



BRASSERIE MODERNE

SUGGESTIONS

LA
COCOTTE
BELGE

CUISINE DE GRAND-MÈRE

SUGGESTIONS JUIN

Menu 3 services

Nos apéritifs « coup de cœur » 100% belge

- Yusibi summer (Martini, Safari, Tonic et framboise)..... 13,00 €
- Mary White Vodka (Avec soft)..... 10,00 €
- Pastis Ardent 10,00 €
- Bobbi blonde (Au fut) 6,5%..... 6,00 €
- Bobbi Sour (Bouteille) 5,5%..... 6,00 €

Entrées

- Cassolette de scampis au thé et cumin 16,00 €
(S'accorde avec un Pouilly fumé « La renardière » 8,00 €)
- Carpaccio de poulpe, vinaigrette au balsamique, câpres et wasabi .. 16,00 €
(S'accorde avec un Chardonnay Viognier « Laurent Miquel Père et Fils » 8,00 €)

Plats

- Pluma ibérique, sauce chorizo, 28,00 €
écrasé de pomme de terre à l'olive et tomates
(S'accorde avec un verre de Sangiovese « Governo » 8,00 €)
- Filet de rouget à la crème citronnée, épinards sautés 27,00 €
(S'accorde avec un Petit Chablis «Domaine Séguinot » 8,00 €)

Desserts

- Pain perdu caramélisé à la crème pâtissière 12,00 €



BRASSERIE MODERNE

SUGGESTIONS

LA
COCOTTE
BELGE

CUISINE DE GRAND-MÈRE

JUNE SUGGESTIONS

3 Services Menu

Our « coup de cœur » Aperitifs 100% belgian

- Yusibi summer (Martini, Safari, Tonic and raspberry)..... 13,00 €
- Mary White Vodka (With soft)..... 10,00 €
- Pastis Ardent 10,00 €
- Bobbi blonde (on tap) 6,5%..... 6,00 €
- Bobbi Sour (bottle) 5,5%..... 6,00 €

Appetizer

- Scampi cassolette with tea and cumin 16,00 €
(Goes well with a glass of Pouilly fumé « La renardière » 8,00 €)
- Carpaccio of octopus, balsamic vinaigrette, capers and wasabi 16,00 €
(Goes well with a Chardonnay Vioignier « Laurent Miquel Père et Fils » 8,00 €)

Dishes

- Iberian pluma, chorizo sauce, 28,00 €
mashed potato with olive and tomato
(Goes well with a Sangiovese « Governo » 8,00 €)
- Red mullet fillet with lemon cream, sautéed spinach 27,00 €
(Goes well with a Petit Chablis « Domaine Séguinot » 8,00 €)

Desserts

- Caramelized French toast with pastry cream 12,00 €