

BRASSERIE MODERNE

SUGGESTIONS

LA
COCOTTE
BELGE

CUISINE DE GRAND-MÈRE

SUGGESTIONS NOVEMBRE

Menu 3 services

Nos apéritifs « coup de cœur »

100% belge

Damoiseau Crème de rhum	7,50 €
St Hubertus Triple Hop Citra (Fût)	6,00 €
Remède de grand-mère (Cocktail)	13,00 €

Nos vins « coup de cœur »

qui s'accordent avec nos suggestions

Barista Pinotage (Rouge)	8,00 €
G de Galetis (Blanc)	8,00 €

Entrées

Pâté de gibier avec son confit d'oignons et figues	15,00 €
Saint-Jacques poêlées, mousseline de patate douce, jus de bœuf et Tartufata	17,00 €
Huîtres 6 pièces-12 pièces	14,00 € / 24,00 €

Plats

Filet de biche aux pleurotes, sauce aux champignons et whisky, pommes Amandine	28,00 €
Filet de lotte façon Tex Mex, brocolis italiens et mousseline de céleri	26,00 €
Choucroute royale	24,50 €

Desserts

Cheesecake de potimarron	11,00 €
--------------------------------	---------

BRASSERIE MODERNE

SUGGESTIONS

LA
COCOTTE
BELGE

CUISINE DE GRAND-MÈRE

NOVEMBER SUGGESTIONS

3 Services Menu

Our « coup de cœur » Aperitifs 100% belgian

Damoiseau Rum cream	7,50 €
St Hubertus Triple Hop Citra (On the barrel)	6,00 €
Remèdes de grand-mère (Cocktail)	13,00 €

Our favorite wines to match our suggestions

Barista Pinotage (Red)	8,00 €
G de Galetis (White)	8,00 €

Appetizer

Game pâté with onion and fig confit	15,00 €
Seared scallops, sweet potato mousseline, beef jus and Tartufata	17,00 €
Oysters 6 pieces-12 pieces	14,00 €/24,00 €

Dishes

Hind fillet with oyster mushrooms, mushroom & whisky sauce, pommes Amandine	28,00 €
Tex Mex-style monkfish fillet, Italian broccoli and celery mousseline	26,00 €
Royal sauerkraut	26,00 €

Desserts

Pumpkin cheesecake	11,00 €
--------------------------	---------