

Brasserie COCOTTE



Vorspeisen

MARINIERTE KALAMATA OLIVEN 7

zitronen | orange | thymian.

BURGUNDER WEINBERGSCHNECKEN 14

kräuterbutter | lavendelblüten

JAHRGANGSSARDINEN «PERLE DES DIEUX» 16

zitronen | schalotten süß-sauer

BELGISCHER ENDIVIEN SALAT 10

spinat | grüner apfel | roquefort | vinaigrette

RÖMERSALAT À LA CESAR 12

french dressing | sardellen | eigelb | parmesan

SOUPE A L'OIGNON 12

gratinierte französische zwiebelsuppe | comté

ENTENLEBER «PÂTÉ MAISON» 17

frische kirschen | sake gelée | walnuss

RINDERTATAR À LA PARISIENNE 22

frisches eigelb | schnittlauch | meerrettich

PRIX FIXE MENU

BELGISCHER ENDIVIEN SALAT

FRZ. MAISHÜHNCHENBRUST

GRAND MARNIER VANILLE PARFAIT

45 Euro

alle vorspeisen mit brot. extra baguette +2 € | butter +1 €

Fleisch & Fisch

«STEAK FRITES» 35

weiderind rumpsteak | jus | sauce béarnaise
grüne zupfsalate | pommes frites

ZARTROSA LAMMHÜFTE 32

senfkörnerjus | erbsen minz creme
grüner spargel | ziegenkäse ravioli

FRZ. MAISHÜHNCHENBRUST 27

frische kirschen | glasierte rote bete
kartoffel thymian gratin

«LE BURGER» 100% RIND 21

brioche | cocotte cocktail sauce | tomate
schalotten | cheddar | pommes frites

GEBRATENER ATLANTIK KABELJAU 32

zitronen schaum | gartenkräuter risotto
erbsen | grüner spargel



Vegetarisch

CREMIGES GARTENKRÄUTER RISOTTO 21

erbsen | grüner spargel | mandel
ziegenfrischkäse

FRISCHE TAGLIOLINI PASTA 23

spitzmorchel rahm | weisser spargel | eigelb
parmesan



Desserts

GRAND MARNIER VANILLE PARFAIT 12

crème chantilly | frische erdbeeren

FONDANT AU CHOCOLAT 14

crème chantilly | vanilleeis

CAFÉ AFFOGATO 5

espresso | vanilleeis

wir trennen keine rechnungen. alle preise inkl. 19% mwst.