

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

12.00 - 22.30

LES EAUX & SOFTS

Chaudfontaine 0,25cl <i>plate/pétillante</i>	2,50€
Chaudfontaine 0,50cl	3,50€
<i>plate/légèrement pétillante/pétillante</i>	
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€
Finley Mojito	3,00€
Finley Aperol	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€

LES APÉRITIFS & DIGESTIFS

Coupe de champagne/piscine	10€/12€	Amaretto	6,00€
Coupe de cava/piscine	6€/7€	Cointreau	6,00€
Kir/Kir Royal	4€/7€	Bailey's	6,00€
Aperol Spritz	8,00€	Calvados	6,00€
Martini <i>Bianco/Rosso</i>	5,50€	Grand-Marnier	7,00€
Porto <i>Blanc/Rouge</i>	5,50€	Cognac Baron Otard VS	7,00€
Pineau des Charentes	5,50€	Cognac Baron Otard XO	20,00€
Picon	5,50€	Sambuca	6,00€
Campari	5,50€	Grappa Bianca	6,00€
Pisang	5,50€	Limoncello	6,00€
Batida	5,50€	Xanté (<i>poire cognac</i>)	7,00€
Ricard	5,50€	Armagnac	8,00€
Get 27	5,50€	Eau de Villée (<i>Distillerie de Biercée</i>)	6,00€
		Poire Williams (<i>Distillerie de Biercée</i>)	6,00€

NOS FABULEUX COCKTAILS

Mojito Classique/Fraise	8,00€
Mojito Royal	11,00€
Caïpirinha	7,00€
Cuba Libre	8,00€
Daiquiri Fraise	8,00€
Piña Colada	8,00€
Long Island Ice Tea	10,00€
Sex on the Beach	8,00€
Cosmopolitan	7,00€
Bloody Mary	8,00€

NOS BIÈRES SPÉCIALES

<i>Au fût</i>	
Carlsberg	2,50€
Ramée <i>blonde/blanche/ambrée</i>	4,00€
Somersby	3,50€
Waterloo <i>triple/récolte</i>	4,00€
<i>En bouteille</i>	
Lefte <i>blonde/brune</i>	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°	3,00€

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 <i>15yrs</i>	12,00€
William Lawson's	5,00€
Jack Daniel's	6,00€
Jack Daniel's Honey	6,00€
Aultmore <i>12yrs</i>	15,00€
Dewar's <i>12yrs</i>	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	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 12,50€
Croquettes de crevettes grises de la mer du Nord <i>(North Sea Shrimp croquette)</i>	1pc 8,00€ 2pcs 14,50€
Duo de croquettes <i>(Mix of croquettes)</i>	13,50€
Oeuf à la Bruxelloise <i>(Egg with braised chicory and bechamel sauce)</i>	10,00€ (en plat 16,00€)
Toast aux champignons, sauce au porto rouge <i>(Mushroom toast with red port sauce)</i>	11,00€
Tartare de saumon, noisettes torréfiées et huile de sésame <i>(Salmon tartar, roasted hazelnuts, sesame oil)</i>	15,50€
Terrine du pays, confit d'oignons et pain brossé à l'ail des ours <i>(Terrine, onions's confit and garlic bread)</i>	12,00€
Toast cannibale du chef <i>(Toast with steak tartar)</i>	9,00€

LES SALADES GOURMANDES

Salade Liégeoise <i>Lardons, haricots verts, pommes de terre, oignon</i> <i>(Bacon, french beans, potato, onions)</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

Pavé de boeuf Holstein, sauce Sambre et Meuse et pommes frites
(Pavé and tomato tarragon cream sauce and french fries)
21,00€

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

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

NOS PÂTES

Spaghetti bolognaise maison
(Homemade spaghetti bolognese)
11,00€

Gratin de coquillettes jambon-fromage
(Macaroni shells with ham and cheese)
12,00€

POUR LES BAMBINS

Blanc de poulet, frites & compote
(Chicken breast with fries and applesauce)
10,00€

Steak haché junior et frites
(Junior steak and french fries)
10,00€

Gratin de coquillettes jambon-fromage
(Macaroni shells with ham and cheese)
9,00€

LES COCOTTES DE MAMY

Carbonade à la flamande et ses pommes frites <i>(Beef meat simmered with beer, carrots, onions and brown sauce)</i>	15,50 €
Le vol-au-vent et ses pommes frites <i>(Sliced chicken, white sauce with cream and mushrooms)</i>	17,00€
La véritable blanquette de veau et ses pommes croquettes <i>(Veal meat stewed in white sauce with cream, carrots, onions)</i>	17,00€

LES POISSONS

Cabillaud et sa crème de poireaux <i>(Cod fish cooked with creamy leeks)</i>	25,50€
Darne de saumon en croûte de parmesan <i>(Salmon in parmesan crust)</i>	21,50€
Duo de solettes Meunières <i>(Duo of sole fish)</i>	23,00€

(tous nos poissons sont servis avec purée de bintjes)
(Our fishes are served with mash potatoes)

NOS SPÉCIALITÉS BELGE

Boulettes maison sauce Sambre et Meuse et pommes frites <i>(Homemade meatballs with tomato tarragon cream sauce)</i>	15,00€
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>	15,00€
Pain de viande grand-mère, sauce à la bière de Waterloo et pommes duchesse <i>(Meatloaf with beer and onions sauce)</i>	16,00€
Boudins blancs « Colombus » aux herbes, compote de pommes maison et purée de bintjes <i>(White sausages with herbs, applesauce and mash 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€
Chicons au gratin et purée de bintjes <i>(Chicory, ham and white cheesy sauce)</i>	13,50€
Demi poulet rôti et son jus de cuisson, pommes frites <i>(Half roasted chicken with cooking juice)</i>	15,50€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Pommes frites	2,50€	Poêlée de légumes	6,50€
Pommes duchesse	2,50€	Salade mixte	4,50€
Purée de bintjes	2,50€	Chicons braisés	3,50€
Pommes croquettes	2,50€	Supplément sauce	3,00€

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€

POUR NOS GOURMANDS DE 15H À 18H ...

LES CASSES-CROÛTES SALÉS

Croquettes au fromage de Chimay et jambon d'Ardenne <i>(Chimay's cheese croquettes with ham)</i>	12,50€
Croquettes de crevettes grises de la mer du Nord <i>(North Sea shrimp croquettes)</i>	14,50€
Duo de croquettes <i>(Mix of croquettes)</i>	13,50€
Spaghetti bolognaise <i>(Spaghetti bolognese)</i>	11,00€
Gratin de coquillettes jambon-fromage <i>(Macaroni shells with ham and cheese)</i>	12,00€
Croque-monsieur <i>(Hot sandwich with ham and cheese)</i>	9,00€
Croque-madame <i>(Hot sandwich with ham, cheese and fried egg)</i>	10,00€
Croque boulette, fromage de Chimay et sauce moutardée <i>(Hot sandwich with sliced meatballs, cheese and mustard)</i>	11,00€
Toast cannibale et ses condiments <i>(Toast with steak tartar and salad)</i>	9,00€
Planche de charcuteries et fromages avec son pain brossé à l'ail des ours <i>(Cold cuts and cheese platter with garlic bread)</i>	15,00€
Salade Bruxelloise <i>(Chicken, chicory, cheese, mustard vinaigrette)</i>	15,00€

LES GOÛTERS SUCRÉS

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€

* Supplément: chantilly - chocolat

NOS VINS BLANCS

	Type	Cépage(s)	Région	Accords	0,375cl	0,75cl
Pinot Gris Giersberger	sec-rond-fruité	100% Pinot Gris	Alsace		17€	26€
Muscadet «Perdrix de l'Année» BIO	sec	Melon de Bourgogne	Loire			20€
Sauvignon de Touraine Oilsy	sec-fruité	100% Sauvignon	Loire			24€
Chenin de Jardin BIO	sec	100% Chenin	Loire			26€
Pouilly Fumé «La Renardière»	sec-fruité	100% Sauvignon	Loire		25€	39€
Petit Chablis «Domaine Séguinot»	sec	Chardonnay	Bourgogne			35€
Macon «Chât.de Messey»	sec-rond	100% Chardonnay	Bourgogne			38€
Beaujolais «L'Exception»	rond-fruité	Chardonnay	Beaujolais			31€
Cuvée Charline «Dom.Dionysos» BIO	rond-fruité	Rousanne / Marsanne	Rhône			30€
Chât.Bon Baron «Pinot Gris»	sec	Pinot Gris	Belgique			46€
Chât.Bon Baron «Blanc de noir»	sec	Pinot noir	Belgique			48€
Sauvignon «Terre Piane»	sec-fruité	100% Sauvignon	Italie			21€
Verdejo «Gran Cardiel» Casa Albali	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			29€
Pinot Noir Giersberger	sec	100% Pinot noir	Alsace		21€	25€

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			19€
Sancerre «Crochet»	L EL	Pinot noir	Loire		21€	37€
Fleurie «Clos de l'Amandier»	F EL S	Gamay	Beaujolais			33€
Pinot Noir «Le Fouleur»	L F	Pinot noir	Bourgogne		20€	34€
Mercurey «Champ Ladoy»	EL F S	Pinot noir	Bourgogne			41€
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			24€
Lirac «Clos de Sixte»	F EP	Grenache, Syrah, Mourvèdre	Rhône			36€
St Chinian Tradition «Petit Bonheur»	L S	Grenache, Syrah, Carignan	Languedoc			19€
Le Cru qui tue «Dom.Valgaiier»	P EP	100% Syrah	Languedoc			21€
Corbières «Château St Estèves»	P EP F	Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre	Languedoc			23€
Chât.Crusquet Sabourin	L EL	Merlot, Cab.Sauvignon	C.de Blaye		18€	26€
Château des Moines	EL	Merlot, Cab.Sauvignon, Cab.Franc, Malbec	Pomerol			38€
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			44€
Château Artigues Arnaud	E 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			52€
Priorat Noster Inicial	P EP EL	Grenache, Carinvena, Cab Sauv	Espagne			32€
Primitivo di Manduria «Sammarco»	F S	100% Primitivo	Italie			24€
Malbec Alamos	F S	100% Malbec	Argentine		14€	23€
Landskroon «Shiraz»	F P	100% Shiraz	Afrique			30€
«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