



La Popotte
de

COCOTTE

LES TAPAS FOLLES | LES PLANCHES COCOTTES | NOS CHINOISERIES
LES SALADES GOURMANDES | LES PIZZETTAS
LES FLAM'S DE NOA | LES GOURMANDISES DU CHEF



Les chèques ne sont pas acceptés. Cartes ou espèces uniquement

Les Tapas Folles

FOIE GRAS CHUTNEY MANGUE

Figue et Porto sur toast de pain d'épices.

1.800^F

DUO DE TATAKIS

Tataki de thon sésame, sauce tataki Japonais,
Tataki de boeuf en croute d'épices,
Sirop de vin chaud et gougères aux 3 saveurs.

1.900^F pour 1 personne
3.500^F pour 2 personnes

ALOA KOFTA AU PERROQUET

Sauce fines aux herbes fraîches et curry
servies en cocotte.

1.800^F

BOUCHÉES DU DRAGON

Crevettes sauce pimentée

1.850^F

SAVEURS DE BROUSSE

Cakes chèvre et légumes, saucisson
et chorizo de cerf, camembert pané,
terrines spéciales broussarde, cornichons,
beurre, radis entiers

3.400^F

BOUCHÉES CRAQUANTES DE POULET

Au citron

1.600^F

CALAMARS SEL & POIVRE

Légèrement pimentés

1.900^F

MIKADOS DE PORC À L'ASIATIQUE

Sauce aigre douce

1.900^F

EMIETTÉ DE JARRET DE VEAU

Croustillant accompagné de sauce gribiche maison

1.900^F pour 1 personne
3.500^F pour 2 personnes

CROQUE MONSEIGNEUR

Jambon blanc, comté, béchamel gratinée

1.300^F

TIMBALE DE FRITES OU PATATES DOUCES

Mayonnaise maison, sel et paprika

800^F

Les Planches Cocotte !

LA BISTRAPÉRO

Brie farçi aux fruits secs,
Gouda au cumin et paprika,
Bleu d'auvergne au noix,
Chèvre frais au poivre et fines herbes,
Saucisse fumée, mousse de foie de canard au porto
Saucisson de Jésus et chorizo italien

3.850^F pour 2 personnes

6.250^F pour 4 personnes

LA VÉGAPÉRO

Humous de betterave à la feta,
Caviar d'aubergines,
Samossas végétariens,
Brie farçi aux fruits secs,
Gouda au cumin et paprika,
Beurre demi-sel et radis
Beignets de légumes
Wrap de légumes au crem cheese

3.800^F pour 2 personnes

6.200^F pour 4 personnes

Nos Chinoiseries

WONTONS BOEUF x6

1.300^F

WONTONS POULET x6

1.300^F

WONTONS CREVETTES x6

1.600^F

NEMS CREVETTES x6

1.800^F

NEMS POULET x6

1.300^F

SIU MEI BOEUF-CURRY x6

1.300^F

SAMOSSAS BOEUF-CURRY x6

1.500^F

Les Paniers de Grignotage

MIX DE CHINOISERIES 8 PIÈCES

2.000^F

MIX DE CHINOISERIES 12 PIÈCES

2.700^F

À l'Assiette !

BURGER POULET CROUSTILLANT 2.250^F

Buns, tomates, salade, steak de poulet croustillant pané aux céréales, coleslow, bacon grillé, moutarde et miel

LE BURGER COCOTTE 2450^F

Buns, tomates, salade, boeuf haché, oignons confits, bacon grillé, sauce cheddar crémeuse

L'ENTRECÔTE NZ (environ 250GRS)* 3.450^F

2 garnitures au choix et ses 2 sauces (Champignons et bleu d'auvergne)

MAGRET DE CANARD ENTIER (environ 350GRS)* 3.450^F

2 garnitures au choix, sauce au miel et vinaigre de balsamique

WOK DE BOEUF 2.500^F

Poivrons, riz au jasmin ou nouilles sautées

CHAO MEN SPECIAL 2.350^F

Crevettes, calamars, poulet et riz au jasmin

* Garniture au choix : frites, salade mélée, frites de patates douces, riz au jasmin ou légumes du jour selon le marché

MENU ENFANT 1.400^F

1 jus de fruit ou soft
1 PIZZETA au choix
2 boules de glace ou nems à la banane

OU

1 jus de fruit ou soft
Burger frites
2 boules de glace ou nems à la banane

Pizzetta (17cm)

LA MARGUERITA

Sauce tomate, mozzarella et basilic

950^F

LA REINE

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives

1.100^F

LA VEGETARIENNE

Sauce tomate,, mozzarella, poivrons marinés, pommes de terre, champignons, olives

1.100^F

LA BUTINEUSE

Crème fraiche, mozzarella, chèvre, pommes et miel

1.300^F

LA 4 FROMAGES

Sauce tomate, mozzarella, chèvre, bleu et brie

1.200^F

LA PLANCHE À PIZZETAS

Choisis tes 3 pizzetas préférées sur une planche !

3.000^F

Les Salades Gourmandes

LA SALADE KOKOTTE

poulet pané à la panko, aubergines, courgettes grillées, farce fine au tazar fumé, oignons rouges, sauce blanche curry, mouillettes aux herbes

2.850^F

LA TOTOZELLA

tomates, mozzarella, pesto, chips de serrano, éclats de noisette toréfiées, salade mélée, légumes croquants

2.800^F

Les Flam's de Noa !

LES SALÉES

LA CLASSIQUE Crème de potiron, oignons, lardons, gruyère	1.700 ^F
LA TRIBALE Crème au basilic frais, poulet 5 épices, gruyère, pommes, ciboulette	1.900 ^F
LA RUSTIC Crème persillade, lamelles de pommes de terre, chorizo, fromage	1.950 ^F
LA GANDHI Crème fraiche, bleu, chèvre, miel, lardons, poires et noix	2.100 ^F
LA RASTAFARI Crème de potiron, féta, oignons rouges, poivrons marinés et figues séchées	2.100 ^F
3 FROMAGES Crème au basilic, oignons, chèvre, roquefort, gruyère	2.150 ^F
LA MANDELA Crème curry, crevettes, asperges, oignons	2.300 ^F
LA NORDIC Crème de potiron, saumon fumé, oignons, tomates cerises	2.400 ^F
LA FOFOLLE Crème fraiche, sauce carbonara, champignons, lardons et parmesan	2.400 ^F

2 FLAM'S ACHETÉES = 1 FLAM'S OFFERTE

Les Flam's de Noa ! #2

LES SUCRÉES

LA BELLE HÉLÈNE 1.300^F

Poires fraîches au sirop, sauce chocolat, marshmallow et chantilly

LA TERESA 1.300^F

Pommes caramélisées, sauce caramel beurre salé, flambée au rhum, marshmallow et chantilly

LA NOBEL 1.300^F

Bananes flambées au rhum, chocolat, marshmallow et chantilly

LA MELBA 1.300^F

Lamelles de pêches, de poires et de pommes, coulis de fruits rouges, marshmallow et chantilly

Les Gourmandises du Chef !

NEMS BANANE FLAMBÉS 1.100^F

Sauce chocolat, glace vanille

CRÈME BRULÉE 1.150^F

Vanille locale

COEUR COULANT 1.200^F

Insert praliné et glace vanille

CHEESE CAKE MANGUE 1.300^F

Coulis passion coco

CAFE LIEGOIS 1.350^F

CHOCOLAT LIEGOIS 1.200^F

COUPE DE GLACE 2 BOULES 700^F

SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE 350^F



Les chèques ne sont pas acceptés.
Cartes ou espèces uniquement.

TOUS NOS PRIX SONT TTC