



SUGGESTIONS MAI
Menu 3 services

Cocktail du mois

Blue Cocotte..... 13,00 €
(Rhum blanc, Curaçao, crème de coco, jus d'ananas)

Entrées

Asperges vertes et son saumon fumé maison,..... 18,00 €
oeuf de caille, sauce hollandaise
(S'accorde avec un verre de Petit Chablis 7,00 €)

Ris de veau meunière, mousseline de petit pois..... 18,00 €
et sa sauce aux câpres
(S'accorde avec un verre de Chardonnay Viognier
« Laurent Miquel Père et Fils » 7,00 €)

Plats

Brochette d'agneau, yaourt à l'ail et tempura de courgettes..... 26,00 €
(S'accorde avec un verre de Corbières « Château Saint-Estève » 7,00 €)

Risotto aux asperges et gambas..... 26,00 €
(S'accorde avec un verre de Pinot Noir « Domaine Moltes » Bio 7,00 €)

Desserts

Pavlova à la fraise façon Cocotte..... 11,00 €
(S'accorde avec un verre de Cava « Girot Ribaux » 8,00 €)
Sabayon à la Kriek glace Amarena..... 12,00 €

BRASSERIE MODERNE

SUGGESTIONS

LA
COCOTTE
BELGE

CUISINE DE GRAND-MÈRE

MAY SUGGESTIONS

3 Services Menu

Cocktail of the month

Blue Cocotte..... 13,00 €
(White rum, Curaçao, coconut cream, pineapple juice)

Starters

Green asparagus with home-smoked salmon..... 18,00 €
quail egg with hollandaise sauce
(Goes well with a glass of Petit Chablis 7,00 €)

Sweetbread meunière, pea mousseline and caper sauce..... 18,00 €
(Goes well with a glass of Chardonnay Viognier
« Laurent Miquel Père et Fils » 7,00 €)

Dishes

Lamb skewer, garlic yogurt and zucchini tempura..... 26,00 €
(Goes well with a glass of Corbières « Château Saint-Estève » 7,00 €)

Risotto with asparagus and prawns..... 26,00 €
(Goes well with a glass of Pinot Noir « Domaine Moltes » Bio 7,00 €)

Desserts

Cocotte-style Strawberry Pavlova..... 11,00 €
(Goes well with a glass of Cava « Girot Ribaux » 8,00 €)

Sabayon with Kriek and Amarena ice cream..... 12,00 €