

LA COCOTTE BELGE

CUISINE DE GRAND-MÈRE

www.cocottebelge.be
 Réservation : info@cocottebelge.be
 Tel : 02 703 14 60

7/7 du Lundi au Dimanche
 Brasserie : 12.00 - 14.30 / 19.00 - 22.30
 Petite restauration : 14.30 - 19.00

LES EAUX & SOFTS

Chaudfontaine 0,25cl <i>plate/pétillante</i>	2,50€
Chaudfontaine 0,50cl <i>plate/légèrement pétillante/pétillante</i>	3,50€
Chaudfontaine 1L <i>plate/pétillante</i>	6,00€
Coca Cola	2,50€
Coca Cola Light	2,50€
Coca Cola Zéro	2,50€
Fanta	2,50€
Sprite	2,50€
Fuze Tea Sparkling	2,50€
Fuze Tea Black Tea Peach Hibiscus	2,50€
Fuze Tea Green Tea Mango Chamomile	2,50€
Schweppes Tonic	2,50€
Schweppes Agrum	2,50€
Schweppes Soda	2,50€
Schweppes Premium Tonic	3,00€
Schweppes Premium Hibiscus	3,00€
Schweppes Premium Pink Pepper	3,00€
Schweppes Premium Ginger Ale	3,00€
Gini	2,50€
Canada Dry	2,50€
Minute Maid	2,50€
<i>Orange/Pomme/Tomate/Pomme-cerise</i>	
<i>Pamplemousse/Multivitamines/Ananas</i>	
Looza Fraise	2,50€
Red Bull	3,00€
Appletiser	3,00€
Accompagnement sirop	0,50€

LES VINS MAISON

Verre de Blanc/Rosé/Rouge	3,00€
1/4 L de Blanc/Rosé/Rouge	6,00€
1/2 L de Blanc/Rosé/Rouge	12,00€
3/4 L de Blanc/Rosé/Rouge	18,00€

NOS CHAMPAGNES & MOUSSEUX

MVSA Brut (Cava)	25,00€
Moët & Chandon Imperial	65,00€
Moët & Chandon Rosé Imperial	80,00€
Ruinart Blanc de Blancs	150,00€

NOS FABULEUX COCKTAILS

Mojito House	10,00€
<i>Diplomatico Mantuano, citrons pressés, menthe et sucre de canne</i>	
Lady Royal	10,00€
<i>Vodka Eristoff, Cointreau, purée de fruit de la passion, citrons verts et feuilles de menthe</i>	
Tropic Storm	10,00€
<i>Bacardi Carta Negra, sirop de rose, jus de litchi et framboise</i>	
Mambo Crush	10,00€
<i>Bacardi Carta Blanca, pisang, malibu et jus d'ananas</i>	
Sweet & Sour	10,00€
<i>Gin Bombay Dry, Amaretto, purée de fruit de la passion, citron vert et tonic</i>	
King Jack	10,00€
<i>Jack Daniel's, purée de fruit de la passion, sirop de cassis et Sprite</i>	
Pink Cocotte	11,00€
<i>Vodka Grey Goose, sirop de rose, purée de framboise et cava</i>	
Basil Smash	11,00€
<i>Gin Hendrick's, basilic, concombre, jus de citron et eau pétillante</i>	
1410	11,00€
<i>Dewar's 15yrs, jus de citron vert, purée de poire et Schweppes cardamom</i>	
Elixir de Panda	11,00€
<i>Gin Panda, Martini blanc, jus de litchi et citron vert</i>	

NOS BIÈRES SPÉCIALES

<u>Au fût</u>	
Carlsberg	2,50€
Ramée blonde/blanche/ambrée	4,00€
Somersby	3,50€
Waterloo triple/récolte	4,00€
<u>En bouteille</u>	
Lefte blonde/brune	4,00€
Duvel	4,00€
Chimay Bleue	4,00€
Orval	4,50€
Triple Westmalle	4,00€
Kriek	3,50€
Corona	4,00€
Besos	4,00€
Hoegaarden Rosé	3,50€
Carlsberg 0°	2,50€

LES APÉRITIFS

Coupe de champagne/piscine	10€/12€
Coupe de cava/piscine	6€/7€
Kir/Kir Royal	4€/7€
Aperol Spritz	8,00€
Martini Bianco/Rosso	5,50€
Porto Blanc/Rouge	5,50€
Pineau des Charentes	5,50€
Picon	5,50€
Campari	5,50€
Pisang	5,50€
Batida	5,50€
Ricard	5,50€
Get 27	5,50€
Malibu	5,50€

LES SPIRITUEUX

Vodka Eristoff	5,00€
Vodka Eristoff Red	5,00€
Vodka Grey Goose	9,00€
Bacardi Carta Blanca	5,00€
Bacardi Carta Negra	6,00€
Diplomatico Mantuano	8,00€
Millonario 15yrs	12,00€
William Lawson's	5,00€
Jack Daniel's	6,00€
Jack Daniel's Honey	6,00€
Aultmore 12yrs	15,00€
Dewar's 12yrs	10,00€
Gin Bombay Dry	5,00€
Gin Bombay Sapphire	6,00€
Star of Bombay	12,00€
Gin Hendrick's	9,00€
Gin Panda	9,00€
Gin Mare	11,00€
Gin Nordés	11,00€
Gin Buss 509 Grapefruit	9,00€
Tequila Patron Silver	5,00€
Tequila Patron XO Café	5,00€

LES ENTRÉES

Croquettes au fromage de Chimay et jambon d'Ardenne <i>(Chimay's cheese croquettes with ham)</i>	1pc 7,00€ 2pcs 13,50€
Croquettes de crevettes grises de la mer du Nord <i>(North Sea Shrimp croquettes)</i>	1pc 8,00€ 2pcs 15,50€
Duo de croquettes <i>(Mix of croquettes)</i>	14,00€
Oeuf à la Bruxelloise (Chicon braisé et sauce béchamel) <i>(Egg with braised chicory and bechamel sauce)</i>	10,00€ (en plat 16,00€)
Toast aux champignons, sauce au porto rouge crémé <i>(Mushroom toast with red port cream sauce)</i>	11,00€
Tartare de saumon et pomme verte, noisettes torréfiées et huile de sésame <i>(Salmon tartar with green apple and roasted hazelnuts and sesame oil)</i>	15,50€
Pâté d'Ardenne, confit d'oignons et pain rustique <i>(Terrine, onions's confit and bread)</i>	12,00€
Toast cannibale du chef <i>(Toast with steak tartar)</i>	9,00€
Assiette de Saumon Fumé avec toast <i>(Smoked Salmon with toast)</i>	14,50€

LES SALADES GOURMANDES

Salade de chèvre <i>Salade, chèvre, lavande et miel d'acacia</i> <i>(Goat cheese salad, Acacia honey and lavender)</i>	14,50€
Salade Ostendaise <i>Crevettes grises, saumon fumé, vinaigrette citron</i> <i>(Shrimps, salmon, lemon vinaigrette)</i>	18,00€
Salade Bruxelloise <i>Volaille, chicon, fromage de Chimay, vinaigrette moutarde</i> <i>(Chicken, chicory, cheese, mustard vinaigrette)</i>	15,00€

LE COIN DES CARNIVORES

Bavette d'aloiau et pommes frites
(Sirloin steak and french fries)
21,00€

Entrecôte Holstein et pommes frites
(Holstein rib steak and french fries)
29,00€

Sauce au choix :
Béarnaise - Sambre et Meuse -
sauce à l'échalote et vin rouge -
Beurre Maître d'hôtel

Le Rossini Burger :
Foie gras et béchamel truffée
(Burger of foie gras with truffle sauce)
19,00€

POUR LES BAMBINS

Blanc de poulet, frites & compote <i>(Chicken breast with fries and applesauce)</i>	10,00€
Steak haché junior et frites <i>(Junior steak and french fries)</i>	10,00€
Gratin de coquillettes jambon-fromage <i>(Macaroni shells with ham and cheese)</i>	9,00€

NOS ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENT

Pommes frites	2,50€
Purée de bintjes	2,50€
Pommes croquettes	2,50€
Poêlée de légumes	4,50€
Salade mixte	4,50€
Chicons braisés	3,50€
Supplément sauce	3,00€

LES COCOTTES DE MAMY

Boulets à la liégeoise et pommes croquettes <i>(Meatballs with sweet and sour sauce made from onions, vinegar, brown sugar, Liège syrup and grapes)</i>	15,50€
Boulettes maison sauce Sambre et Meuse et pommes frites <i>(Homemade meatballs with tomato tarragon cream sauce)</i>	15,50€
Carbonnades à la flamande et ses pommes frites <i>(Beef meat simmered with beer, carrots, onions and brown sauce)</i>	16,00€
La véritable blanquette de veau et ses pommes frites <i>(Veal meat stewed in white sauce with cream, carrots, onions)</i>	17,00€
Pain de viande grand-mère, sauce à la bière de Waterloo et pommes croquettes <i>(Meatloaf with beer and onions sauce)</i>	16,50€

LES POISSONS

Cabillaud et sa crème de poireaux <i>(Cod fish cooked with creamy leeks)</i>	25,50€
Pavé de saumon, pesto de roquette et tuile de parmesan <i>(Salmon with arugula pesto and parmesan tile)</i>	21,50€
Duo de solettes Meunières <i>(Duo of sole fish)</i>	23,00€

(tous nos poissons sont servis avec purée de bintjes)

NOS PÂTES

Linguine bolognaise maison <i>(Homemade linguine bolognese)</i>	11,00€
Gratin de coquillettes jambon-fromage <i>(Macaroni shells with ham and cheese)</i>	12,00€
Pâtes végétarienne <i>(Vegetarian pasta)</i>	13,50€

NOS SPÉCIALITÉS BELGES

Boudins blancs « Colombus » aux herbes, compote de pommes maison et purée de bintjes <i>(White sausages with herbs, applesauce and mashed potatoes)</i>	17,00€
Américain préparé <i>(nature sur demande)</i> et pommes frites <i>(Homemade steak tartar prepared or by yourself)</i>	16,50€
Demi poulet rôti et son jus de cuisson, pommes frites et compote de pommes maison <i>(Half roasted chicken with cooking juice and applesauce)</i>	15,50€
Le vol-au-vent et ses pommes frites <i>(Sliced chicken, white sauce with cream and mushrooms)</i>	17,00€
Chicons au gratin et purée de bintjes <i>(Chicory, ham and white cheese sauce)</i>	13,50€

LES DESSERTS

La dame blanche et son chocolat chaud «Côte d'Or» <i>(Vanilla ice cream and «Côte d'Or» hot chocolate)</i>	8,50€
Brésilienne revisitée en éclair <i>(Eclair pastry with coffee cream)</i>	8,00€
Moelleux au chocolat et sa glace vanille Bourbon <i>(Chocolate cake with Bourbon vanilla ice cream)</i>	9,00€
Panna Cotta au cuberdon et écrasé de sablés <i>(Cuberdon candy panna cotta with biscuit)</i>	8,00€
Trio de sorbets <i>(Trio of sorbets)</i>	8,00€
Mascarpone au spéculoos, compotée de poires à la cannelle et tuile aux amandes <i>(Speculoos mascarpone, pear compote with cinnamon and almond biscuit)</i>	8,00€
Pain perdu brioché, glace au lait d'amandes et caramel au beurre salé <i>(French toast, almond milk ice cream and salty butter caramel)</i>	8,00€
Crêpes au sucre <i>(Crepes with sugar)</i>	6,50€
Crêpes Mikado «L'originale» avec sa crème vanille pâtissière <i>(Crepes, vanilla cream and hot chocolate)</i>	8,00€
Gaufre au sucre/chantilly/chocolat chaud Côte d'Or <i>(Waffle with sugar/chantilly/Côte d'Or hot chocolate)</i>	6,50/7,00€
La boule de glace/sorbet (choix du parfum) <i>(Scoop of ice cream/sorbet (perfume choice))</i>	3,00€
Café gourmand <i>(Gourmet coffee)</i>	9,50€
Le colonel <i>(Lemon sorbet with vodka)</i>	9,00€
* Supplément: chantilly - chocolat	1,00€

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,50€
Double Espresso	5,00€
Café	3,00€
Décaféiné	3,00€
Latte	4,00€
Cappuccino classic	3,50€
Cappuccino <i>Caramel/Spéculoos</i>	4,00€
Frappuccino <i>Caramel/Spéculoos</i>	4,00€
Chocolat chaud Traditionnel & marshmallow	4,50€
Chocolat chaud Nutella	4,50€
Irish Coffee	9,00€
French Coffee <i>(Calvados/Grand-Marnier/Cognac)</i>	10,00€
Italian Coffee	9,00€
Thé Menthe fraîche	4,00€

LES DIGESTIFS

Amaretto	6,00€
Cointreau	6,00€
Bailey's	6,00€
Calvados	6,00€
Grand-Marnier	7,00€
Cognac Baron Otard VS	7,00€
Cognac Baron Otard XO	20,00€
Sambuca	6,00€
Grappa Bianca	6,00€
Limoncello	6,00€
Xanté <i>(poire cognac)</i>	7,00€
Armagnac	8,00€
Eau de Villée <i>(Distillerie de Biercée)</i>	6,00€
Poire Williams <i>(Distillerie de Biercée)</i>	6,00€

Choose your perfect cup of tea

3,50€

Les tisanes de grand-mère

BONNE NUIT

Un mélange paisible de tilleul et camomille pour des nuits douces et reposantes.
Composition : Mélisse, tilleul, camomille et lavande.

TISANE DE L'ABBAYE

Une tisane fleurie qui dissipera vos maux et vous permettra de retrouver une sensation de bien-être grâce aux vertus de la verveine et de la fleur d'oranger.
Composition : Verveine, tilleul, menthe et fleur d'oranger.

TISANE BALI

Une alliance parfaite entre les herbes apaisantes et les arômes naturels de fruits exotiques.
Une infusion délicieuse offrant une sensation ronde et fruitée en bouche.
Composition : Tilleul, verveine, litchi, pêche de vigne, pamplemousse et rose.

ROIBOOS HAMMAM

Inspiré d'une recette traditionnelle turque, le Thé du Hammam est une création aux accents fruités et gourmands.
Cette nouvelle recette associe avec originalité la pulpe de datte verte à la générosité des fruits rouges.
Composition : Roiboos, datte verte et fruits rouges.

Les thés verts

JASMIN FLOWER BIO

Thé vert parfumé à la fleur de jasmin. Les bienfaits du thé vert sont nombreux et variés. Ils réduisent le stress, améliorent la digestion, tout en abaissant le taux de mauvais cholestérol. Une tasse détox, pour un corps et un esprit sain!
Composition : Thé vert, arômes naturels, jasmin.

VERT AGRUMES

Très bel équilibre de la fraîcheur du thé vert japonais et de la saveur acidulée des agrumes. Un mélange vif et rafraîchissant, à déguster chaud ou glacé.
Composition : Thé vert, essences naturelles de citron, citron vert, orange douce, orange amère, pamplemousse, bergamote et mandarine.

NUIT A VERSAILLES

Les nombreuses saveurs présentes dans ce mélange sont cultivées avec soin et gourmandise depuis le XVIIe siècle, dans les jardins de Versailles. Les notes fruitées et fleuries sont associées à un thé vert Sencha, pour vous offrir une royale infusion.
Composition : Thé vert Sencha, bergamote, kiwi, pêche jaune, fleur d'oranger et fleur de violette.

PAUL ET VIRGINIE

Un irrésistible bouquet de saveurs fruitées et gourmandes pour ce mélange aux délicieux arômes de fruits rouges, vanille et caramel.
Composition : Thé vert, morceaux de fraises et de groseilles, arômes de fruits rouges, vanille et caramel.

Les thés noirs

EARL GREY BIO

Un thé bio naturellement parfumé à la bergamote et aux agrumes pour un réveil en douceur.
Frais et fruité, c'est un classique dont on ne se lasse pas.
Composition : Thé noir, huile de bergamote.

THÉ DU LOUP

Une dégustation qui révélera des arômes chocolatés et de noisettes torréfiées, le tout accompagné d'une pointe de vanille sur le palais. Les yeux fermés, vous aurez la sensation de savourer un délicieux morceau de chocolat! Qui ne rêve pas de s'accorder une petite pause riche en gourmandise sans prendre un gramme?
Composition : Thé noir, vanille, noisettes grillées, arômes de cacao.

THÉ NOIR SPECULOOS

Ce thé noir ravira tous les gourmands avec ses notes de spéculoos et ses petits morceaux de caramel.
Un délice typiquement belge!
Composition : Thé noir, épices de spéculoos.

PEKIN EXPRESS

Mélange de thé noir et de thé vert au jasmin. Une alliance parfumée aux arômes du fruit de la passion, mangue et ananas avec une pointe d'huile essentielle d'agrumes.
Un thé à la fois fleuri et merveilleusement fruité.
Composition : Thé noir, thé vert jasmin, fruit de la passion, mangue, ananas, agrumes.

NOS VINS BLANCS

	Type	Cépage(s)	Région	Accords	37,5 cl	75 cl	1,5 l
Pinot Gris Giersberger	sec-rond-fruité	100% Pinot Gris	Alsace		18€	28€	
Muscadet «Perdrix de l'Année» BIO	sec	Melon de Bourgogne	Loire			21€	
Sauvignon de Touraine Oilsy	sec-fruité	100% Sauvignon	Loire			26€	
Chenin de Jardin BIO	sec	100% Chenin	Loire			28€	
Pouilly Fumé «La Renardière»	sec-fruité	100% Sauvignon	Loire		25€	39€	
Petit Chablis «Domaine Séguinot»	sec	Chardonnay	Bourgogne			36€	
Macon «Chât.de Messey»	sec-rond	100% Chardonnay	Bourgogne			41€	
Beaujolais «L'Exception»	rond-fruité	Chardonnay	Beaujolais			32€	
Cuvée Charline «Dom.Dionysos» BIO	rond-fruité	Rousanne / Marsanne	Rhône			31€	
Chât.Bon Baron «Pinot Gris»	sec	Pinot Gris	Belgique			48€	
Chât.Bon Baron «Blanc de noir»	sec	Pinot noir	Belgique			50€	
Sauvignon «Terre Piane»	sec-fruité	100% Sauvignon	Italie			21€	
Verdejo «Gran Cardiel»	sec	100% Verdejo	Espagne			23€	

NOS VINS ROSÉS

Gris d'Ardèche	sec-fruité	Grenache, Syrah	Rhône			21€	
Château Ferry Lacombe «Naos»	sec	Grenache, Syrah	Provence			30€	
Pinot Noir Giersberger	sec	100% Pinot noir	Alsace		20€	27€	

NOS VINS ROUGES

St Nicolas de Bourgueil «Dom.Olivier»	L F	Cabernet Franc	Loire		15€	23€	
Gamay de Touraine «Guy Allion»	L F	Gamay	Loire			21€	
Sancerre «Crochet»	L EL	Pinot noir	Loire		22€	38€	
Fleurie «Clos de l'Amandier»	F EL S	Gamay	Beaujolais			35€	
Pinot Noir «Le Fouleur»	L F	Pinot noir	Bourgogne		21€	36€	
Mercurey «Champ Ladoy»	EL F S	Pinot noir	Bourgogne			44€	
Château La Gardine «Châteauneuf»	P F EP	Grenache, Mourvèdre, Syrah, Muscardin	Rhône		43€	74€	
Domaine du Père Caboche	F S	Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, Cinsault	Rhône			26€	
Lirac «Clos de Sixte»	F EP	Grenache, Syrah, Mourvèdre	Rhône			38€	
St Chinian Tradition «Petit Bonheur»	L S	Grenache, Syrah, Carignan	Languedoc			21€	
Le Cru qui tue «Dom.Valgalier»	P EP	100% Syrah	Languedoc			22€	
Corbières «Château St Estèves»	P EP F	Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre	Languedoc			24€	
Chât.Crusquet Sabourin	L EL	Merlot, Cab.Sauvignon	C.de Blaye		18€	26€	
Château des Moines	EL	Merlot, Cab.Sauvignon, Cab.Franc, Malbec	Pomerol			39€	
Château Crabitey	P EL	Merlot, Cab.Sauvignon	Graves			38€	
Seigneurs d'Aiguilhe	EL S	Cabernet franc, merlot	Castillon			39€	
Château Montaignillon	P	Merlot, Cab.franc, Cab.sauv	Montg St Emilion		22€	39€	
Petit Manou	P EL	Cab.Sauv, Merlot, Cab.franc, Petit Verdot	Médoc			38€	
Château Piganeau	S EL	Cabernet franc, merlot	St Emilion			46€	
Château Artigues Arnaud	EP	Merlot, Cab.Sauvignon	Pauillac			57€	
Château Cordet	P EL	Merlot, Cab.franc, Cab.sauv	Margaux			56€	
Château Petit Bocq	S EL	Merlot et Cabernet	St Estèphe		35€	52€	115€
Priorat Noster Inicial	P EP EL	Grenache, Carinvena, Cab Sauv	Espagne			32€	
Primitivo di Manduria «Sammarco»	F S	100% Primitivo	Italie			25€	
Malbec Alamos	F S	100% Malbec	Argentine		14€	24€	
Landskroon «Shiraz»	F P	100% Shiraz	Afrique			32€	
«Château Bon Baron»	S F EL	Pinot Noir	Belgique			58€	

L : Léger / P : Puissant / F : Fruité / EL : Éléphant
EP : Epicé / S : Souple

: Apéritif / : Boeuf / : Volaille / : Poisson
 : Gibier / : Charcuterie / : Fromage