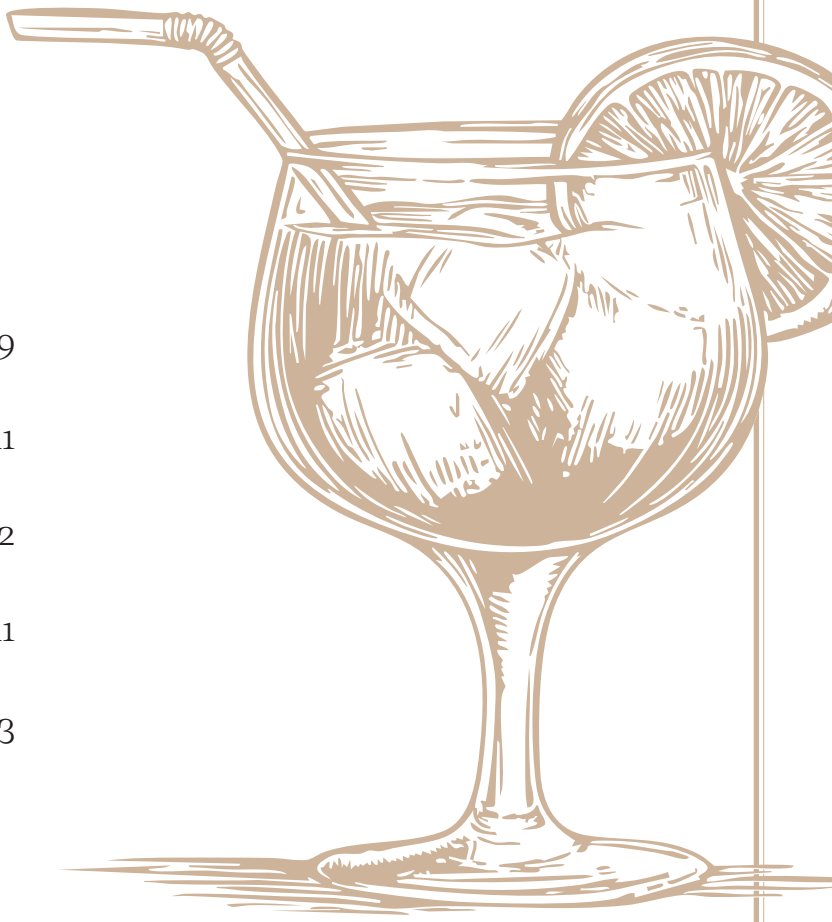
BRASSERIE MODERNE

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
Martini Vibrante, Tonic, Orange

Aperol Spritz 11
Aperol, Cava

St Germain Spritz 12
Sureau, Cava

Martini Bianco Spritz 11
Martini Blanc, Cava

Chandon Garden Spritz 13

Nos Softs

Kombucha 5,5

Ice tea Pêche maison 5

Coca-Cola 4
Normal / Zéro

Fanta 4

Sprite 4

Fuze Tea 4
Sparkling / Black tea peach hibiscus / Green tea mango chamomile

Schweppes 4
Tonic / Agrumes

Minute Maid 4
Orange / Pomme / Tomate / Pomme-cerise / Ananas / Pamplemousse

Fever Tree 5
Indian tonic / Mediterranean tonic / Ginger beer / Sparkling pink grapefruit / Ginger ale

Red Bull 5
Classic / Sugar free

Accompagnement sirop 0,5

Chaudfontaine 25cl 3,5
Plate / Pétillante

Chaudfontaine 50cl 6
Plate / Pétillante

Chaudfontaine 1L 9
Plate / Pétillante

Nos Apéritifs

Apéritif maison 9
Coupe de Moët & Chandon 15
Piscine de Moët & Chandon 16
Coupe de Cava 8
Piscine de Cava 9
Kir 6
Kir Royal 15
Martini 7
Bianco / Rosso
Pineau des Charentes 7
Porto 7
Blanc / Rouge
Picon 8
Vin blanc / Bière
Campari 7
Pisang 7
Batida 7
Ricard 5,5
Malibu 7

Nos Bières Spéciales

AU FÛT

Carlsberg 25cl 3,5
Carlsberg 40cl 6
St Hubertus 33cl 5,5
Blonde / Blanche / Ambrée / Triple Hop Citra
Waterloo 33cl 6
Triple / Brune
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

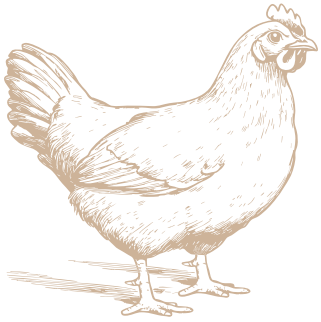
Carlsberg 0° 4
Belgoo Bloemekeke IPA 0,4° 5,5
Liefmans 0° 5

Nos Verres de Vin

Vins Maisons 5
Blanc / Rouge / Rosé
Belgique - Buisson - Pinot Gris *Blanc* 8
Loire - Sauvignon de Touraine *Blanc* 7
Bourgogne - Petit Chablis *Blanc* 9
Éclat de gris - Côtes de Provence - 100% Grenache *Rosé* 6
Côtes de Provence - Château D'Esclans - The Beach *Rosé* 8
Loire - Saint Nicolas de Bourgueuil *Rouge (frais)* 8
Bordeaux - Côtes de Blaye - Les Aublines *Rouge* 7
Vacqueyras « *Domaine Grand Montmirail* » *Rouge* 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
« *R* » 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
Vodka Eristoff, Vanille, Maracuja, Moët & Chandon

Elixir de Panda 13
Gin Panda, Martini blanc, Jus de litchi, Lime

Mojito Maison 13
Bacardi Carta Blanca, Lime, Menthe, Sucre de canne

Planteur 14
Bacardi Carta Blanca, Passion, Ananas

Negroni 12
Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari

Piña colada 13
Bacardi Carta Blanca, Coco, Ananas

Pandaddict 14
Gin Panda, Lime, Cranberries, Coulis de fruits rouges, Feuilles de menthe

Lazy Red 14
Vodka Eristoff, Framboise, Violette

Paloma 13
Tequila Casadores Blanco, Fever Tree Pink Grapefruit, Lime

Nos Mocktails

Pornstar Martini 11
Vanille, Maracuja, Bulles sans alcool

Elixir de Pollen 10
Gin Pollen N/A, Martini blanc, Jus de litchi, Lime

Mojito Maison 9
Lime, Menthe, Sucre de canne, Eau pétillante

Planteur 10
Spiced Carribean Pollen, Passion, Ananas

Negroni 10
London Botanical Pollen, Orange Spritz Pollen, Martini Vibrante

Virgin Piña colada 9
Coco, Lait, Ananas

Pollenaddict 10
London Botanical Pollen, Lime, Cranberries, Coulis de fruits rouges, Feuilles de menthe

Virgin Lazy Red 9
Framboise, Violette

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
Courgettes et aubergines grillées, Éclats de parmesan

Tartare de saumon 18
Mangue fraîche, Sorbet basilic

Traditionnels scampis à l'ail 18

Burrata crémeuse 19
Carpaccio de tomates, Basilic, Vinaigre balsamique

Plat végétarien

Plats

Aumonière de chèvre en salade 20
Salade, chèvre, Miel d'Acacia, Légumes de saison
Supplément lardons 3

Salade César 22
Poulet pané, Œuf mollet, Croutons dorés, Parmesan, Sauce maison

Salade de Quinoa 21
Jeunes pousses, Agrumes, Dés de mangues, Gingembre, Crudités

Salade du Pécheur 26
Poulpe, Saumon fumé, Agrumes, Sauce yaourt

Wraps gourmands au poulet pané 19,5
Avocats frais, Oignons caramélisés, Sauce yaourt onctueuse

Wraps gourmands à l'avocat 19,5
Avocats frais, Oignons caramélisés, Sauce yaourt onctueuse

Rognons de veau poêlés 25
Moutarde de Meaux, Pommes croquettes

Filet de daurade 28
Mousseline de cerfeuil, Légumes frais, Sauce citronnée

Mi-cuit de saumon 29
Risotto crémeux aux jeunes pousses d'épinards et légumes frais

Penne crémeuses à la burrata 22
Tomates cerises, Jambon fumé

Information sur les allergènes disponible sur demande

Spécialités Belges

Tartare de bœuf à l'ail des ours 27

Filet américain 25
Préparé minute, Pommes frites (à préparer soi-même sur demande)

Vol-au-vent traditionnel 23
Accompagné de sa bouchée à la reine, Pommes frites ou purée

Carbonnades Flamandes à la Waterloo Dark 24
Pommes frites

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
Compote tiède du Chef, Pommes grenailles, Salade mixte

Suprême de Coucou de Malines basse température (100% Belge) 27
Sauce vin jaune, Légumes Croquants, Purée

Rôtisserie

Ribs de porc Cocotte 26
Sauce barbecue

Brochette de porc espagnol 27
Sauce Chorizo

Pavé de bœuf Irlandais 260gr 27

Entrecôte Irlandaise 350gr 39

Cocotte Burger 22,5
Bœuf Charolais, fromage d'Orval, Oignons caramélisés, Bacon, Sauce Giant maison

Burger Végé 22,5
Pesto, Avocats frais, Crudités

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
Estragon / Trois poivres / Archiduc / Moutarde à l'ancienne / Roquefort
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
Bolivia
Gran chaco 12
Brasil / Argentina / Paraguay
Millonario 15yrs 12
Zacapa 23yrs 14

GINS

Bombay Sapphire 7,5
Bombay 1er 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 *Rosé* 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 « *Domaine Buisson* » 42

France

BOURGOGNE

Petit Chablis « *Daniel Séguinot* » 46
Chablis 1er Cru « *Domaine Seguinot Fourchaume* » 69
Mâcon-Chaintré « *Domaine des Pierres* » 39

LANGUEDOC

Chardonnay, Viognier « *Père et Fils* » 29
Chardonnay, Les Argelières 28
Côtes-de-Thongue, Cuvée №7 « *Domaine de la Croix Belle* » 52

LOIRE

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

ALSACE

Pinot Gris « *Moltes* » Bio ..... 39 / ½ 22

CÔTES-DU-RHÔNE

Marsanne et Roussane « *Domaine Dionysos* » Bio 33

Italie

Vermentino 28
Pecorino-Terre di Chieti 32

Nouvelle-Zélande

Sauvignon « *Cloudy Bay* » 55

Nos Vins Rouges

France

LANGUEDOC

Les Crouzes 100% Carignan Old Vines 26

Corbières « *Château Saint-Estève* » 31

Domaine Coste Moynier « *Cuvée Prestige* » 34

Saint Chinian, Vieilles vignes « *Château Cazal Viel* » 38

LOIRE

Saint-Nicolas-de-Bourgueil « *Domaine Olivier* » ..... 32 / ½ 20

Sancerre « *Domaine Crochet* » ..... 49 / ½ 28

RHÔNE

Côtes-du-Rhône « *Domaine de la Gardine* » 33

Vacqueyras « *Domaine Grand Montmirail* » ..... 56 / ½ 33

Châteauneuf-du-Pape « *Château de la Gardine* » 89

Cairanne « *Domaine Dionysos* » Bio 38

BORDEAUX

Côtes-de-Blaye « *Château les Aublines* » ..... 33 / ½ 20

Côtes-de-Bourg « *Château Clos du Notaire* » ..... 36 / ½ 28 / Magnum 89

Fronsac « *Château Mayne Vieil* » 45

Saint-Émilion Grand Cru « *Château Fleur Lartigue* » 49

Saint-Estèphe « *Château Petit Bocq* » ..... 58 / ½ 35

Margaux « *La Petite Tour de Bessan* » 58

Saint-Julien « *Amiral de Beychevelle* » 99

Margaux Grand Cru Classé « *Château Boyd Cantenac* » 99

ALSACE

Pinot Noir « *Domaine Moltes* » Bio ..... 38 / ½ 24

BOURGOGNE

Côte-de-Nuit-Villages « *Domaine Xavier Durant* » 69

BEAUJOLAIS

Saint Amour « *Domaine des Pierres* » 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

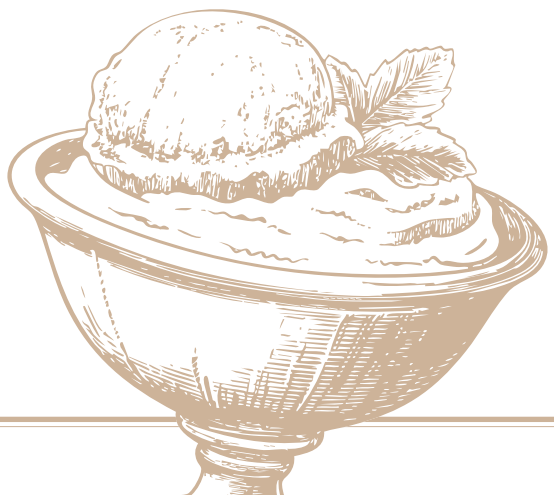
Dame Blanche / Dame Noire et son chocolat chaud « *Chokotoff* » ..... 10€
Mousse au chocolat belge, crumble de noisettes et fruits secs ..... 10,5€
Pain perdu brioché, glace caramel au beurre salé ..... 11€
Crème brûlée traditionnelle ..... 10€
Café gourmand ..... 12,5€
Le Colonel douceur poire / citron (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€
Caramel / Spéculoos
Frappuccino ..... 6€
Caramel / Spéculoos / Classic
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€
Bolivia
Gran chaco ..... 12€
Brasil / Argentina / Paraguay
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