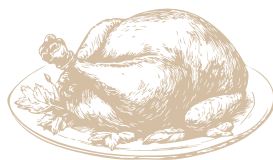


BRASSERIE MODERNE

LA
COCOTTE
BELGE

CUISINE DE TRADITION





Menu Groupes

Entrées

Croquettes au vieux Bruges
Croquettes de crevettes grises de la mer du Nord +3€
Les traditionnels scampis à l'ail savoureux et parfumés
Toast cannibale
Chèvre chaud sur un lit de salade

Plats

Filet de bar accompagné d'une mousseline de cerfeuil
Légumes frais, croquants et sauce citronnée
Burger de bœuf charolais grillé, oignons caramélisés, bacon et sauce maison
Pavé de bœuf irlandais (220gr) et ses pommes frites (sauces en supplément)
Salade César, poulet pané, œuf mollet, croutons dorés et sauce maison

Desserts

Dame blanche et son chocolat chaud « Chokotoff »
Mousse au chocolat belge, crumble de noisettes
Crème brûlée traditionnelle

3 services	48€
Entrée + plat.....	40€
Plat + dessert.....	36€
Forfait boissons (<i>Apéritif maison ou Cristal, 3 softs ou ½ vin et ½ eau</i>)	21€



Group Set Menu

Starters

- Old Bruges cheese croquettes – Crispy & golden
- Grey Shrimp Croquettes (+3€) – A real North Sea classic
- Scampi with Garlic Butter – Our must-try!
- Toast Cannibal – Seasoned raw beef tartare on toast
- Warm Goat Cheese Salad – Creamy goat cheese & fresh greens

Main Courses

- Seabass Fillet – With chervil mousseline
Fresh veggies & lemony sauce
- Grilled Charolais Burger – Bacon, caramelized onions & house sauce
- Irish Beef Steak (220gr) – Served with crispy Belgian fries (sauces extra)
- Crispy Chicken Caesar Salad – Egg, croutons & house dressing

Desserts

- Dame Blanche – Vanilla ice cream & warm « Chokotoff » chocolate sauce
- Belgian Chocolate Mousse – With hazelnut crumble
- Traditional Crème Brûlée – Caramelized just right

Starter – Main – Dessert	48€
Starter – Main	40€
Main – Dessert	36€
Drink Package	21€

Includes: House aperitif or Cristal beer, 3 soft drinks or ½ bottle of wine + ½ bottle of water