

MODERN BREWERY

LA

COCOTTE

BELGE

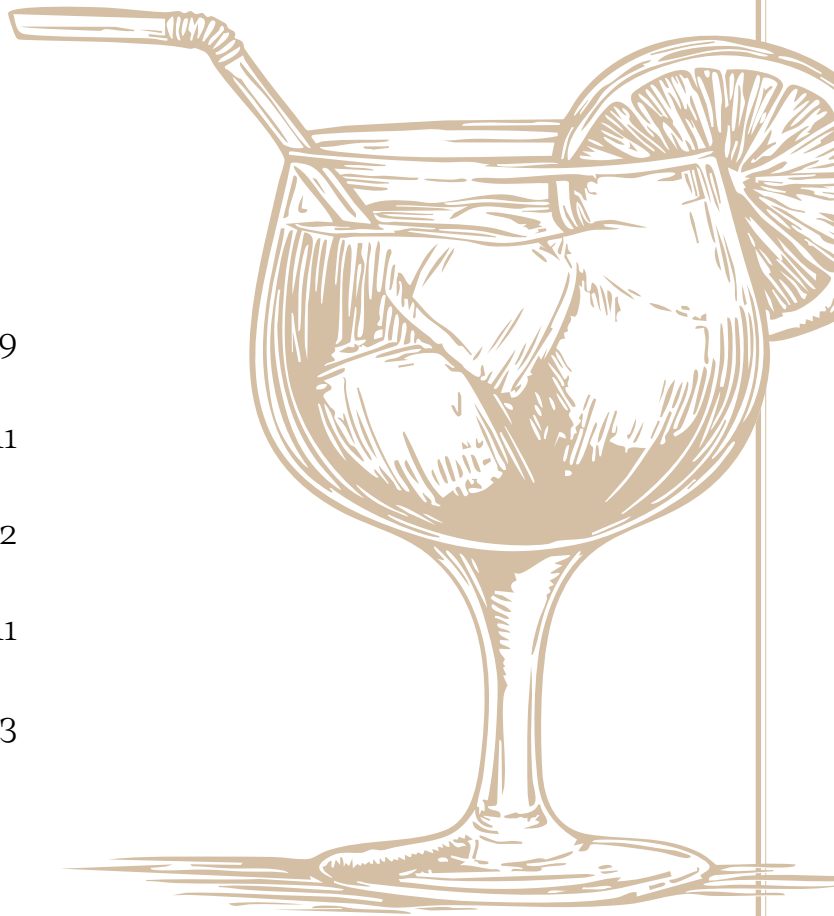
TRADITIONAL CUISINE





**N.B. :** Please settle only one bill per table.  
For parties of 8 or more, we ask you to choose a maximum of 5 dishes from the à la carte menu  
**or** select the group menu.

Thank you for your understanding.



## Our Spritz

Martini Vibrante Spritz NA.....	9
<i>Martini Vibrante, Tonic, Orange</i>	
Aperol Spritz .....	11
<i>Aperol, Cava</i>	
St Germain Spritz .....	12
<i>Elderflower, Cava</i>	
Martini Bianco Spritz .....	11
<i>Martini Bianco, Cava</i>	
Chandon Garden Spritz.....	13

## Soft Drinks

Kombucha.....	5,5	Fever Tree.....	5
Homemade Peach Iced Tea .....	5	<i>Indian tonic / Mediterranean tonic /</i>	
Coca-Cola.....	4	<i>Ginger beer / Sparkling pink grapefruit /</i>	
<i>Regular / Zéro</i>		<i>Ginger ale</i>	
Fanta.....	4	Red Bull.....	5
Sprite .....	4	<i>Classic / Sugar free</i>	
Fuze Tea.....	4	Extra syrup .....	0,5
<i>Sparkling / Black Tea Peach Hibiscus</i>		Chaudfontaine 25cl.....	3,5
<i>Green Tea Mango Chamomile</i>		<i>Still / Sparkling</i>	
Schweppes.....	4	Chaudfontaine 50cl.....	6
<i>Tonic / Citrus</i>		<i>Still / Sparkling</i>	
Minute Maid .....	4	Chaudfontaine 1L.....	9
<i>Orange / Apple / Tomato / Apple-Cherry</i>		<i>Still / Sparkling</i>	
<i>Pineapple / Grapefruit</i>			

## Our Aperitifs

House Aperitif.....	9	Porto.....	7
Glass of Moët & Chandon.....	15	<i>White / Red</i>	
Balloon glass Moët & Chandon.....	16	Picon.....	8
Glass of Cava.....	8	<i>White wine / Beer</i>	
Balloon glass of Cava.....	9	Campari.....	7
Kir.....	6	Pisang.....	7
Kir Royal.....	15	Batida.....	7
Martini.....	7	Ricard.....	5,5
<i>Bianco / Rosso</i>		Malibu.....	7
Pineau des Charentes.....	7		

## Our Specialty Beers

### ON TAP

Carlsberg 25cl.....	3,5
Carlsberg 40cl.....	6
St Hubertus 33cl.....	5,5
<i>Blonde / White / Amber / Triple Hop Citra</i>	
Waterloo 33cl.....	6
<i>Triple / Dark</i>	
Paix Dieu 25cl.....	5,5
Paix Dieu 50cl.....	9
Lutgarde IPA 25cl.....	5

### BOTTLED

Duvel.....	5,5
Chimay Bleue.....	5,5
Orval.....	6
Liefmans fruitesse.....	5,5
Somersby.....	6
Triple d'Anvers.....	6
Salitos.....	6

### NON-ALCOHOLIC

Carlsberg 0°.....	4
Belgoo Bloemekeke IPA 0,4°.....	5,5
Liefmans 0°.....	5

# Wine By The Glass

House wine.....	5
<i>White / Red / Rosé</i>	
Belgium - Buisson - Pinot Gris <i>White</i> .....	8
Loire - Sauvignon de Touraine <i>White</i> .....	7
Bourgogne - Petit Chablis <i>White</i> .....	9
Éclat de gris - Côtes de Provence - 100% Grenache <i>Rosé</i> .....	6
Côtes de Provence - Château D'Esclans - The Beach <i>Rosé</i> .....	8
Loire - Saint Nicolas de Bourgueuil <i>Red (chilled)</i> .....	8
Bordeaux - Côtes de Blaye - Les Aublines <i>Red</i> .....	7
Vacqueyras « <i>Domaine Grand Montmirail</i> » <i>Red</i> .....	9

# Bubbles

Cava.....	40
Chandon Garden Spritz.....	50
Ruffus Blanc de Blancs.....	60
Moët & Chandon Impérial.....	90
Moët & Chandon Rosé Impérial.....	100
Moët & Chandon Ice Impérial.....	120
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé.....	130
Moët & Chandon Impérial Magnum.....	200
« <i>R</i> » de Ruinart.....	120
Ruinart Blanc de Blancs.....	170
Ruinart Rosé.....	170
Dom Pérignon Vintage.....	380
Armand De Brignac Brut Gold.....	500



## Our Fabulous Cocktails

<b>Pornstar Martini</b> .....	16
<i>Vodka Eristoff, Vanille, Passion fruit, Moët &amp; Chandon</i>	
<b>Panda Elixir</b> .....	13
<i>Panda Gin, Martini Bianco, Litchi juice, Lime</i>	
<b>House Mojito</b> .....	13
<i>Bacardi Carta Blanca, Lime, Mint, Cane sugar</i>	
<b>Planteur</b> .....	14
<i>Bacardi Carta Blanca, Passion, Ananas</i>	
<b>Negroni</b> .....	12
<i>Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari</i>	
<b>Piña colada</b> .....	13
<i>Bacardi Carta Blanca, Coconut, Pineapple</i>	
<b>Pandaddict</b> .....	14
<i>Panda Gin, Lime, Cranberries, Red berry coulis, Mint leaves</i>	
<b>Lazy Red</b> .....	14
<i>Vodka Eristoff, Raspberry, Violet</i>	
<b>Paloma</b> .....	13
<i>Cazadores blanco, Fever tree Pink Grapefruit, Lime</i>	



## Our Mocktails

<b>Pornstar Martini</b> .....	11
<i>Vanilla, Passion fruit, Alcohol-Free Bubbles</i>	
<b>Pollen Elixir</b> .....	10
<i>Gin Pollen N/A, White Martini, Lychee Juice, Lime</i>	
<b>House Mojito</b> .....	9
<i>Lime, Mint, Cane Sugar, Sparkling Water</i>	
<b>Planteur</b> .....	10
<i>Spiced Carribean Pollen, Passion fruit, Ananas</i>	
<b>Negroni</b> .....	10
<i>London Botanical Pollen, Orange Spritz Pollen, Martini Vibrante</i>	
<b>Virgin Piña colada</b> .....	9
<i>Coconut, Milk, Ananas</i>	
<b>Pollenaddict</b> .....	10
<i>London Botanical Pollen, Lime, Cranberries, Red berry coulis, Mint leaves</i>	
<b>Virgin Lazy Red</b> .....	9
<i>Raspberry, Violet</i>	

## To Share

White sausage by « <i>Dierendonck</i> ».....	16
Smoked salmon blini (8 pces).....	22
Oven-baked Camembert with fine regional cold cuts.....	20

## Starters

Beef tartare with wild garlic.....	18
 Old Brugge cheese croquettes (2 pces).....	18
North sea grey shrimp croquettes (2 pces).....	22
Simmental beef carpaccio .....	18
<i>Grilled zucchini &amp; Eggplant, Parmesan shards</i>	
Salmon tartare.....	18
<i>Fresh mango, Basil sorbet</i>	
Traditional garlic shrimps.....	18
 Creamy burrata.....	19
<i>Cherry tomatoes, Basil, Balsamic vinegar</i>	



# Main Courses

🌿 Goat cheese salad.....	20
<i>Goat cheese, Acacia honey, Seasonal Vegetables</i>	
Extra bacon .....	3
Caesar salad .....	22
<i>Breaded chicken, Soft-Boiled egg, Golden croutons, Parmesan, House dressing</i>	
🌿 Quinoa Salad.....	21
<i>Baked sprouts, Citrus fruits, Diced mango, Ginger, Raw vegetables</i>	
Fisherman's Salad.....	26
<i>Octopus, Smoked Salmon, Citrus Fruits, Yogurt Sauce</i>	
Gourmet chicken wraps.....	19,5
<i>Breaded chicken, Fresh avocado, Caramelized onions, Creamy yogurt sauce</i>	
🌿 Gourmet wraps with avocado.....	19,5
<i>Fresh avocado, Caramelized onions, Creamy yogurt sauce</i>	
Pan-Seared veal kidneys .....	25
<i>Meaux mustard, Potato croquettes</i>	
Sea bream fillet.....	28
<i>Chervil Mousseline, Fresh Vegetables, Lemon Sauce</i>	
Pan-seared salmon .....	29
<i>Creamy Risotto, Baby Spinach &amp; Seasonal Vegetables</i>	
Creamy penne with burrata.....	22
<i>Cherry tomatoes, smoked ham</i>	

Allergen information available upon request



# Belgian Specialties


Beef tartare with wild garlic.....	27
Steak tartare.....	25
<i>Prepared Fresh, French Fries (DIY available upon request)</i>	
Traditional Vol-au-Vent.....	23
<i>Queen's Puff Pastry, French fries or Mashed Potatoes</i>	
Flemish carbonade with Waterloo Dark.....	24
<i>French fries</i>	
Boulettes Cocottes	
Liège-style sauce.....	20,5
Tomato sauce.....	20,5
Archiduc sauce.....	22
Tarragon sauce.....	22
Pepper sauce.....	22

## Signature Cocotte

Half malines coucou roasted grandmother style (100% Belgian).....	29
<i>Warm compote, Baby potatoes, Mixed salad</i>	
Slow-cooked Malines “Coucou” chicken supreme (100% Belgian).....	27
<i>Yellow wine sauce, Crunchy vegetables, Puree</i>	



# Rotisserie

Cocotte Pork Ribs.....	26
<i>Barbecue Sauce</i>	
Spanish Pork Skewer.....	27
<i>Chorizo Sauce</i>	
Irish beef steak 250gr.....	27
Irish ribeye 300gr.....	39
Cocotte burger.....	22,5
<i>Charolais beef, Orval cheese, Caramelized onions, Bacon, House giant sauce</i>	
 Vegetarian burger.....	22,5
<i>Pesto, Fresh avocado, Crudités</i>	

All our rotisserie dishes are served with French fries.

## For the Little Ones

Meatballs in tomato or liège sauce.....	14
Steak, french fries, ketchup.....	14
Fried chicken supreme with chef's compote & french fries.....	14

## Side Dishes

Our sauces.....	4,5
<i>Tarragon / Three peppers / Archiduc / Old-fashioned mustard / Red wine shallot</i>	
Maitre d'hôtel butter.....	4
Mayonnaise / Ketchup.....	1,5
Fries/Croquettes/Mashed potatoes.....	3
Baby potatoes.....	4
Mixed vegetables.....	6
Mixed salad.....	5
Tomato salad.....	5

# Spirits

## RHUMS

Bacardi Carta Blanca.....	7,5
Bacardi Anejo Cuatro.....	8
Bacardi Ocho Años .....	10
Gran chaco .....	10
<i>Bolivia</i>	
Gran chaco .....	12
<i>Brasil / Argentina / Paraguay</i>	
Millonario 15yrs.....	12
Zacapa 23yrs.....	14

## GINS

Bombay Sapphire.....	7,5
Bombay 1 <sup>er</sup> Cru.....	9
Hendrick's.....	10
Panda.....	10,5
Monkey 47 .....	13,5
Nordes.....	11

## WHISKIES

William Lawson's.....	7,5
Jameson .....	8
Jack Daniel's.....	8,5
Johnnie Walker Black Label.....	11,5
Dewar's 12yrs.....	14
Aultmore 12yrs.....	15,5
Lagavulin 16yrs .....	18
Nikka from the barrel.....	14,5

## VODKA

Eristoff.....	7,5
Grey Goose.....	9

## TEQUILA

Cazadores Blanco.....	8
Patron Reposado .....	12

## House Favorite Cuvée

Château du Rouët – Belle Poule *White, Rosé, Red*.....38

*La Belle Poule refers to the illustrious ship that became linked to the name of Napoleon Bonaparte when it repatriated the Emperor's remains from the island of Saint Helena in 1840. Lucien Savatier took care to preserve two of its doors, which still adorn the chapel of the Château du Rouët. Napoleon now rests beneath the dome of Les Invalides in Paris.*

## Rosé Wines

Éclat de gris - Côtes de Provence - 100% Grenache <i>Rosé</i> .....	32
Château D'Esclans – The Beach.....	40
Château d'Esclans Whispering Angel .....	50
Château d'Esclans Whispering Angel Magnum.....	110

# White Wines

## Belgium

---

### BRABANT WALLON

Pinot Gris « <i>Domaine Buisson</i> ».....	42
--	----

## France

---

### BOURGOGNE

Petit Chablis « <i>Daniel Séguinot</i> ».....	46
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru « <i>Domaine Seguinot Fourchaume</i> ».....	69
Mâcon-Chaintré « <i>Domaine des Pierres</i> ».....	39

---

### LANGUEDOC

Chardonnay, Viognier « <i>Père et Fils</i> ».....	29
Chardonnay, Les Argelières.....	28
Côtes-de-Thongue, Cuvée N°7 « <i>Domaine de la Croix Belle</i> ».....	52

---

### LOIRE

Muscadet-sur-lie « <i>Le grand Fief</i> ».....	28 / ½ 20
Sauvignon de Touraine « <i>Cristal Buisse</i> ».....	34
Sancerre « <i>Beau Roy</i> ».....	48 / ½ 30

---

### ALSACE

Pinot Gris « <i>Moltes</i> » Bio.....	39 / ½ 22
---------------------------------------	-----------

---

### CÔTES-DU-RHÔNE

Marsanne et Roussane « <i>Domaine Dionysos</i> » Bio.....	33
---	----

## Italy

---

Vermentino.....	28
Pecorino-Terre di Chieti.....	32

## New-Zealand

---

Sauvignon « <i>Cloudy Bay</i> ».....	55
--------------------------------------	----

# Red Wines

## France

---

### LANGUEDOC

Les Crouzes 100% Carignan Old Vines, Hérault .....	26
Corbières « <i>Château Saint-Estève</i> » .....	31
Domaine Coste Moynier « <i>Cuvée Prestige</i> » .....	34
Saint Chinian, Vieilles vignes « <i>Château Cazal Viel</i> » .....	38

---

### LOIRE

Saint-Nicolas-de-Bourgueil « <i>Domaine Olivier</i> » .....	32 / ½ 20
Sancerre « <i>Domaine Crochet</i> » .....	49 / ½ 28

---

### RHÔNE

Côtes-du-Rhône « <i>Domaine de la Gardine</i> » .....	33
Vacqueyras « <i>Domaine Grand Montmirail</i> » .....	56 / ½ 33
Châteauneuf-du-Pape « <i>Château de la Gardine</i> » .....	89
Cairanne « <i>Domaine Dionysos</i> » Bio .....	38

---

### BORDEAUX

Côtes-de-Blaye « <i>Château les Aublines</i> » .....	33 / ½ 20
Côtes-de-Bourg « <i>Château Clos du Notaire</i> » .....	36 / ½ 28 / Magnum 89
Fronsac « <i>Château Mayne Vieil</i> » .....	45
Saint-Émilion Grand Cru « <i>Château Fleur Lartigues</i> » .....	49
Saint-Estèphe « <i>Château Petit Bocq</i> » .....	58 / ½ 35
Margaux « <i>La Petite Tour de Bessan</i> » .....	58
Saint-Julien « <i>Amiral de Beychelle</i> » .....	99
Margaux Grand Cru Classé « <i>Château Boyd Cantenac</i> » .....	99

---

### ALSACE

Pinot Noir « <i>Domaine Moltes</i> » Bio .....	38 / ½ 24
--	-----------

---

### BOURGOGNE

Côte-de-Nuit Village « <i>Domaine Xavier Durant</i> » .....	69
---	----

---

### BEAUJOLAIS

Saint Amour « <i>Domaine des Pierres</i> » .....	38
--	----



## Italy

--

Nero D'Avola « <i>Terre Normane</i> » .....	28
Primitivo « <i>Desire Lush &amp; Zin</i> » .....	35
Curious Donkey Salento « <i>Susumaniello</i> » .....	42

## Spain

--

Rioja Crianza « <i>Lacrimus 5</i> » .....	28
---	----

## Portugal

--

Encosta das Perdizes Reserva .....	44
------------------------------------	----

## Morocco

--

Tandem 100% Syrah .....	45
-------------------------	----

## Argentina

--

Malbec Terrazas de Los Andes Reserva .....	45
--	----



## Our Desserts

Dame Blanche / Dame Noire with « Chokotoff » hot chocolate sauce.....	10€
Belgian chocolate mousse, hazelnut crumble, and dried fruits.....	10,5€
Brioche French toast with salted caramel ice cream.....	11€
Traditional Crème Brûlée.....	10€
Café gourmand.....	12,5€
« Le Colonel » Pear or Lemon delight (with Limoncello).....	13€

Please feel free to ask our team about today's suggested dessert.

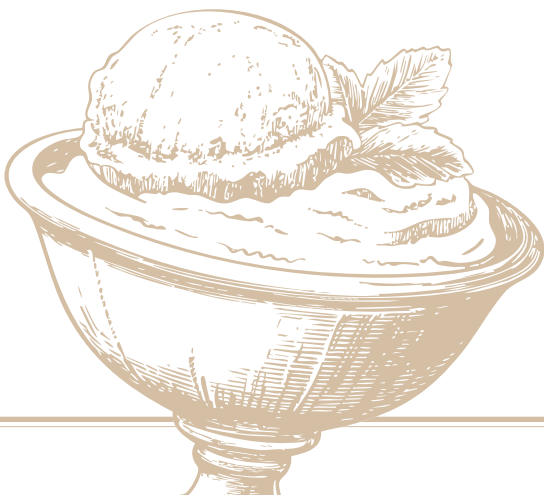
## Hot Drinks

Espresso.....	3,5€
Double Espresso.....	6€
Coffee.....	4€
Decaf Coffee.....	4€
Latte.....	5,5€
Classic Cappuccino.....	5,5€
Cappuccino.....	6€
<i>Caramel / Biscoff</i>	
Frappuccino.....	6€
<i>Caramel / Biscoff / Classic</i>	
Traditional Hot Chocolate.....	5€
Irish Coffee.....	11€
French Coffee.....	11€
Italian Coffee.....	11€
Gimber Hottie.....	6€

All our coffees can be served with plant-based milk for an additional €0,50

## Digestifs

Amaretto.....	7,5€
Cointreau.....	7,5€
Bailey's.....	7,5€
Calvados.....	7,5€
Grand Marnier.....	7,5€
Jameson.....	8€
Cognac Hennessy VS.....	11€
Cognac Hennessy XO.....	28€
Sambuca.....	7,5€
Grappa Bianca.....	7,5€
Limoncello.....	7,5€
Xanté (poire cognac).....	7,5€
Armagnac.....	8,5€
Eau de Villée.....	7,5€
Poire Williams.....	7,5€
Poire Williams Framboise.....	7,5€
Gran chaco.....	10€
<i>Bolivia</i>	
Gran chaco.....	12€
<i>Brasil / Argentina / Paraguay</i>	
Zacapa 23yrs.....	14€
Millonario 15yrs.....	12€
Johnny Walker Black Label.....	11,5€
Aultmore 12yrs.....	15,5€
Nikka from the barrel.....	14,5€
Lagavulin 16yrs.....	18€



*Member of*  
**ART BLANC**  
UNIQUE VENUES