

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 5 plats maximum à la carte
ou de choisir le menu de groupe.

Merci de votre compréhension.

Nos Spritz

Limoncelli Spritz NA	10
Martini Vibrante Spritz NA	9
<i>Martini Vibrante, Tonic, Orange</i>	
Aperol Spritz	11
<i>Aperol, Cava</i>	
Spritz Framboise	10
<i>Vin de framboise, Cava</i>	
St Germain Spritz	12
<i>Sureau, Cava</i>	
Martini Bianco Spritz	11
<i>Martini Bianco, Cava</i>	
Chandon Garden Spritz	13

Nos Softs

Nouveau Ice Tea Détox maison	5,5	Schweppes	4
<i>Gingembre, Jasmin & Citron vert</i>		<i>Tonic / Agrumes</i>	
Ice Tea Pêche maison	5	Fever Tree	5
Kombucha	5,5	<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 25 cl	3,5
<i>Green tea mango chamomile</i>		<i>Plate / Pétillante</i>	
Minute Maid	4	Chaudfontaine 50 cl	6
<i>Orange / Pomme / Tomate / Pomme-cerise /</i>		<i>Plate / Pétillante</i>	
<i>Ananas / Pamplemousse</i>		Chaudfontaine 1 L	9
		<i>Plate / Pétillante</i>	



Nos Apéritifs

Apéritif maison “Spritz Framboise”	10	Porto	7
Coupe de Moët & Chandon	15	Blanc / Rouge	
Piscine de Moët & Chandon	16	Picon	8
Coupe Chant d’Éole Brut Blanc de Blancs	12	Vin blanc / Bière	
Coupe de Cava	8	Campari	7
Piscine de Cava	9	Pisang	7
Kir	6	Batida	7
Kir Royal	15	Ricard	5,5
Martini	7	Malibu	7
Bianco / Rosso			
Pineau des Charentes	7		

Nos Bières Spéciales

AU FÛT		EN BOUTEILLE	
Carlsberg 5° 25 cl	3,5	Duvel 8,5°	5,5
Carlsberg 5° 40 cl	6	Chimay Bleue 9°	5,5
St Hubertus 33 cl	5,5	Orval 6,2°	6
Blonde 6,8° / Blanche 5° / Ambrée 6,8° /		Liefmans Fruitesse 3,8°	5,5
Triple Hop Citra 8,5°		Somersby 4,5°	6
Waterloo 33 cl	6	Triple d’Anvers 8°	6
Triple 7,5° / Brune 8°		Salitos 5,9°	6
Paix Dieu 10° 25 cl	5,5		
Paix Dieu 10° 50 cl	9		
Lutgarde IPA 6,5° 25 cl	5		

SANS ALCOOL

Carlsberg 0°	4
Belgoo Bloemekeke IPA 0,4°	5,5
Liefmans 0°	5
Waterloo 0,2°	5,5

Nos Verres de Vin

Blancs

Rhône	Verre	XL
Collines Rhodaniennes	8	13,5
“La Sirène Blanche”		
Domaine François Villard		
Bourgogne		
L’Yonne	9,5	15,5
Petit Chablis · Château de Maligny		
Languedoc		
IGP Pays d’Oc	5,5	9
Sauvignon-Viognier · “Duo des Mers”		
Les Producteurs Réunis		
Italie		
Vénétie	7	11,5
Pinot Grigio DOC · Ca’ dei Colli		
Rosés		
Provence		
Bio IGP Méditerranée	6	11
Château Favori		
Château d’Esclans	11	18
“The Beach”		

Rouges

Rhône	Verre	XL
Collines Rhodaniennes	7	12
Syrah · “Les Vignes d’à Côté”		
Cave Yves Cuilleron		
Loire		
Bourgueil	8,5	14
“Vin sur 20” · Domaine des Ouches		
Languedoc		
IGP Pays d’Oc	5,5	9
Carignan Vieilles Vignes		
“Roqueterre”		
Les Producteurs Réunis		
Bordeaux		
Bio Blaye Côtes de Bordeaux	6,5	11
“Gourmandise”		
Château Bel-Air La Royère		

Nos Bulles

Cava Pere Ventura	40
Chandon Garden Spritz	50
Domaine Chant d’Éole Brut Blanc de Blancs	65
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
<i>Vodka Eristoff, Vanille, Maracuja, Moët & Chandon</i>	
Élixir de Panda	13
<i>Gin Panda, Martini Bianco, 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 Cazadores Blanco, Fever Tree Pink Grapefruit, Lime</i>	

Nos Mocktails

Virgin Pornstar Martini	11
<i>Vanille, Maracuja, Bulles sans alcool</i>	
Élixir de Pollen	10
<i>Gin Pollen NA, Jus de litchi, Lime</i>	
Virgin Mojito	9
<i>Lime, Menthe, Sucre de canne, Eau pétillante</i>	
Virgin Planteur	10
<i>Spiced Caribbean Pollen, Passion, Ananas</i>	
Virgin 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>	
Ginger Mule	10
<i>Gingembre, Soda</i>	

À Partager

Boudin blanc by “Dierendonck”	16
Rillettes du chef et ses toasts	20
Camembert rôti et son jambon belge à l’os	25

Entrées

 Toast gourmand aux pleurotes et champignons de Paris parfumés à l’ail	18
 Croquettes au Vieux Bruges (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
Cocotte de petits-gris de Namur à la crème et aux herbes aromatiques	18

 Plat végétarien



Plats

 Aumônière 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, Croûtons dorés, Parmesan, Sauce maison</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, Jeunes pousses d'épinards, Légumes frais</i>	

Information sur les allergènes disponible sur demande

Spécialités Belges

Gratin de chicons à la belge	22,5
<i>Recette traditionnelle, Béchamel et Purée</i>	
 Filet américain	 25
<i>Préparé minute ou à préparer soi-même sur demande, Pommes frites</i>	
 Vol-au-vent traditionnel	 23
<i>Accompagné de sa croûte de pâte feuilletée, Pommes frites ou purée</i>	
 Carbonnades flamandes à la Waterloo Brune	 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 (100% belge)

Demi-coucou de Malines rôti façon Grand-Mère	29
<i>Compote tiède du Chef, Pommes grenailles, Salade mixte</i>	
 Suprême de Coucou de Malines cuit à basse température	 27
<i>Sauce vin jaune, Légumes croquants, Purée</i>	
 Waterzooï gourmand	 25
<i>Coucou de Malines et sa purée maison</i>	
 Penne à l'effiloché de Coucou de Malines	 24
<i>Crème à l'estragon</i>	



Rôtisserie

Rôti de porc fondant	26
<i>Champignons, Camembert, Pommes croquettes</i>	
Côte de porc cuite à basse température	26
<i>Roquefort, Chicons braisés</i>	
Pavé de bœuf irlandais 260 g	27
<i>Pommes frites</i>	
Entrecôte irlandaise 350 g	39
<i>Pommes frites</i>	
Cocotte Burger	22,5
<i>Bœuf Charolais, Fromage d'Orval, Oignons caramélisés, Bacon, Sauce Giant maison, Pommes frites</i>	
 Burger Végé	22,5
<i>Pesto, Avocats frais, Crudités, Pommes frites</i>	

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	75
Bacardi Añejo Cuatro	8
Bacardi Ocho Años	10
Gran Chaco	10
<i>Bolivia</i>	
Gran Chaco	12
<i>Brasil / Argentina / Paraguay</i>	
Millonario 15 ans	12
Zacapa 23 ans	14

GINs

Bombay Sapphire	75
Bombay 1 ^{er} Cru	9
Hendrick's	10
Panda	10,5
Monkey 47	13,5
Nordes	11

WHISKIES

William Lawson's	75
Jameson	8
Jack Daniel's	8,5
Johnnie Walker Black Label	11,5
Dewar's 12 ans	14
Aultmore 12 ans	15,5
Lagavulin 16 ans	18
Nikka From The Barrel	14,5

VODKAS

Eristoff	75
Grey Goose	9

TEQUILAS

Cazadores Blanco	8
Patrón Reposado	12

Nos Vins Blancs

BELGIQUE

Château d’Harveng 61
Chardonnay · Domaine Chant d’Éole

FRANCE

Alsace

Pinot Gris 34
Domaine Boeckel

Loire

Chardonnay 32
Domaine des Hautes Ouches

Coteaux du Giennois 42
“Les 2 Silex” · Domaine de Villargeau

Sancerre 56
“Les Perriers” · Domaine Reverdy-Ducroux

Bourgogne

L’Yonne 46
Petit Chablis · Château de Maligny

La Côte Mâconnaise 49
Mâcon La Roche-Vineuse
“Clos Bressandes” · Domaine Sangouard-Guyot

La Côte Chalonnaise 53
Rully · “Millebuis” · Vignerons de Buxy

La Côte de Beaune 58
Hautes Côtes de Beaune · Domaine Regnard

Languedoc

IGP Pays d’Oc 27
Sauvignon-Viognier · “Duo des Mers”
Les Producteurs Réunis

Languedoc 34
Viognier · “Le 6e Sens” · Gérard Bertrand

Rhône

Côtes du Rhône 32
“Secret de Famille” · Paul Jaboulet Ainé

Collines Rhodaniennes 40
“La Sirène Blanche” · Domaine François Villard

Crozes-Hermitage 64
Domaine du Colombier

Bordeaux

Bordeaux 35
Blanc de Ronan by Clinet

Graves 43
Château Haut Mayne

ITALIE

Pouilles 31
Gran Trio Salento IGT · Cantine San Marzano

Vénétie 33
Pinot Grigio DOC · Ca’ dei Colli

NOUVELLE-ZÉLANDE

“Cloudy Bay” 74
Sauvignon

Nos Vins Rosés

FRANCE

Provence

Bio IGP Méditerranée 32
Château Favori

Château d’Esclans 53
“The Beach”

Château d’Esclans 59
“Whispering Angel”

Loire

Sancerre 48
“Terre de Maimbray” · Domaine P. et N. Reverdy

Nos Vins Rouges

FRANCE

Alsace

Pinot Noir 37
Domaine Boeckel

Loire

Pinot Noir 30
“La Forchetière” · Domaine LaCheteau

Bourgueil 42
“Vin sur 20” · Domaine des Ouches

Sancerre 47
“Le Chemin de Marloup” · Domaine Picard

Beaujolais

Morgon 42
Château Gaillard

Moulin-à-Vent 46
“Bon Vent” · Domaine Colonat

Bourgogne

La Côte du Couchois 47
Pinot Noir · Domaine Vincent Royet

La Côte de Beaune 53
Hautes Côtes de Beaune
Bernard & Florian Regnaudot

La Côte Chalonnaise 68
Givry · “Haut Colombier” · Domaine Besson

La Côte de Beaune 78
Savigny-lès-Beaune · “Vieilles Vignes”
Domaine Philippe Girard

Bio La Côte de Nuits 90
Marsannay · “Cuvée Saint-Urbain”
Domaine Jean Fournier

Rhône

Côtes du Rhône 31
“Cuvée du Soleil” · Domaine Perrin

Collines Rhodaniennes 35
Syrah · “Les Vignes d’ù Côté” · Cave Yves Cuilleron

Bio Costières de Nîmes 41
“Bien Lune” · Domaine Terre des Chardons

Vacqueyras 48
“Arabesque” · Domaine de Montvac

Crozes-Hermitage 55
“Les Jalets” · Paul Jaboulet Ainé

Saint-Joseph 62
“Cuvée Ro-Rée” · Louis Chèze

Cornas 101
“Les Grandes Terrasses” · Paul Jaboulet Ainé

Bordeaux

Bio Blaye Côtes de Bordeaux 32
“Gourmandise” · Château Bel-Air La Royère

Bordeaux 35
Ronan by Clinet

Lalande-de-Pomerol 50
Château la Commanderie

Pomerol 97
Château Mazeyres

Saint-Émilion Grand Cru 53
Château Fleur Lartigue

Bio Saint-Émilion Grand Cru 63
Château Grand Pey Lescours

Médoc 48
Château Patache d’Aux

Haut-Médoc 97
Château Sociando-Mallet

Moulis 118
Château Chasse-Spleen

Pessac-Léognan 54
Château Tour Léognan

Margaux 68
Zédé du Château Labégorce

Pauillac 91
La Fleur de Haut-Bages Libéral

Saint-Estèphe 60
Château Petit Bocq

Saint-Julien 91
Les Fiefs de Lagrange

Languedoc

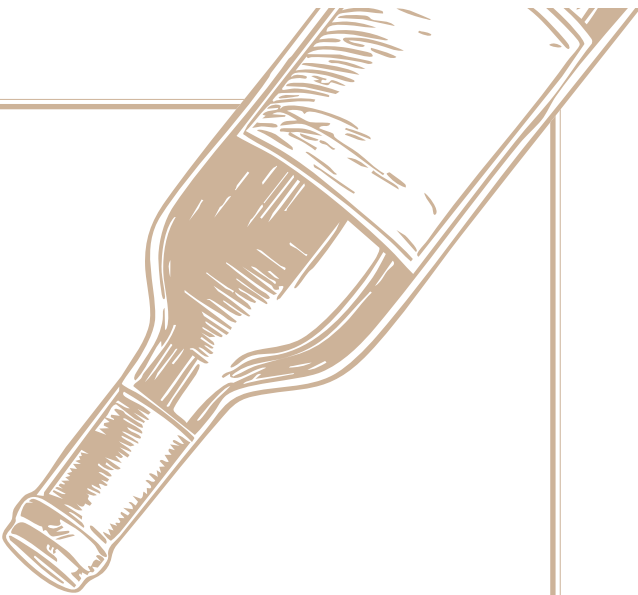
IGP Pays d'Oc	27
Carignan Vieilles Vignes · "Roqueterre"	
Les Producteurs Réunis	
Coteaux de Narbonne	31
"Convivialité" · Château Camplazens	
Bio Corbières	33
"Alice 1820" · Artisans Partisans	

ITALIE

Sicile	32
"Cardilla" · Terre Siciliane IGT	
Cantine Carlo Pellegrino	
Pouilles	34
Primitivo · "Strabone" · Puglia IGT	
Masseria San Giorgio	
Abruzzes	41
Montepulciano d'Abruzzo DOC	
Cantina Marramiero	

VINS DU MONDE

Malbec	50
Argentine · Terrazas de los Andes	



Nos Desserts

À partager : Le super Brownie Chocolat & Noix de pécan	18
Servi tiède avec sa glace vanille et son généreux coulis caramel	
Dame Blanche / Dame Noire et son chocolat chaud "Chokotoff"	11
Mousse au chocolat belge, crumble de noisettes et fruits secs	11,5
Pain perdu brioché, glace caramel au beurre salé	12
Crème brûlée traditionnelle	10
Café gourmand	12,5
Le Colonel : Poire / Citron (limoncello maison) / Framboise	13

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

Nos Boissons Chaudes

Nouveau Chai Latte	6
Lait / Lait végétal	
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 / Classique	
Chocolat chaud traditionnel	5
Irish Coffee	11
French Coffee	11
Italian Coffee	11
Gimber Hottie	6

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



Nos Digestifs

Amaretto	7,5
Cointreau	7,5
Baileys	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 maison	7,5
Xanté (poire cognac)	7,5
Armagnac	8,5
Eau de Villée	7,5
Poire Williams	7,5
Framboise	7,5
Gran Chaco Bolivia	10
Gran Chaco Brasil / Argentina / Paraguay	12
Zacapa 23 ans	14
Millonario 15 ans	12
Johnnie Walker Black Label	11,5
Aultmore 12 ans	15,5
Nikka From The Barrel	14,5
Lagavulin 16 ans	18



Scan the QR code to view
our menu in English

Member of
ART BLANC
UNIQUE VENUES