup)

Boulettes maison sauce Sambre et Meuse et pommes frites
(Homemade meatballs with tomato tarragon cream sauce)

Onglet de boeuf et pommes frites
(Beef steak and french fries)

Saumon mi-cuît, pomme au four et sauce béarnaise
(Seared salmon, baked potato and bearnaise sauce)

Salade de feuilleté de chèvre et miel d'Acacia
(Goatcheese salad, Acacia honey and vegetables)

DESSERTS & CAFÉ

La dame blanche et son chocolat chaud « Chokotoff »
(Vanilla ice cream and «Chokotoff » hot chocolate)

Mousse au chocolat belge, crumble de noisettes et fruits secs
(Homemade chocolate mousse with hazelnuts crumble and dried fruit)

Crème brulée traditionnelle
(Traditional cream brulee)

Dessert Pâtissier Maison sur commande..... +1,00€/pers

MENU

Menu 3 services ..... *42 €*

Menu 2 services ..... *32 €*
(Entrées & plats)
(Plats & desserts)

Forfait Boissons .....*15 €*

1 apéritif maison

1/2 bouteille de vin maison
(par personne)
ou 4 softs

1/2L d'eau par personne
(plate ou pétillante)

CONDITIONS

Choix libre à la carte
48h en avance
(Maximum 5 choix différents)

Brasserie & Café

Chaussée de Tervuren 165, 1410 Waterloo

BRASSERIE MODERNE

LA COCOTTE

BELGE

CUISINE DE GRAND-MERE

MENU PRESTIGE

Menu de groupe à partir de 8 personnes

ENTRÉE

Duo de Croquettes (crevettes & jambon/fromage)
(Mix of croquettes – North Sea shrimps & ham/cheese)

Assiette de saumon fumé maison avec ses toasts
(Smoked salmon with toasts)

Tartare à l'italienne, huile de truffe
(Italian style Beef tartare, truffle oil & parmesan)

Carpaccio de bœuf Charolaise, huile de truffe et copeaux de parmesan
(Beef carpaccio, truffle oil & parmesan)

PLATS

Cassolette ostendaise au cabillaud, scampis et saumon
(Cod fish, prawns, salmon)

Burger 100% bœuf, pain brioché, bacon, sauce cheddar
(100% Beef Burger, brioche bun, bacon, cheddar sauce)

Entrecôte et pommes frites
(Entrecote and french fries)

Salade ostendaise aux crevettes grises et saumon fumé
(Ostende salad with North sea shrimps & smoked salmon)

DESSERTS & CAFÉ

La dame blanche et son chocolat chaud « Chokotoff »
(Vanilla ice cream and «Chokotoff » hot chocolate)

Mousse au chocolat belge, crumble de noisettes et fruits secs
(Homemade chocolate mousse with hazelnuts crumble and dried fruit)

Crème brulée traditionnelle
(Traditional cream brulee)

Dessert Pâtissier Maison sur commande..... +1,00€/pers

MENU

Menu 3 services ..... *52 €*

Menu 2 services ..... *42 €*
(Entrées & plats)
(Plats & desserts)

Forfait Boissons .....*15 €*

1 apéritif maison

1/2 bouteille de vin maison
(par personne)
ou 4 softs

1/2L d'eau par personne
(plate ou pétillante)

CONDITIONS

Choix libre à la carte
48h en avance
(Maximum 5 choix différents)