

BRASSERIE MODERNE

# SUGGESTIONS

LA  
COCOTTE  
BELGE

CUISINE DE GRAND-MÈRE

## SUGGESTIONS JANVIER

*Menu 3 services*

### Entrées

Coffret d'onglet mijoté et pleurotes..... 15,00 €

(S'accorde avec un verre de Governo Toscano 7,00 €)

Calamar, mousseline de patate douce et sa petite sauce..... 15,00 €

(S'accorde avec un verre de Pouilly fumé 8,00 €)

### Plats

Choucroute royale ..... 26,00 €

(S'accorde avec un verre de Crouchen Riesling 7,00 €)

Lapin aux pruneaux, pommes croquettes ..... 25,00 €

(S'accorde avec un verre de Pomerol Château des Moines 8,00 €)

Filet de rouget, pousses de céleri et patate douce .... 25,00 €

(S'accorde avec un verre de Pralis Palladin 8,00 €)

### Desserts

Choux à la crème géant farci ..... 10,00 €

Galette des rois façon Cocotte ..... 10,00 €

BRASSERIE MODERNE

# SUGGESTIONS

LA  
COCOTTE  
BELGE

CUISINE DE GRAND-MÈRE

## JANUARY SUGGESTIONS

*Menu 3 services*

### Starters

Hanger beef stew with oyster mushrooms served in a bread bowl ..... 15,00 €

(Goes well with a glass of Governo Toscano 7,00 €)

Calamari with sweet potato mousseline and sauce ..... 15,00 €

(Goes well with a glass of Pouilly fumé 8,00 €)

### Dishes

Royal sauerkraut ..... 26,00 €

(Goes well with a glass of Crouchen Riesling 7,00 €)

Rabbit with prunes and apple croquettes ..... 25,00 €

(Goes well with a glass of Pomerol Château des Moines 8,00 €)

Fillet of red mullet with celery shoots and sweet potato ..... 25,00 €

(Goes well with a glass of Pralis Palladin 8,00 €)

### Desserts

Giant Cream Puff ..... 10,00 €

Galette des rois (Epiphany cake) Cocotte style ..... 10,00 €