

BRASSERIE MODERNE

SUGGESTIONS

LA
COCOTTE
BELGE

CUISINE DE GRAND-MÈRE

SUGGESTIONS AVRIL

Nos apéritifs « coup de cœur »

Bacardi Sour (Cocktail)	14,00 €
<i>Passion, citron, rhum</i>	
Ornoise Triple (Bio)	6,00 €
<i>Brasserie coopérative et participative de l'Orne</i>	

Nos vins « coup de cœur » qui s'accordent avec nos suggestions

Nero di Troia IGT, Puglia IT (Rouge)	7,00 €
Vermentino IGT, Puglia IT (Blanc)	7,00 €

Entrées

Crevettes grillées et leur mousse de petits pois, espuma bisqué	16,00 €
Tartare de bœuf maison à l'ail des ours	16,00 €

Plats

Souris d'agneau, gratin dauphinois à la sauge et légumes croquants	28,00 €
Linguini vongole à l'ail des ours	28,00 €
La cocotte de Jean Baptiste : pain de viande aux pistaches, sauce Archiduc	24,00 €

Desserts

Dôme coco, cœur praliné et sablé cacao	11,00 €
--	---------

Digestifs

Aqua di Cedro (Limoncello)	10,00 €
Damoiseau Crème au Rhum vieux	10,00 €

BRASSERIE MODERNE

SUGGESTIONS

LA
COCOTTE
BELGE

CUISINE DE GRAND-MÈRE

APRIL SUGGESTIONS

Our « coup de cœur » Aperitifs

Bacardi Sour (Cocktail)	14,00 €
<i>Passion, lemon, rum</i>	
Ornoise Triple (Bio)	6,00 €
<i>Brasserie coopérative et participative de l'Orne</i>	

Our favorite wines to match our suggestions

Nero di Troia IGT, Puglia IT (Red)	7,00 €
Vermentino IGT, Puglia IT (White)	7,00 €

Appetizer

Grilled prawns and pea mousse, foam bisque	16,00 €
Homemade beef tartar with wild garlic	16,00 €

Dishes

Lamb shank, gratin dauphinois with sage and crunchy vegetables	28,00 €
Linguini Vongole with wild garlic	28,00 €
Jean Baptiste's casserole: meatloaf with pistachios, creamy mushroom sauce	24,00 €

Desserts

Coconut dome, praline heart and cocoa shortbread	11,00 €
--	---------

Digestif

Aqua di Cedro (Limoncello)	10,00 €
Damoiseau Old Rum cream	10,00 €