

BRASSERIE MODERNE



# LA COCOTTE BELGE

CUISINE DE GRAND-MÈRE

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

7/7 du Lundi au Dimanche  
 Cuisine non-stop  
 de 12H00 à 22H30

## LES EAUX & SOFTS

Chaudfontaine 0,25cl plate/pétillante	3,00€
Chaudfontaine 0,50cl plate/légèrement pétillante/pétillante	5,00€
Chaudfontaine 1L plate/pétillante	8,00€
Coca Cola	3,00€
Coca Cola Light	3,00€
Coca Cola Zéro	3,00€
Fanta	3,00€
Sprite	3,00€
Fuze Tea Sparkling	3,00€
Fuze Tea Black Tea Peach Hibiscus	3,00€
Fuze Tea Green Tea Mango Chamomile	3,00€
Schweppes Tonic	3,00€
Schweppes Agrum	3,00€
Schweppes Soda	3,00€
Schweppes Premium Tonic	3,00€
Schweppes Premium Hibiscus	3,00€
Schweppes Premium Pink Pepper	3,00€
Schweppes Premium Ginger Ale	3,00€
Gini	3,00€
Canada Dry	3,00€
Minute Maid	3,00€
Orange/Pomme/Tomate/Pomme-cerise	
Pamplemousse/Multivitamines/Ananas	
Looza Fraise	3,00€
Red Bull Normal / Sugarfree/Green	3,50€
Appletiser	3,00€
Accompagnement sirop	0,50€

## LES VINS MAISON

Verre de Blanc/Rosé/Rouge	3,50€
1/4 L de Blanc/Rosé/Rouge	6,00€
1/2 L de Blanc/Rosé/Rouge	12,00€
3/4 L de Blanc/Rosé/Rouge	18,00€

## NOS CHAMPAGNES & MOUSSEUX

MVSA Brut (Cava)	26,00€
Moët & Chandon Imperial	70,00€
Moët & Chandon Rosé Imperial	85,00€

## NOS FABULEUX COCKTAILS

Mojito House	11,00€
<i>Diplomatico Mantuano, citron pressé, menthe et sucre de canne</i>	
Lady Royal	11,00€
<i>Vodka Eristoff, Cointreau, purée de fruit de la passion, citron vert et feuilles de menthe</i>	
Tropic Storm	11,00€
<i>Bacardi Anejo Cuatro, sirop de rose, jus de litchi et framboise</i>	
Sweet & Sour	11,00€
<i>Gin Bombay Dry, Amaretto, purée de fruit de la passion, citron vert et tonic</i>	
King Jack	11,00€
<i>Jack Daniel's, purée de fruit de la passion, sirop de cassis et Sprite</i>	
Gentleman	11,00€
<i>Jack Honey, schweppes soda, sucre de canne et citron jaune</i>	
Pink Cocotte	11,00€
<i>Vodka Grey Goose, sirop de rose, purée de framboise et cava</i>	
Basil Smash	11,00€
<i>Gin Hendrick's, basilic, concombre, jus de citron et eau pétillante</i>	
Aperol Fizz	11,00€
<i>Tequila Patron, Aperol, jus de pamplemousse et schweppes soda</i>	
Elixir de Panda	11,00€
<i>Gin Panda, Martini blanc, jus de litchi et citron vert</i>	

## NOS BIÈRES SPÉCIALES

<u>Au fût</u>	
Carlsberg	3,00€
St Hubertus blonde/blanche/ambrée	4,00€
Somersby	3,50€
Waterloo triple/récolte	4,00€
Triple Karmeliet	4,50€
<u>En bouteille</u>	
Lefte blonde/brune	4,00€
Duvel	4,00€
Chimay Bleue	4,00€
Orval (selon arrivage)	5,00€
Triple Westmalle	4,00€
Kriek	3,50€
Sol / Besos	4,00€
Bagarre	4,50€
Surréaliste Pale Ale	4,50€
Hoegaarden Rosé	4,00€
Carlsberg 0°	3,00€

## LES APÉRITIFS

Coupe de champagne/piscine	10€/12€
Coupe de champagne rosé/piscine	12€/14€
Coupe de cava/piscine	6€/7€
Kir/Kir Royal	4€/7€
Aperol Spritz	8,00€
Martini Bianco/Rosso	6,00€
Porto Blanc/Rouge	6,00€
Pineau des Charentes	6,00€
Picon	6,00€
Campari	6,00€
Pisang	6,00€
Batida	6,00€
Ricard	5,00€
Get 27	6,00€
Malibu	6,00€

## LES SPIRITUEUX

Vodka Eristoff	6,00€
Vodka Eristoff Red	6,00€
Vodka Grey Goose	10,00€
Bacardi Carta Blanca	6,00€
Bacardi Anejo Cuatro	7,00€
Diplomatico Mantuano	8,00€
Millonario 15yrs	12,00€
William Lawson's	6,00€
Jack Daniel's	8,00€
Jack Daniel's Honey	8,00€
Aultmore 12yrs	15,00€
Dewar's 12yrs	10,00€
Gin Bombay Dry	6,00€
Gin Bombay Sapphire	7,00€
Gin Hendrick's	9,00€
Buss 509 Grapefruit	9,00€
Gin Panda	9,00€
Gin Nordés	11,00€
Star of Bombay	12,00€
Gin Copperhead Black	14,00€
Tequila Patron Silver	5,00€
Tequila Patron XO Café	5,00€

## LES ENTRÉES

Croquettes au fromage de Chimay et jambon d'Ardenne <i>(Chimay's cheese croquettes with ham)</i>	1pc 8,00€ 2pcs 14,00€
Croquettes de crevettes grises de la mer du Nord <i>(North Sea Shrimp croquettes)</i>	1pc 9,00€ 2pcs 16,00€
Duo de croquettes <i>(Mix of croquettes)</i>	15,00€
Toast aux champignons, sauce au porto rouge crémée <i>(Mushroom toast with red port cream sauce)</i>	12,00€
Tartare de saumon et pomme verte, noisettes torréfiées et huile de sésame <i>(Salmon tartar with green apple, roasted hazelnuts and sesame oil)</i>	15,50€ /plat 23,50€
Toast cannibale du chef <i>(Toast with steak tartar)</i>	11,00€
Assiette de saumon fumé avec toast <i>(Smoked salmon with toast)</i>	15,50€
Tomate aux crevettes grises - 1pce <i>(Tomato with shrimps)</i>	16,00€

## LES SALADES GOURMANDES

Salade de feuilleté de chèvre <i>Salade, chèvre, miel d'Acacia, lavande et légumes</i> <i>(Goat cheese salad, Acacia honey &amp; lavender and vegetables)</i>	15,50€
Salade Ostendaise <i>Crevettes grises, saumon fumé, vinaigrette citron</i> <i>(Shrimps, salmon, lemon vinaigrette)</i>	23,00€
Salade Bruxelloise <i>Volaille, chicon, fromage de Chimay, vinaigrette moutarde</i> <i>(Chicken, chicory, Chimay cheese, mustard vinaigrette)</i>	15,00€
Tomates aux crevettes grises <i>et ses pommes frites - 2 pcs</i> <i>(Tomatoes with shrimps and french fries)</i>	28,00€

## LE COIN DES CARNIVORES

Bavette d'ailou et pommes frites  
*(Bib steak and french fries)*  
21,00€

Filet pur Irlandais et pommes frites  
*(Irish tenderloin with french fries)*  
29,00€

Rossini foie gras supplément 5,00€  
*Rossini foie gras extra 5,00€*

Côte à l'os  
*(Côte a l'os)*  
de +/- 1100Gr à 65,00 € (pour 2 pers)

Sauce au choix :  
Béarnaise - Sambre et Meuse - Poivre vert -  
Archiduc - Roquefort - Choron -  
à la Kriek - Beurre Maître d'hôtel

Le Rossini Burger :  
Foie gras et sauce truffée  
*(Burger of foie gras with truffle sauce)*  
19,00€

Le Cocotte Burger :  
Poulet grillé, fromage Chimay,  
sauce trois poivres et salade iceberg  
*(paned chicken, Orval cheese,  
three peppers sauce and salad)*  
17,50€

## POUR LES BAMBINS

Steak haché junior et frites <i>(Junior steak and french fries)</i> 10,00€	Gratin de coquillettes jambon-fromage <i>(Macaroni shells with ham and cheese)</i> 9,00€
--	--

## NOS PÂTES

Gratin de coquillettes jambon-fromage <i>(Macaroni shells with ham and cheese)</i> 14,00€	Ravioles de légumes et sauce Sambre et Meuse <i>(Vegetable ravioli with tomato tarragon cream sauce)</i> 15,00€
---	---

## LES POISSONS

Cabillaud, beurre blanc aux poireaux <i>(Cod fish cooked with leeks butter sauce)</i>	27,00€
Saumon mi-cuit, pomme au four et sauce béarnaise <i>(Seared salmon, baked potato and bearnaise sauce)</i>	21,50€
Sole Meunière <i>(Sole fish Meunière)</i>	prix du jour
Cassolette Ostendaise (Cabillaud, scampis, saumon) <i>(Ostendaise cassolette ( Cod fish, scampi, salmon))</i>	26,00€
Burger de Bonite sauce tartare <i>(Bonite burger tartar sauce)</i>	18,00€



## LES COCOTTES DE MAMY

Boulettes à la liégeoise et pommes croquettes <i>(Meatballs with sweet and sour sauce made from onions, vinegar, brown sugar, Liège syrup and grapes)</i>	15,50€
Boulettes maison sauce Sambre et Meuse et pommes frites <i>(Homemade meatballs with tomato tarragon cream sauce)</i>	15,50€
Carbonnades à la flamande et ses pommes frites <i>(Beef meat simmered with beer, carrots, onions and brown sauce)</i>	16,00€
Saucisse de campagne et son stoemp du moment <i>(Sausage and stoemp of the moment)</i>	17,00€
Pain de viande grand-mère, sauce à la bière de Waterloo et pommes croquettes <i>(Meatloaf with beer and onions sauce)</i>	17,00€

## NOS ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENT

Pommes frites	2,50€
Pommes croquettes	2,50€
Purée de bintjes	3,00€
Gratin dauphinois	4,50€
Jardinière de légumes	5,00€
Salade mixte	4,00€
Salade de tomates	4,00€
Supplément sauce	3,00€

## NOS SPÉCIALITÉS BELGES

Jambonneau moutarde à l'ancienne <i>(Knuckle of ham old fashioned mustard)</i>	18,00€
Américain préparé ( <i>nature sur demande</i> ) et pommes frites <i>(Homemade steak tartar already prepared or by yourself)</i>	17,00€
Demi poulet rôti de Bastogne, compote de pommes maison, pommes frites et sauce à la Kriek <i>(Half roasted chicken, applesauce, french fries and Kriek sauce)</i>	15,50€
Le vol-au-vent et ses pommes frites <i>(Sliced chicken, white sauce with cream and mushrooms and french fries)</i>	17,00€
Chicons au gratin et purée de bintjes <i>(Chicory, ham and white cheesy sauce and mashed potatoes)</i>	14,00€

## LES DESSERTS

La dame blanche et son chocolat chaud «Chokotoff» <i>(Vanilla ice cream and «Chokotoff» hot chocolate)</i>	9,00€
La véritable Brésilienne <i>(Vanilla and moka ice cream with caramel sauce)</i>	9,00€
Trio de sorbets <i>(Trio of sorbets)</i>	8,50€
Café liégeois façon Cocotte <i>(Coffee liegeois Cocotte made)</i>	9,00€
Le colonel <i>(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>	11,00€
Gaufre de Bruxelles au sucre/chantilly/chocolat chaud «Chokotoff» <i>(Waffle with sugar/whipped cream/ «Chokotoff» hot chocolat)</i>	6,50/7,00€
Crêpes au sucre ou Mikado (glace vanille et chocolat chaud) <i>(Crepes with sugar or with vanilla ice cream and hot chocolate)</i>	6,50/8,00€
Crème brûlée traditionnelle <i>(Traditional cream brulee)</i>	9,50€
* Supplément: chantilly - chocolat	1,00€

## LES BOISSONS CHAUDES

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

## 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 <i>(poire cognac)</i>	7,00€
Armagnac	8,00€
Eau de Villée <i>(Distillerie de Biercée)</i>	6,00€
Poire Williams <i>(Distillerie de Biercée)</i>	6,00€

### 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 DE L'ABBAYE

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.*

#### ROIBOOS HAMMAM

Inspiré d'une recette traditionnelle turque, le Thé du Hammam 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 : Roiboos, 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.*

#### VERT AGRUMES

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.*

#### PAUL ET VIRGINIE

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.*

## NOS VINS BLANCS

	Type	Cépage(s)	Région	Accords	37,5 cl	75 cl	1,5 l
Sauvignon «Terre Piane»	sec-fruité	100% Sauvignon	Italie			24€	
Verdejo «Gran Cardiel»	sec	100% Verdejo	Espagne			27€	
Pinot Gris Giersberger	sec-rond-fruité	100% Pinot Gris	Alsace		20€	31€	
Chenin de Jardin BIO	sec	100% Chenin	Loire			31€	
Chardonnay Cadetto	sec F EL	Chardonnay	Abruzzo / Italie			31€	
Cuvée Charline «Dom.Dionysos» BIO	rond-fruité	Rousanne, Marsanne	Rhône			35€	
Beaujolais «L'Exception»	rond-fruité	Chardonnay	Beaujolais			36€	
Petit Chablis «Domaine Séguinot»	sec	Chardonnay	Bourgogne			39€	
Sancerre «Beau Roy»	S EL L	Sauvignon	Loire		25€	42€	
Pouilly Fumé «La Renardière»	sec-fruité	100% Sauvignon	Loire		27€	41€	
Macon «Chât.de Messey»	sec-rond	100% Chardonnay	Bourgogne			43€	
Chât. Bon Baron «Pinos Gris»	sec	Pinot Gris	Belgique			51€	

## NOS VINS ROSÉS

Gris Blanc	sec-fruité	Grenache	Languedoc-Roussillon			29€	
Pinot Noir Giersberger	sec	100% Pinot noir	Alsace		20€	31€	
Château Ferry Lacombe «Naos»	sec	Grenache, Syrah	Provence			32€	

## NOS VINS ROUGES

St Chinian Tradition «Petit Bonheur»	L S	Grenache,Syrah,Carignan	Languedoc			23€	
Gamay de Touraine «Guy Allion»	L F	Gamay	Loire			25€	
La Croisade	S EP	Cabernet sauvignon, Syrah	Languedoc			25€	
Le Cru qui tue «Dom.Valgalier»	P EP	100% Syrah	Languedoc			25€	
St Nicolas de Bourgueil «Dom.Olivier»	L F	Cabernet Franc	Loire		18€	26€	
Corbières «Château St Estèves»	P EP F	Grenache, Syrah,Carignan, Mourvèdre	Languedoc			27€	
Rioja «Lacrimus 5»	E F EL	Tempranillo	Rioja / Espagne			28€	
Domaine du Père Caboche	F S	Grenache, Syrah,Carignan, Mourvèdre,Cinsault	Rhône			30€	
Malbec Alamos	P EP	100% Malbec	Argentine		18€	30€	
Primitivo di Manduria «Sammarco»	F S	100% Primitivo	Italie			31€	
Chât.Crusquet Sabourin	L EL	Merlot,Cab.Sauvignon	C.de Blaye		21€	32€	
Landskroon «Shiraz»	F P	100% Shiraz	Afrique			35€	
Fleurie «Clos de l'Amandier»	F EL S	Gamay	Beaujolais			38€	
Pinot Noir «Le Fouleur»	L F	Pinot noir	Bourgogne		24€	39€	
Sancerre «Crochet»	L EL	Pinot noir	Loire		24€	41€	
Lirac «Clos de Sixte» BIO	F EP	Grenache,Syrah,Mourvèdre	Rhône			41€	
Château Crabitey	P EL	Merlot, Cab. Sauvignon	Graves			42€	
Château des Moines	EL	Merlot, Cab.Sauvignon, Cab.Franc, Malbec	Pomerol			42€	
Château Montaignillon	P	Merlot, Cab. franc, Cab. sauv	Montg St Emilion		27€	44€	
Vacqueyras «Domaine Grand Montmirail»	P EP EL	Grenache, Syrah	Rhône		32€	51€	
Mercurey «Champ Ladoy»	EL F S	Pinot noir	Bourgogne			56€	
Château Petit Bocq	EL L S	Merlot, Cabernet	St Estèphe		36€	56€	118€
Château Palais Cardinal	P EL	Merlot, Cab. franc, Cab. sauv	St Emilion Grand Cru			56€	
Château Cordet	S EL	Merlot, Cab. franc, Cab. sauv	Margaux			58€	
«Château Bon Baron»	S F EP	Pinot noir	Belgique			59€	

L : Léger / P : Puissant / F : Fruité / EL : Éléphant  
EP : Epicé / S : Souple

: Apéritif / : Boeuf / : Volaille / : Poisson  
 : Gibier / : Charcuterie / : Fromage