

# Cocotte

*Cuisine conviviale*

## Nos grignotages à partager...



Radis - maquée - 6€



Œuf mimosa - betterave - verveine - 6€

Saucisson - ail des ours - 9€

Planche de fromages régionaux - noix et fruits secs 12€

Planche à partager - radis maquée - fromage local - houmous - frito mixto 19€

## Nos entrées

Carpaccio bœuf Holstein - comme un vitello tonnato - 19€

Maatjes - fève du marais - salade de pommes de terre - chêne verte - parmesan - 17€

Ris de veau - croquettes de macaroni - champignons de saison - marsala 19€

Croquettes asperges & saumon - ricotta - saumon fumé - citron 17€

Arancini (parce que Charlotte l'adore) - ragù - scamorza fumée - 15€

# Nos plats

-  Tartare de boeuf à l'italienne - tomates séchées - pignons - basilic - 22€
-  Paccheri al ragù - comme une bolo - petits pois - pecorino - basilic - 22€
-  Moules à la sambuca - ail - lardons - crème de tomates - 24€
-  Polpettes de cabillaud - façon niçoise - artichaut - olive - haricots du jardin - basilic - 24€
-  Vitoulets de Nonna - bière de Celles - oignons confits - lardons - sirop de Liège - 24€
-  Entrecôte Holstein - frites maison - salade fraîche - sauce choron - 34€

# Nos desserts

Dame blanche - 9€

-  Coupe ananas - coco - ananas - basilic - 9€
-  Coupe à l'italienne - glace noisette - vanille - amaretti, 9€
-  Coupe tiramisu - vanille - amaretto - glace cake au café - mascarpone - 9€
- Café glacé - café - moka - vanille - 9€
- Pain perdu - pommes - caramel au beurre salé - glace à la vanille - 9€
- Le sergent - sorbet - fraises de Falaën - vodka - menthe - sucre de canne - 10€

Bien manger, c'est pour la **vie**  
pour les **grands** et les **petits**.