

BRASSERIE MODERNE

# SUGGESTIONS

## LA COCOTTE BELGE

CUISINE DE GRAND-MÈRE

### SUGGESTIONS JANVIER

Menu 3 services /47€

#### Entrées

Saint Jacques rôties et petits gris.....16,00€  
sur un coulis de petits pois à l'ail fumé

*(s'accorde avec un verre de Petit Chablis, Domaine Séguinot 8 €)*

Trio de croquettes de fromage d'abbaye.....16,00€  
(Orval, Chimay, Maredsous) et jeunes pousses

*(s'accorde avec un verre de Côtes du Rhône blanc, Brunel de la Gardine 6 €)*

#### Plats

Filet de bar, coulis de tomates au Ricard.....24,00€  
mousse de brocolis et légumes croquants

*(s'accorde avec un verre de Pinot noir bio, Domaine Moltes 7 €)*

Choucroute au Champagne.....23,00€

*(s'accorde avec un verre de Pinot gris bio, Domaine Moltes 6,5 €)*

Caille farcie aux écrevisses.....26,00€  
purée de patate douce, jus corsé au Calvados

*(s'accorde avec un verre de Juliéanas, Domaine Le Chapon 8 €)*

#### Desserts

Forêt noire façon Cocotte.....11,00€

*(s'accorde avec un verre de Côtes du Rhône rouge, Brunel de la Gardine 6 €)*

Ravioles de mangues, coriandre et sorbet passion.....11,00€

*(s'accorde avec un verre de Paladin Pralis 8 €)*

BRASSERIE MODERNE

# SUGGESTIONS

LA  
COCOTTE  
BELGE

CUISINE DE GRAND-MÈRE

## JANUARY SUGGESTIONS

Menu 3 services /47€

### Starters

Roasted scallops and « petits gris ».....16,00€  
snails on a coulis of peas and smoked garlic  
*(Fits with a glass of Petit Chablis, Domaine Séguinot 8 €)*

Trio of Abbey cheese croquettes,.....16,00€  
(Orval, Chimay, Maredsous) and young shoot salad  
*(Fits with a glass of Côtes du Rhône blanc, Brunel de la Gardine 6 €)*

### Dishes

Sea bass fillet, Ricard tomato coulis,.....24,00€  
broccoli mousse and crunchy vegetables  
*(Fits with a glass of Pinot noir bio, Domaine Moltes 7 €)*

Sauerkraut with Champagne.....23,00€  
*(Fits with a glass of Pinot gris bio, Domaine Moltes 6,5 €)*

Quail stuffed with crayfish,.....26,00€  
mashed sweet potato, Calvados jus  
*(Fits with a glass of Juliéna, Domaine Le Chapon 8 €)*

### Desserts

Black forest cake « by La Cocotte ».....11,00€  
*(Fits with a glass of Côtes du Rhône rouge, Brunel de la Gardine 6 €)*

Mango ravioli, coriander and passion fruit sorbet.....11,00€  
*(Fits with a glass of Paladin Pralis 8 €)*