

BRASSERIE MODERNE

# LA COCOTTE BELGE

CUISINE DE GRAND-MÈRE

## MENU CLASSIQUE

Menu de groupe à partir de 8 personnes

## ENTRÉES

Croquette au fromage de Chimay et jambon d'Ardenne..... 1pc  
*(Chimay cheese croquettes with ham)*

Croquette de crevettes grises de la mer du Nord .....1pc  
*(North Sea Shrimp croquettes)*

Toast aux champignons, sauce au porto rouge crémée  
*(Mushroom toast with red port cream sauce)*

Toast cannibale du chef  
*(Toast with steak tartar)*

## PLATS

Boulettes à la liégeoise et pommes croquettes  
*(Meatballs with sweet and sour sauce, vinegar, Liège syrup)*

Boulettes maison sauce Sambre et Meuse et pommes frites  
*(Homemade meatballs with tomato tarragon cream sauce)*

Onglet de boeuf et pommes frites  
*(Beef steak and french fries)*

Saumon mi-cuit, pomme au four et sauce béarnaise  
*(Seared salmon, baked potato and bearnaise sauce)*

Salade de feuilleté de chèvre et miel d'Acacia  
*(Goat cheese salad, Acacia honey and vegetables)*

## DESSERTS

La dame blanche et son chocolat chaud « Chokotoff »  
*(Vanilla ice cream and «Chokotoff» hot chocolate)*

Mousse au chocolat belge, crumble de noisettes et fruits secs  
*(Homemade chocolate mousse with hazelnuts crumble and dried fruit)*

Crème brûlée traditionnelle  
*(Traditional cream brulee)*

Dessert Pâtissier Maison sur commande..... +1,00€/pers

## MENU

Menu 3 services ..... 42 €

Menu 2 services ..... 32 €  
*(Entrées & plats )  
( Plats & desserts )*

Forfait Boissons .....15 €

1 Cava

1/2 bouteille de vin  
maison (par personne)  
ou 3 softs

1/2 d'eau par personne  
(plate ou pétillante)

## CONDITIONS

Choix libre à la carte  
48 h en avance  
(Maximum 5 choix différents)

BRASSERIE MODERNE

# LA COCOTTE BELGE

CUISINE DE GRAND-MÈRE

## MENU PRESTIGE

Menu de groupe à partir de 8 personnes

## ENTRÉES

Duo de Croquettes (crevettes & jambon/fromage)  
*(Mix of croquettes – North Sea shrimps & ham/cheese)*

Assiette de saumon fumé maison avec ses toasts  
*(Smoked salmon with toasts)*

Tartare à l'italienne, huile de truffe  
*(Italian style Beef tartare, truffle oil & parmesan)*

Carpaccio de bœuf Charolaise, huile de truffe et copeaux de  
parmesan  
*(Beef carpaccio, truffle oil & parmesan)*

## PLATS

Cassolette ostendaise au cabillaud, scampis et saumon  
*(Cod fish, prawns, salmon)*

Burger 100% bœuf, pain brioché, bacon, sauce cheddar  
*(100% Beef Burger, brioche bun, bacon, cheddar sauce)*

Entrecôte et pommes frites  
*(Entrecote and french fries)*

Salade de la mer aux crevettes roses et saumon fumé  
*(Sea salad with shrimps & smoked salmon)*

## DESSERTS

La dame blanche et son chocolat chaud « Chokotoff »  
*(Vanilla ice cream and «Chokotoff» hot chocolate)*

Mousse au chocolat belge, crumble de noix et fruits secs  
*(Homemade chocolate mousse with hazelnuts crumble and dried fruit)*

Crème brûlée traditionnelle  
*(Traditional cream brulee)*

Dessert Pâtissier Maison sur commande..... +1,00€/pers

## MENU

Menu 3 services ..... 52 €

Menu 2 services ..... 42 €  
*(Entrées & plats )*  
*(Plats & desserts )*

Forfait Boissons .....15 €

1 Cava

1/2 bouteille de vin  
maison (par personne)  
ou 3 softs

1/2L d'eau par  
personne

(plate ou pétillante)

## CONDITIONS

Choix libre à la carte  
48h en avance  
(Maximum 5 choix différents)