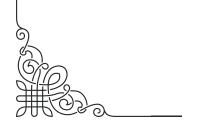


LES DESSERTS

Profiteroles à la glace vanille et son chocolat chaud « Chokotoff » Profiteroles with vanilla ice cream and hot chocolate « Chokotoff »	10,50€
La dame blanche et son chocolat chaud « Chokotoff » Vanilla ice cream and «Chokotoff » chocolate sauce	9,50€
La véritable Brésilienne	9,50€
Trio de sorbets « poire, citron & fraise Trio of sorbets «pear, lemon, strawberry»	10,00€
Café liégeois façon Cocotte	10,00€
Le Colonel douceur poire / citron	10,00€
Mousse au chocolat belge, crumble de noisettes et fruits secs	10,00€
Moelleux au chocolat et sa glace vanille Bourbon	10,00€
Tarte tatin boule de glace vanille, caramel beurre salé	10,50€
Pain perdu brioché, glace caramel au beurre salé French toast, ice cream salty butter caramel	10,50€
Café gourmand	12,50€
Sabayon au ChampagneChampagne Sabayon	12,50€
Crème brulée traditionnelle Traditional cream brulee	10,00€
Supplément : chantilly / chocolat	1,50€





LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	3,50€
Double Expresso	
Café	4,00€
Décaféiné	4,00€
Latte	5,50€
Cappuccino classique	5,00€
Cappuccino	5,00€
caramel / spéculoos	
Frappuccino	6,00€
caramel / spéculoos / classic	
Chocolat chaud traditionnel	5,00€
Irish Coffee, French Coffee, Italian Coffee	11,00€
Thé Menthe fraîche	6,00€

LES DIGESTIFS

.7,50€
.7,50€
.7,50€
.7,50€
.7,50€
.7,50€
.20,00€
.7,50€
.7,50€
.7,50€
.7,50€
.8,50€
.7,50€
.7,50€
.10,00€
.13,50€
.11,50€
.15,50€
.14,50€
.18€

CHOOSE YOUR PERFECT CUP OF TEA.....

LES THÉS VERTS

JASMIN FLOWER BIO

The vert parfumé à la fleur de jasmin. Les bienfeits du thé vert sont annibreux et voriés. Ils réduisent le stress, améliorent la digestion, tout en abaissant le toux de mauvais cholestèral. Um te tosse détox, pour un crops et un esprit soin!

Composition: The vert, arômes naturels, jasmin.

SENCHA CITRON

Très bel équilibre de la fraicheur du thé vert japonais et de la saveur acidulée des agrumes. Un mélange posible de tilleul mélagues et de la saveur acidulée des agrumes. Un mélange posible de tilleul ne degustration qui révèlera des arômes de citron, citron vert, arange dauce, orange amère, pamplemousse, berspamote et mandaine.

NUIT A VERSAILLES

Les nombreuses saveurs présentes dans ce mélange sont cultivées avec soin et agrumandise depuis le XVII e siècle, dans les jardins de Versailles. Les notes fruits et selection. Cromposition: Thé vert Sencha, pour vous offir une royole infusion.

Composition: Thé vert Sencha, pour vous offir une royole infusion.

Composition: Thé vert Sencha, pour vous offir une royole infusion.

Composition: Thé vert Sencha, pour vous offir une royole infusion.

Composition: Thé vert Sencha, pour vous offir une royole infusion.

Composition: Thé vert Sencha, pour vous offir une royole infusion.

Composition: Thé vert Sencha, pour vous offir une royole infusion.

Composition: Thé vert Sencha, pour vous offir une royole infusion.

Composition: Thé vert Sencha, pour vous offir une royole infusion.

Composition: Thé vert Sencha, pour vous offir une royole infusion.

Composition: Thé vert Sencha, pour vous offir une royole infusion.

Composition: Thé vert Sencha, pour vous offir une royole infusion.

Composition: Thé vert Sencha, pour vous offir une royole infusion.

Composition: Thé vert Sencha, pour vous offir une royole infusion.

Composition: Thé vert Sencha, pour vous offir une royole infusion.

Composition: Thé vert Sencha, pour vous offir une royole infusion.

Composition: Thé vert Sencha, pour vous offir une royole infusion.

Composition: Thé

Un mélange paisible de tilleul et camomille pour des nuits douces et reposantes. Composition: Mélisse, tilleul, camomille

Une tisane fleurie qui dissipera vos maux et vous permettra de retrouver une sensation de bien-être grâce aux vertus de la verveine et de la fleur d'oranger.

Composition: Verveine, tilleul, menthe et

Une alliance parfaite entre les herbes apaisantes et les arômes naturels de fruits exotiques. Une infusion délicieuse offrant une sensation ronde et fruitée en bouche.

Composition: Tilleul, verveine, litchi, pêche de vigne, pamplemousse et rose.

Inspiré d'une recette traditionnelle turque, le Thé de Madagascar est une création aux accents fruités et gourmands. Cette nouvelle recette associe avec originalité la pulpe de datte verte à la générosité des





COCOTTE

BELGE

