

BRASSERIE MODERNE

# SUGGESTIONS

LA  
COCHOTTE  
BELGE

CUISINE DE GRAND-MÈRE

## SUGGESTIONS MARS

Menu 3 services

### Nos apéritifs « coup de cœur »

100% belge

Daïquiri fraise (Cocktail) .....	14,00 €
Ornoise Triple (Bio) .....	6,00 €
Brasserie coopérative et participative de l'Orne	

### Nos vins « coup de cœur » qui s'accordent avec nos suggestions

Envylfol Syrah - pays d'Oc (Rouge) .....	7,00 €
L'Ephémère de Saintcrit - bordeaux (Blanc) .....	7,00 €

### Entrées

Raviolies maison au canard et son petit jus .....	17,00 €
Risotto aux Saint-Jacques et saumon fumé .....	18,00 €

### Plats

Côte de porc cuisson basse température laqué à la liégeoise, mousseline de cerfeuil .....	28,00 €
Papillote de poisson à la mandarine, légumes hivernaux .....	28,00 €
La Cocotte de Jean-Baptiste « Hachis Parmentier » .....	24,00 €

### Desserts

Choux au café .....	11,00 €
---------------------	---------

### Digestifs

Aqua di Cedro (Limoncelo) .....	10,00 €
Damoiseau Crème au Rhum vieux .....	10,00 €

BRASSERIE MODERNE

# SUGGESTIONS

LA  
COCHOTTE  
BELGE

CUISINE DE GRAND-MÈRE

## MARCH SUGGESTIONS

*3 Services Menu*

### Our « coup de cœur » Aperitifs 100% belgian

Strawberry Daiquiri (Cocktail) .....	14,00 €
Ornoise Triple (Bio) .....	6,00 €
Brasserie coopérative et participative de l'Orne	

### Our favorite wines to match our suggestions

Envylfol Syrah - pays d'Oc (Red) .....	7,00 €
L'Ephémère de Saintcrit - bordeaux (White) .....	7,00 €

### Appetizer

Homemade duck ravioli with jus .....	17,00 €
Risotto with scallops and smoked salmon .....	18,00 €

### Dishes

Liège-style glazed pork chop, chervil mousseline .....	28,00 €
Papillote of fish with mandarin orange and winter vegetables .....	28,00 €
Jean-Baptiste's «Hachis Parmentier» casserole .....	24,00 €

### Desserts

Coffee puffs .....	11,00 €
--------------------	---------

### Digestif

Aqua di Cedro (Limoncelo) .....	10,00 €
Damoiseau Crème au Rhum vieux .....	10,00 €