

BRASSERIE MODERNE

LA
COCOTTE
BELGE

CUISINE DE TRADITION



N.B. : Nous vous prions de bien vouloir régler une seule addition par table.
À partir de 8 couverts, nous demandons de faire un choix parmi maximum 5 plats à la carte
ou de choisir le menu de groupe.

Merci de votre compréhension.

Nos Softs

Kombucha.....	5,5€	Fever Tree.....	4€
Iced tea Pêche maison.....	5€	<i>Indian tonic / Mediterranean tonic /</i>	
Coca Cola.....	3,5€	<i>Ginger beer / Sparkling pink grapefruit /</i>	
<i>Normal / Zéro</i>		<i>Ginger ale</i>	
Fanta.....	3,5€	Accompagnement sirop.....	0,5€
Sprite.....	3,5€	Chaudfontaine 25cl.....	3,5€
Fuze Tea.....	3,5€	<i>Plate / Pétillante</i>	
<i>Sparkling / Black tea peach hibiscus /</i>		Chaudfontaine 50cl.....	6€
<i>Green tea mango chamomile</i>		<i>Plate / Pétillante</i>	
Schweppes.....	4€	Chaudfontaine 1L.....	9€
<i>Tonic / Agrumes</i>		<i>Plate / Pétillante</i>	
Minute Maid.....	3,5€		
<i>Orange / Pomme / Tomate / Pomme-cerise /</i>			
<i>Ananas / Pamplemousse</i>			



Nos Spritz

Martini Vibrante Spritz NA.....	8€
<i>Martini Vibrante, Tonic, Orange</i>	
Aperol Spritz	11€
<i>Aperol, Cava</i>	
St Germain Spritz	11€
<i>Sureau, Cava</i>	
Martini Bianco Spritz	11€
<i>Martini Blanc, Cava</i>	
Chandon Garden Spritz.....	13€

Nos Apéritifs

Apéritif maison.....	9€	Porto.....	7€
Coupe de Moët & Chandon.....	15€	<i>Blanc / Rouge</i>	
Piscine de Moët & Chandon.....	16€	Pineau des Charentes.....	7€
Coupe de Cava.....	8€	Picon.....	8€
Piscine de Cava.....	9€	<i>Vin blanc / Bière</i>	
Kir.....	6€	Campari.....	7€
Kir Royal.....	15€	Pisang.....	7€
Martini.....	7€	Batida.....	7€
<i>Bianco / Rosso</i>		Ricard.....	5,5€
Gin Tonic NA.....	11€	Malibu.....	7€

Nos Bières Spéciales

AU FUT

Carlsberg 25cl.....	3,5€
Carlsberg 40cl.....	6€
St Hubertus 33cl.....	5,5€
<i>Blonde / Blanche / Ambrée / Triple Hop Citra</i>	
Waterloo 33cl.....	6€
<i>Triple / Brune</i>	
Paix Dieu 25cl.....	5,5€
Paix Dieu 50cl.....	9€
Lutgarde IPA 33cl.....	5€

EN BOUTEILLE

Duvel.....	5,5€
Chimay Bleue.....	5,5€
Orval.....	6€
Liefmans fruitesse.....	5,5€
Somersby.....	6€
Triple d'Anvers.....	6€
Salitos.....	6€

SANS ALCOOL

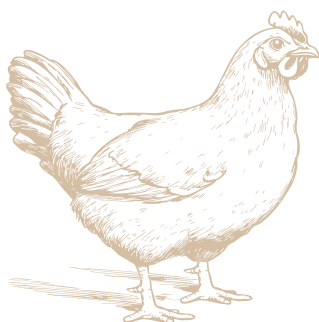
Carlsberg 0°.....	4€
Belgoo Bloemekeke IPA 0,4°.....	5,5€
Liefmans 0°.....	5€

Nos Verres de Vin

Vins Maisons.....	5€
<i>Blanc / Rouge / Rosé</i>	
Belgique - Quatre Cépages <i>Blanc</i>	8€
Loire - Sauvignon de Touraine <i>Blanc</i>	7€
Bourgogne - Petit Chablis <i>Blanc</i>	9€
Côtes de Provence - Château D'Esclans - The Beach <i>Rosé</i>	8€
Loire - Saint Nicolas de Bourgueuil <i>Rouge (frais)</i>	8€
Bordeaux - Côtes de Blaye les Aublines <i>Rouge</i>	7€
Côtes de Provence - Domaine La Rouillère Grande Réserve <i>Rosé</i>	6€

Nos Bulles

Cava.....	40€
Chandon Garden Spritz.....	50€
Ruffus Blanc de Blancs.....	60€
Moët & Chandon Impérial.....	90€
Moët & Chandon Rosé Impérial.....	100€
Moët & Chandon Ice Impérial.....	120€
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé.....	130€
Moët & Chandon Impérial Magnum	200€
« R » de Ruinart	120€
Ruinart Blanc de Blancs.....	170€
Ruinart Rosé.....	170€
Dom Pérignon Vintage.....	380€
Armand De Brignac Brut Gold	500€



Nos Fabuleux Cocktails

Mojito Maison	12€
<i>Bacardi Carta Blanca, Citron vert, Menthe, Sucre de canne</i>	
Caïpirinha / Caïpiroska.....	12€
<i>Cachaça, Vodka Eristoff, Citron vert, Sucre de canne</i>	
Elixir de Panda.....	13€
<i>Gin Panda, Martini blanc, Jus de litchi, Citron vert</i>	
Moscow mule / Jamaican mule / London mule	12€
<i>Vodka Eristoff, Bacardi Carta Blanca, Bombay Sapphire, Citron vert, Ginger beer</i>	
Negroni	12€
<i>Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari</i>	
Piña colada.....	12€
<i>Bacardi Carta Blanca, Coco, Ananas</i>	
Pornstar Martini.....	15€
<i>Vodka Eristoff, Vanille, Maracuja, Moët & Chandon</i>	
Sydney.....	14€
<i>St Germain, Menthe, Moët & Chandon</i>	
Espresso Martini.....	14€
<i>Vodka Eristoff, Liqueur de café, Espresso</i>	
Mai Tai.....	14€
<i>Bacardi Carta Blanca, Triple sec, Orgeat, Citron vert</i>	
Paloma.....	13€
<i>Cazadores blanco, Fever tree Pink Grapefruit, Lime</i>	

Nos Mocktails

Piña Colada.....	8€
<i>Coco, lait, Ananas</i>	
Mojito	8€
<i>Citron vert, Sucre de canne, Eau pétillante</i>	
Gimber Mule	8€
<i>Gimber, Ginger beer, Citron vert</i>	
Pornstar Martini.....	8€
<i>Vanille, Passion, Citron vert</i>	

À Partager

Blinis au saumon fumé, crème à l'aneth (8 pces)	18€
Minis pilons de poulet marinés (12 pces)	16€
Boudin blanc by « Dierendonck »	12,5€

Entrées

Carpaccio de thon rouge.....	20€
<i>Agrumes, Coriandre, Gingembre mariné</i>	

Croquettes paysannes (2 pces)	17,5€
<i>Volaille fermière, Sauce Madère</i>	

Croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord (2 pces)	22€
---	-----

🌿 Poêlée Parisienne.....	16,5€
<i>Champignons de Paris, Toasts dorés</i>	

Carpaccio de bœuf Simmental	18€
<i>Courgettes et aubergines grillées, Éclats de parmesan</i>	

Tartare de saumon.....	18€
<i>Mangue fraîche, Sorbet basilic</i>	

Traditionnels scampis à l'ail	18€
-------------------------------------	-----

🌿 Burrata crémeuse.....	19€
<i>Tomates cerises, Basilic, Vinaigre balsamique</i>	

🌿 Plat végétarien



Plats

Salade de grand mère 24€

Saumon fumé, Crottin de Chavignol, Orange, Sauce yaourt onctueuse

🌿 Salade de Quinoa.....19€

Jeunes pousses, Avocats frais, Mangue, Pomme, Menthe

🌿 Aumonière de chèvre en salade20€

Salade, chèvre, Miel d'Acacia, Légumes de saison

Supplément lardons3€

Tomates crevettes traditionnelles (2 pces)Prix du jour

Salade César..... 21€

Poulet pané, Œuf mollet, Croutons dorés, Parmesan, Sauce maison

Wraps gourmands au poulet pané.....19€

Avocats frais, Oignons caramélisés, Sauce yaourt onctueuse

Rognons de veau poêlés.....25€

Moutarde de Meaux, Pommes croquettes

Gratin de Coquillettes20€

Béchamel, Jambon de pays, Fromage d'Orval

Filet de dorade27€

Mousseline de cerfeuil, Légumes frais, Sauce citronnée

Mi-cuit de saumon..... 28€

Risotto crémeux aux jeunes pousses d'épinards et légumes frais



Information sur les allergènes disponible sur demande

Spécialités Belges

Filet américain25€

Préparé minute, Pommes frites (à préparer soi-même sur demande)

Tartare de boeuf à l'ail des ours26€

Pignon de pin, Coriandre

Vol-au-vent traditionnel.....22,5€

Accompagné de sa bouchée à la reine, Pommes frites ou purée

Carbonnades Flamandes à la Waterloo Triple.....23€

Pommes frites

Boulets liégeois.....19,5€

Pommes frites

Boulettes à la sauce tomate19,5€

Pommes frites

Cocotte Signature

Coucou de Malines entier rôti façon Grand-Père55€

100% Belge

Compote tiède du Chef, Pommes grenailles, Salade mixte

Demi Coucou de Malines rôti façon Grand-Père28€

100% Belge

Compote tiède du Chef, Pommes grenailles, Salade mixte

Suprême de Coucou de Malines basse température26€

100% Belge

Sauce vin jaune, Légumes Croquants, Pommes grenailles



Rôtisserie

Spare-ribs marinés façon Grand-mère	24€
Brochette d'agneau 250gr	24€
<i>Yaourt aux herbes, Salade</i>	
Pavé de bœuf Irlandais 250gr	27€
Entrecôte Irlandaise 300gr	38€
Cocotte Burger.....	22,5€
<i>Bœuf Charolais, fromage d'Orval, Oignons caramélisés, Bacon, Sauce Giant maison</i>	
 Burger Végé.....	22,5€
<i>Pesto, Avocats frais, Crudités</i>	

Toute notre rôtisserie est accompagné de pommes frites

Pour les bambins

Boulettes sauce tomate ou liégeoise.....	14€
Mini coquillettes gratinées	14€
Suprême de poulet frit, compote du chef et pommes frites.....	14€

Accompagnements

Nos sauces.....	4,5€
<i>Estragon / Trois poivres / Archiduc / Moutarde à l'ancienne / Échalote au vin rouge</i>	
Beurre maître d'hôtel.....	4€
Mayonnaise / Ketchup	1,5€
Pommes frites / croquette / purée	3€
Pommes grenailles	4€
Jardinière de légumes	6€
Salade mixte	5€
Salade de tomates	5€

Les Spiritueux

RHUMS

Bacardi Carta Blanca.....	75€
Bacardi Anejo Cuatro.....	8€
Bacardi Ocho Años	10€
Gran chaco	10€
<i>Bolivia</i>	
Gran chaco	12€
<i>Brasil / Argentina / Paraguay</i>	
Millonario 15yrs.....	12€
Zacapa 23yrs.....	14€

GINS

Bombay Sapphire.....	75€
Bombay 1 ^{er} Cru.....	9€
Hendrick's.....	10€
Panda.....	10,5€
Monkey 47	13,5€
Nordes.....	11€

WHISKIES

William Lawson's.....	75€
Jameson	8€
Jack Daniel's.....	8,5€
Johnnie Walker Black Label.....	11,5€
Dewar's 12yrs.....	14€
Aultmore 12yrs.....	15€
Lagavulin 16yrs	18€
Nikka from the barrel.....	14,5€

VODKA

Eristoff.....	75€
Grey Goose.....	9€

TEQUILA

Cazadores Blanco.....	8€
Patron Reposado	12€

Nos Vins Rosés

Domaine la Roullière – Grande Réserve.....	32€
Château D'Esclans – The Beach.....	40€
Château d'Esclans Whispering Angel	50€
Château d'Esclans Whispering Angel Magnum.....	110€

Nos Vins Blancs

Belgique

BRABANT WALLON

Quatre cépages « *Entre-Deux-Monts* » 42€

France

BOURGOGNE

Petit Chablis « *Daniel Séguinot* » 46€

Hautes-Côtes de Beaune, La justice « *Domaine Billard Père & Fils* » 48€

Chablis 1^{er} Cru « *Domaine Séguinot Fourchaume* » 69€

LANGUEDOC

Chardonnay, Viognier « *Père et Fils* » 29€

Côtes-de-Thongue, Cuvée N°7 « *Domaine de la Croix Belle* » 52€

LOIRE

Muscadet-sur-lie « *Le grand Fief* » 28€ / ½ 20€

Sauvignon de Touraine « *Cristal Buisse* » 34€

Sancerre « *Beau Roy* » 48€ / ½ 30€

ALSACE

Pinot Gris « *Moltes* » Bio 39€ / ½ 22€

Italie

Vermentino 28€

Pecorino-Terre di Chieti 32€

Passimento Bianco 35€

Nouvelle-Zélande

Sauvignon « *Cloudy Bay* » 55€

Nos Vins Rouges

France

LANGUEDOC

Les Crouzes 100% Carignan Old Vines, Hérault	26€
Corbières « <i>Château Saint-Estève</i> »	31€
Domaine Coste Moynier « <i>Cuvée Prestige</i> »	34€
Côtes-de-Thongue, Camp del Gal « <i>Domaine La Croix Belle</i> »	29€

LOIRE

Saint-Nicolas-de-Bourgueil « <i>Domaine Olivier</i> »	32€ / ½ 20€
Sancerre « <i>Domaine Crochet</i> »	49€ / ½ 28€

RHÔNE

Côtes-du-Rhône « <i>Domaine de la Gardine</i> »	33€
Vacqueyras « <i>Domaine Grand Montmirail</i> »	56€ / ½ 33€
Châteauneuf-du-Pape « <i>Château de la Gardine</i> »	89€

BORDEAUX

Côtes-de-Blaye « <i>Château les Aublines</i> »	33€ / ½ 20€
Côtes-de-Bourg Château Clos du Notaire	36€ / ½ 28€ / Magnum 89€
Fronsac « <i>Château Mayne Vieil</i> »	45€
Saint-Émilion Grand Cru « <i>Château Fleur Lartigue</i> »	49€
Saint-Estèphe « <i>Château Petit Bocq</i> »	58€ / ½ 35€
Margaux « <i>La Petite Tour de Bessan</i> »	58€
Saint-Julien « <i>Amiral de Beychelle</i> »	99€
Margaux Grand Cru Classé « <i>Château Boyd Cantenac</i> »	99€

ALSACE

Pinot Noir « <i>Domaine Moltes</i> » Bio	38€ / ½ 24€
--	-------------

BOURGOGNE

Côte-de-Nuit Village « <i>Domaine Xavier Durant</i> »	69€
---	-----

PAYS D'OC

Syrah Cabernet Delbaste	28€
-------------------------------	-----



Italie

Nero D'Avola	28€
Primitivo « <i>Desire Lush & Zin</i> »	35€
Nobile di Montepulciano	52€

Espagne

Rioja Crianza « <i>Lacrimus 5</i> »	28€
---	-----

Portugal

Encosta das Perdizes Reserva	44€
------------------------------------	-----

Maroc

Tandem	45€
--------------	-----

Argentine

Malbec Terrazas de Los Andes Reserva	45€
--	-----





Heures d'ouverture de la cuisine :

<u>Lundi - Jeudi</u>	12h00 - 14h30 18h30 - 22h00
<u>Vendredi - Samedi</u>	12h00 - 14h30 18h30 - 22h30
<u>Dimanche</u>	12h00 - 22h00

Member of
ART BLANC
UNIQUE VENUES