

BRASSERIE MODERNE

# LA COCOTTE BELGE

CUISINE DE GRAND-MÈRE

www.cocottebelge.be  
 Réservation : info@cocottebelge.be  
 Tél. : 02 703 14 60

du Lundi au Jeudi  
 de 12H00 à 14H30  
 & 18H30 à 22H30

Bistro

Gourmandises, Boissons chaudes

## LES DESSERTS

La dame blanche et son chocolat chaud « Chokotoff » <i>(Vanilla ice cream and «Chokotoff» chocolate sauce)</i>	9,00€
La véritable Brésilienne <i>(Vanilla and moka ice cream with caramel sauce)</i>	9,00€
Trio de sorbets « poire, citron & fraise » <i>(Trio of sorbets «pear, lemon, strawberry»)</i>	8,50€
Café liégeois façon Cocotte <i>(Coffee liegeois Cocotte made)</i>	9,00€
Le Colonel douceur poire / citron <i>(Pear sorbet with Poire Williams / lemon sorbet with vodka)</i>	9,00€
Mousse au chocolat belge, crumble de noisettes et fruits secs <i>(Homemade chocolate mousse with hazelnuts crumble and dried fruit)</i>	9,00€
Moelleux au chocolat et sa glace vanille Bourbon <i>(Chocolate cake with Bourbon vanilla ice cream)</i>	9,50€
Tarte tatin boule de glace caramel beurre salé et crème anglaise au Calvados <i>(Tarte tatin with ice cream salty butter caramel)</i>	10,00€
Pain perdu brioché, glace caramel au beurre salé <i>(French toast, ice cream salty butter caramel)</i>	10,00€
Café gourmand <i>(Gourmet coffee)</i>	12,00€
Sabayon au Champagne <i>(Champagne Sabayon)</i>	12,00€
Crêpes au sucre ou Mikado (glace vanille et chocolat chaud) <i>(Crepes with sugar or with vanilla ice cream and chocolate sauce)</i>	6,50€/8,00€
Crème brûlée traditionnelle <i>(Traditional cream brulee)</i>	9,50€
* Supplément: chantilly / chocolat	1,00€

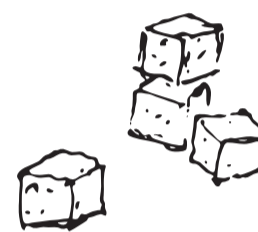
## LES DIGESTIFS

Amaretto	6,00€
Cointreau	6,00€
Bailey's	6,00€
Calvados	6,00€
Grand Marnier	7,00€
Cognac Baron Otard VS	7,00€
Cognac Baron Otard XO	20,00€
Sambuca	6,00€
Grappa Bianca	6,00€
Limoncello	6,00€
Xanté (poire cognac)	7,00€
Armagnac	8,00€
Eau de Villée	6,00€
Poire Williams	6,00€



## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso.....	2,50€
Double Espresso .....	5,00€
Café.....	3,00€
Décaféiné.....	3,50€
Latte .....	4,00€
Cappuccino classique .....	3,50€
Cappuccino .....	4,00€
<i>Caramel/Spéculoos</i>	
Frappuccino.....	6,00€
<i>Caramel/Spéculoos/Classic</i>	
Chocolat chaud traditionnel.....	4,50€
Irish Coffee.....	9,00€
French Coffee .....	10,00€
<i>(Calvados/Grand Marnier/Cognac)</i>	
Italian Coffee.....	9,00€
Thé Menthe fraîche .....	4,00€



### CHOOSE YOUR PERFECT CUP OF TEA

4,50€

#### Les tisanes de grand-mère

##### BONNE NUIT

Un mélange paisible de tilleul et camomille pour des nuits douces et reposantes.

*Composition : Mélisse, tilleul, camomille et lavande.*

##### TISANE DU BERGER

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 fleur d'oranger.*

##### TISANE BALI

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.*

##### MADAGASCAR

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 fruits rouges.

*Composition : Roïboos, datte verte et fruits rouges.*

#### Les thés verts

##### JASMIN FLOWER BIO

Thé vert parfumé à la fleur de jasmin. Les bienfaits du thé vert sont nombreux et variés. Ils réduisent le stress, améliorent la digestion, tout en abaissant le taux de mauvais cholestérol. Une tasse détox, pour un corps et un esprit sain!

*Composition : Thé vert, arômes naturels, jasmin.*

##### SENCHA CITRON

Très bel équilibre de la fraîcheur du thé vert japonais et de la saveur acidulée des agrumes. Un mélange vif et rafraîchissant, à déguster chaud ou glacé.

*Composition : Thé vert, essences naturelles de citron, citron vert, orange douce, orange amère, pamplemousse, bergamote et mandarine.*

##### NUIT A VERSAILLES

Les nombreuses saveurs présentes dans ce mélange sont cultivées avec soin et gourmandise depuis le XVIIe siècle, dans les jardins de Versailles. Les notes fruitées et fleuries sont associées à un thé vert Sencha, pour vous offrir une royale infusion.

*Composition : Thé vert Sencha, bergamote, kiwi, pêche jaune, fleur d'oranger et fleur de violette.*

##### ROUGE BAISER

Un irrésistible bouquet de saveurs fruitées et gourmandes pour ce mélange aux délicieux arômes de fruits rouges, vanille et caramel.

*Composition : Thé vert, morceaux de fraises et de groseilles, arômes de fruits rouges, vanille et caramel.*

#### Les thés noirs

##### EARL GREY BIO

Un thé bio naturellement parfumé à la bergamote et aux agrumes pour un réveil en douceur.

Frais et fruité, c'est un classique dont on ne se lasse pas.

*Composition : Thé noir, huile de bergamote.*

##### THÉ DU LOUP

Une dégustation qui révélera des arômes chocolatés et de noisettes torréfiées, le tout accompagné d'une pointe de vanille sur le palais. Les yeux fermés, vous aurez la sensation de savourer un délicieux morceau de chocolat! Qui ne rêve pas de s'accorder une petite pause riche en gourmandise sans prendre un gramme?

*Composition : Thé noir, vanille, noisettes grillées, arômes de cacao.*

##### THÉ NOIR SPECULOOS

Ce thé noir ravira tous les gourmands avec ses notes de spéculoos et ses petits morceaux de caramel.

Un délice typiquement belge!

*Composition : Thé noir, épices de spéculoos.*

##### PEKIN EXPRESS

Mélange de thé noir et de thé vert au jasmin. Une alliance parfumée aux arômes du fruit de la passion, mangue et ananas avec une pointe d'huile essentielle d'agrumes.

Un thé à la fois fleuri et merveilleusement fruité.

*Composition : Thé noir, thé vert jasmin, fruit de la passion, mangue, ananas, agrumes.*