

BRASSERIE MODERNE

LA

COCOTTE

BELGE

CUISINE DE TRADITION



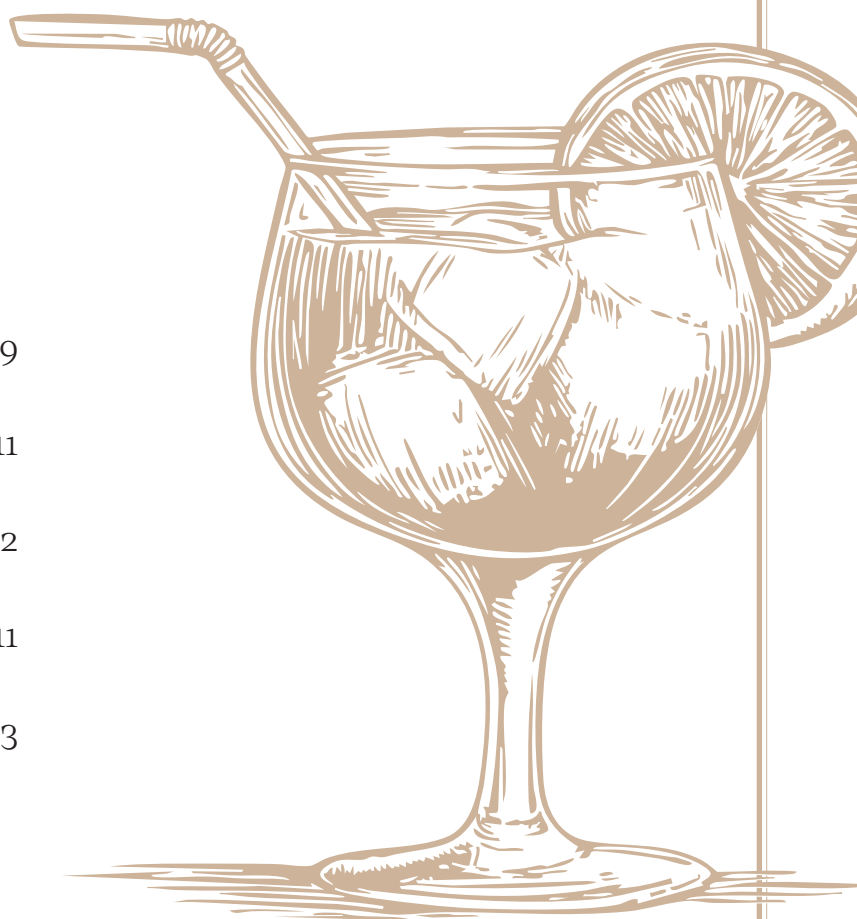


N.B. : Nous vous prions de bien vouloir régler une seule addition par table.
À partir de 8 couverts, nous demandons de faire un choix parmi maximum 5 plats à la carte
ou de choisir le menu de groupe.

Merci de votre compréhension.

Nos Spritz

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



Nos Softs

Kombucha.....	5,5	Fever Tree.....	5
Ice tea Pêche maison	5	<i>Indian tonic / Mediterranean tonic /</i>	
Coca-Cola.....	4	<i>Ginger beer / Sparkling pink grapefruit /</i>	
<i>Normal / Zéro</i>		<i>Ginger ale</i>	
Fanta.....	4	Red Bull.....	5
Sprite.....	4	<i>Classic / Sugar free</i>	
Fuze Tea.....	4	Accompagnement sirop.....	0,5
<i>Sparkling / Black tea peach hibiscus /</i>		Chaudfontaine 25cl.....	3,5
<i>Green tea mango chamomile</i>		<i>Plate / Pétillante</i>	
Schweppes.....	4	Chaudfontaine 50cl.....	6
<i>Tonic / Agrumes</i>		<i>Plate / Pétillante</i>	
Minute Maid	4	Chaudfontaine 1L.....	9
<i>Orange / Pomme / Tomate / Pomme-cerise /</i>		<i>Plate / Pétillante</i>	
<i>Ananas / Pamplemousse</i>			

Nos Apéritifs

Apéritif maison.....	9	Porto.....	7
Coupe de Moët & Chandon.....	15	<i>Blanc / Rouge</i>	
Piscine de Moët & Chandon.....	16	Picon.....	8
Coupe de Cava.....	8	<i>Vin blanc / Bière</i>	
Piscine de 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		

Nos Bières Spéciales

AU FÛT

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

EN BOUTEILLE

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

SANS ALCOOL

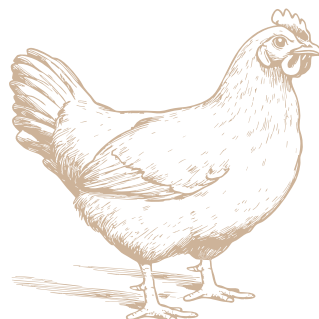
Carlsberg 0°.....	4
Belgoo Bloemekeke IPA 0,4°.....	5,5
Liefmans 0°.....	5

Nos Verres de Vin

Vins Maisons.....	5
<i>Blanc / Rouge / Rosé</i>	
Belgique - Buisson - Pinot Gris <i>Blanc</i>	8
Loire - Sauvignon de Touraine <i>Blanc</i>	7
Bourgogne - Petit Chablis <i>Blanc</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>Rouge (frais)</i>	8
Bordeaux - Côtes de Blaye - Les Aublines <i>Rouge</i>	7
Vacqueyras « <i>Domaine Grand Montmirail</i> » <i>Rouge</i>	9

Nos Bulles

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



Nos Fabuleux Cocktails

Pornstar Martini	16
<i>Vodka Eristoff, Vanille, Maracuja, Moët & Chandon</i>	
Elixir de Panda	13
<i>Gin Panda, Martini blanc, Jus de litchi, Lime</i>	
Mojito Maison	13
<i>Bacardi Carta Blanca, Lime, Menthe, Sucre de canne</i>	
Planteur	14
<i>Bacardi Carta Blanca, Passion, Ananas</i>	
Negroni	12
<i>Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari</i>	
Piña colada	13
<i>Bacardi Carta Blanca, Coco, Ananas</i>	
Pandaddict	14
<i>Gin Panda, Lime, Cranberries, Coulis de fruits rouges, Feuilles de menthe</i>	
Lazy Red	14
<i>Vodka Eristoff, Framboise, Violette</i>	
Paloma	13
<i>Tequila Casadores Blanco, Fever Tree Pink Grapefruit, Lime</i>	

Nos Mocktails

Pornstar Martini	11
<i>Vanille, Maracuja, Bulles sans alcool</i>	
Elixir de Pollen	10
<i>Gin Pollen N/A, Martini blanc, Jus de litchi, Lime</i>	
Mojito Maison	9
<i>Lime, Menthe, Sucre de canne, Eau pétillante</i>	
Planteur	10
<i>Spiced Carribean Pollen, Passion, Ananas</i>	
Negroni	10
<i>London Botanical Pollen, Orange Spritz Pollen, Martini Vibrante</i>	
Virgin Piña colada	9
<i>Coco, Lait, Ananas</i>	
Pollenaddict	10
<i>London Botanical Pollen, Lime, Cranberries, Coulis de fruits rouges, Feuilles de menthe</i>	
Virgin Lazy Red	9
<i>Framboise, Violette</i>	

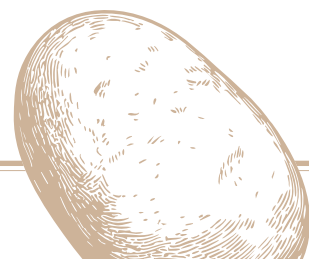
À Partager

Boudin blanc by « Dierendonck »	16
Blinis au saumon fumé (8 pces)	22
Hauts de cuisses de poulets croustillants au riz soufflé, mayonnaise jalapeños (12 pces)	20

Entrées

Tartare de bœuf à l'ail des ours	18
 Croquettes au Vieux Brugge (2 pces)	18
Croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord (2 pces)	22
Carpaccio de bœuf Simmental	18
<i>Courgettes et aubergines grillées, Éclats de parmesan</i>	
Tartare de saumon	18
<i>Mangue fraîche, Sorbet basilic</i>	
Traditionnels scampis à l'ail	18
 Burrata crémeuse	19
<i>Carpaccio de tomates, Basilic, Vinaigre balsamique</i>	

 Plat végétarien



Plats

🌿 Aumonière de chèvre en salade	20
<i>Salade, chèvre, Miel d'Acacia, Légumes de saison</i>	
Supplément lardons	3
Salade César	22
<i>Poulet pané, Œuf mollet, Croutons dorés, Parmesan, Sauce maison</i>	
🌿 Salade de Quinoa	21
<i>Jeunes pousses, Agrumes, Dés de mangues, Gingembre, Crudités</i>	
Salade du Pêcheur	26
<i>Poulpe, Saumon fumé, Agrumes, Sauce yaourt</i>	
Wraps gourmands au poulet pané	19,5
<i>Avocats frais, Oignons caramélisés, Sauce yaourt onctueuse</i>	
🌿 Wraps gourmands à l'avocat	19,5
<i>Avocats frais, Oignons caramélisés, Sauce yaourt onctueuse</i>	
Rognons de veau poêlés	25
<i>Moutarde de Meaux, Pommes croquettes</i>	
Filet de daurade	28
<i>Mousseline de cerfeuil, Légumes frais, Sauce citronnée</i>	
Mi-cuit de saumon	29
<i>Risotto crémeux aux jeunes pousses d'épinards et légumes frais</i>	
Penne crémeuses à la burrata	22
<i>Tomates cerises, Jambon fumé</i>	



Information sur les allergènes disponible sur demande

Spécialités Belges


Tartare de bœuf à l'ail des ours.....	27
Filet américain.....	25
<i>Préparé minute, Pommes frites (à préparer soi-même sur demande)</i>	
Vol-au-vent traditionnel.....	23
<i>Accompagné de sa bouchée à la reine, Pommes frites ou purée</i>	
Carbonnades Flamandes à la Waterloo Dark.....	24
<i>Pommes frites</i>	
Boulettes Cocottes	
À la Liégeoise.....	20,5
Sauce Tomate.....	20,5
Sauce Archiduc.....	22
Sauce Estragon.....	22
Sauce Poivre.....	22

Cocotte Signature

Demi Coucou de Malines rôti façon Grand-Mère (100% Belge).....	29
<i>Compote tiède du Chef, Pommes grenailles, Salade mixte</i>	
Suprême de Coucou de Malines basse température (100% Belge).....	27
<i>Sauce vin jaune, Légumes Croquants, Purée</i>	



Rôtisserie

Ribs de porc Cocotte.....	26
<i>Sauce barbecue</i>	
Brochette de porc espagnol.....	27
<i>Sauce Chorizo</i>	
Pavé de bœuf Irlandais 260gr	27
Entrecôte Irlandaise 350gr	39
Cocotte Burger.....	22,5
<i>Bœuf Charolais, fromage d'Orval, Oignons caramélisés, Bacon, Sauce Giant maison</i>	
 Burger Végé.....	22,5
<i>Pesto, Avocats frais, Crudités</i>	

Toute notre rôtisserie est accompagnée de pommes frites

Pour les bambins

Boulettes sauce tomate ou liégeoise.....	14
Steak haché, pommes frites et ketchup.....	14
Suprême de poulet frit, compote du chef et pommes frites.....	14

Accompagnements

Nos sauces.....	4,5
<i>Estragon / Trois poivres / Archiduc / Moutarde à l'ancienne / Roquefort</i>	
Beurre maître d'hôtel.....	4
Mayonnaise / Ketchup.....	1,5
Pommes frites / Croquettes / Purée.....	3
Pommes grenailles	4
Jardinière de légumes	6
Salade mixte.....	5
Salade de tomates.....	5

Les Spiritueux

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 ^{er} 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

La cuvée coup de cœur Cocotte

Château du Rouët – Belle Poule *Blanc, Rosé ou Rouge*.....38

La Belle Poule évoque l'illustre navire qui lia son nom à celui de Napoléon Bonaparte en rapatriant en 1840 les cendres de l'Empereur de l'île de Sainte-Hélène. Lucien Savatier eut le souci d'en préserver deux portes qui ornent toujours la chapelle du Château du Rouët. Napoléon repose depuis sous le dôme des Invalides à Paris.

Nos Vins Rosés

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

Nos Vins Blancs

Belgique

BRABANT WALLON

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

France

BOURGOGNE

Petit Chablis « <i>Daniel Séguinot</i> ».....	46
Chablis 1 ^{er} 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
---	----

Italie

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

Nouvelle-Zélande

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

Nos Vins Rouges

France

LANGUEDOC

Les Crouzes 100% Carignan Old Vines.....	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 Lartigue</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 Beychevelle</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-Villages « <i>Domaine Xavier Durant</i> ».....	69
---	----

BEAUJOLAIS

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



Italie

--

Nero D'Avola « Terre Normane »	28
Primitivo « Desire Lush & Zin »	35
Curious Donkey Salento « Susumaniello »	42

Espagne

--

Rioja Crianza « Lacrimus 5 »	28
------------------------------------	----

Portugal

--

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

Maroc

--

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

Argentine

--

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



Nos Desserts

Dame Blanche / Dame Noire et son chocolat chaud « Chokotoff ».....	10€
Mousse au chocolat belge, crumble de noisettes et fruits secs.....	10,5€
Pain perdu brioché, glace caramel au beurre salé.....	11€
Crème brûlée traditionnelle.....	10€
Café gourmand.....	12,5€
Le Colonel douceur poire / citron (limoncello).....	13€

N'hésitez pas à demander le dessert en suggestion à nos équipes

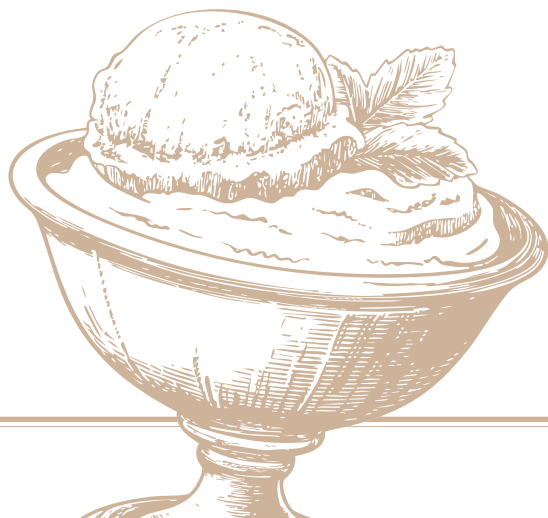
Nos Boissons Chaudes

Espresso.....	3,5€
Double Espresso.....	6€
Café.....	4€
Décaféiné.....	4€
Latte.....	5,5€
Cappuccino classique.....	5,5€
Cappuccino.....	6€
<i>Caramel / Spéculoos</i>	
Frappuccino.....	6€
<i>Caramel / Spéculoos / Classic</i>	
Chocolat chaud traditionnel.....	5€
Irish Coffee.....	11€
French Coffee.....	11€
Italian Coffee.....	11€
Gimber Hottie.....	6€

Tous nos cafés peuvent être servi avec du lait végétal pour un supplément de 0,5€

Nos 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€





Scan the QR code to view
our menu in english

Member of
ART BLANC
UNIQUE VENUES