

BRASSERIE MODERNE

LA
COCOTTE
BELGE

CUISINE DE GRAND-MERE

Menu 1 à 40 €/pers:

Saumon fumé avec toast
OU
Toast cannibale du chef

Pavé de saumon, pesto de roquette et
tuile de parmesan
OU

Pavé de boeuf Holstein avec pommes
frites et sauce

Panna Cotta au cuberdon
OU
Dame blanche et son chocolat chaud

Menu 2 à 50 €/pers:

Tartare de saumon et pommes vertes
OU
Paté de campagne et pain rustique

Cabillaud et sa crème de poireaux
OU
Le vol-au-vent et ses pommes frites

Mascarpone au spéculoos, compotée
de poires à la cannelle
OU
Brésilienne revisitée en éclair

**TOUS NOS MENUS SONT OBLIGATOIRES AU DELA DE 12 PERSONNES
MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
CONFIRMATION DU MENU 3 JOURS AU PREALABLE**

**VALABLE UNIQUEMENT SUR RESERVATION: 02/703.14.60 OU INFO@COCOTTEBELGE.BE
MERCİ DE VOTRE COMPREHENSION**