

BRASSERIE MODERNE

SUGGESTIONS

LA COCOTTE

BELGE

CUISINE DE GRAND-MÈRE

SUGGESTIONS SEPTEMBRE

Menu 3 services

Nos apéritifs « coup de cœur »

100% belge

Scouf Summer (Irum man, yuzu & Ginger Beer)	13,00 €
Pink Latte (lait froid, coco, jus de betterave, gingembre)	8,00 €
Irum man	10,00 €
Yuzu citron	10,00 €
St Hubertus triple Hop Citra (Fût)	6,00 €

Nos vins « coup de cœur »

qui s'accordent avec nos suggestions

M de Minuty (Rosé)	6,00 € / 35,00 €
Rock'n rolle Rebel (Rouge)	8,00 €
Rock'n rolle Classic (Blanc)	8,00 €

Entrées

Cassolette de moules à la salicorne	15,00 €
Tartare de bœuf aux herbes fraîches et Aperol	16,00 €

Plats

Côtes à l'os au poivre, flambée au Cognac 450gr	35,00 €
Waterzooi de cabillaud façon Cocotte	26,00 €
Nos fabuleuses moules :	
Marinières	24,50 €
Vin blanc / Façon Cocotte / Roquefort / Ricard / Orientales	26,00 €

Desserts

Tartelette caramel & vanille	11,00 €
------------------------------------	---------

BRASSERIE MODERNE

SUGGESTIONS

LA COCOTTE BELGE

CUISINE DE GRAND-MÈRE

SEPTEMBER SUGGESTIONS

3 Services Menu

Our « coup de cœur » Aperitifs 100% belgian

Scouf Summer (Irum man,yuzu & Ginger Beer)	13,00 €
Pink Latte (cold milk, coconut, beetroot juice, ginger)	8,00 €
Irum man	10,00 €
Yuzu citron	10,00 €
St Hubertus triple Hop Citra (On tap)	6,00 €

Our favorite wines to match our suggestions

M de Minuty (Rosé).....	6,00 € / 35,00 €
Rock'n rolle Rebel (Red wine)	8,00 €
Rock'n rolle Classic (White wine)	8,00 €

Appetizer

Mussels cassolette with samphire	15,00 €
Beef tartar with fresh herbs and Aperol Spritz	16,00 €

Dishes

T-bone steak with pepper, flambéed with Cognac 450gr	35,00 €
Cocotte-style cod waterzooi	26,00 €
Our fabulous mussels :	
Marinières	24,50 €
White wine / Cocotte Style / Roquefort / Ricard / Oriental style	26,00 €

Desserts

Caramel & vanilla tartlet	11,00 €
---------------------------------	---------