

Brasserie 'Ô Cocottes' is een nieuw uniek concept in België.  
 The "Ô Cocottes" Brasserie is a new concept unique in Belgium.  
 Die Brasserie "Ô Cocottes" ist ein neues, in Belgien einmaliges Konzept.

*Verscholen in een prachtig groen kader  
 bieden onze panoramische Brasserie en zijn terras  
 een onneembaar uitzicht op Luik.*

*Wij hebben het genoeg u al uw gerechten te serveren  
 in de prachtige exclusieve cocottes van 'Le Creuset',  
 een internationaal befaamd merk sinds 1925.*

*Een geschenkidee? Onze shop biedt u het hele gamma  
 van 'Le Creuset' aan in prachtige geschenkkoffertjes.*

*Het hele team van Brasserie 'Ô Cocottes'  
 wenst u een uitstekend moment!*

*Located in magnificent glazed surroundings,  
 our panoramic Brasserie and terrace  
 offer an impressive view of Liege.*

*We are pleased to serve all your dishes  
 in magnificent exclusive "Le Creuset" casserole dishes,  
 an internationally renowned brand since 1925.*

*A gift idea? Our boutique offers  
 the entire "Le Creuset" range in superb gift boxes.*

*The entire "Ô Cocottes" Brasserie team  
 hope you have a wonderful time!*

*Phantastisch gelegen und von Glaswänden umgeben,  
 bietet Die Brasserie, auch von seiner Terrasse aus,  
 einen großartigen Panoramablick auf Lüttich.*

*Wir freuen uns, Ihnen all unsere Gerichte  
 in den wunderschönen und exklusiven 'Cocotten' (Töpfen)  
 der seit 1925 international renommierten Marke "Le Creuset"  
 präsentieren zu können.*

*Wäre das nicht auch eine prima Geschenkidee?*

*Unsere Boutique bietet die gesamte*

*"Le Creuset"- Palette in edlen Geschenkboxen.*

*Das Team der Brasserie "Ô Cocottes"*

*wünscht Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt!*

**Ô Cocottes**  
 brasserie

## RODE WIJNEN ~ RED WINES ~ DIE ROTWEINE

● <b>Le Corpulent</b> – Bordeaux – Château de Gadras 2005	26,00 €
● <b>Le Gouleyant</b> – Beaujolais – Château de Durette – Morgon 2009	27,00 €
● <b>Le Tendre</b> – Portugal – Alentejano – Alexandro Relvas – Ciconia 2009*	27,00 €
● <b>Le Droit</b> – Cheverny – Domaine des Huards 2009	29,00 €
● <b>Le Précis</b> – Premières Côtes de Blaye – Château Mondésir 2007	29,00 €
● <b>Le Fruité</b> – Côtes du Rhône – M.Chapoutier – Belleruche 2009	29,00 €
● <b>Le Racé</b> – Bouches-du-Rhône – Domaine des Masques – Essentielle 2009	29,00 €
● <b>Belle Allure</b> – Italie – Puglia – Serre Di Sant'Elia 2007	29,00 €
● <b>Le Plein</b> – Côteaux du Languedoc – Château L'Engarran – Sainte Cécile 2006	30,00 €
● <b>Le Dense</b> – Argentine – Patagonia – Phebus – Malbec/Syrah 2009	30,00 €
● <b>Le Croquant</b> – Théo Cattin – Cuvée de l'Ours Noir – Pinot Noir 2009	34,00 €
● <b>Le Tonique</b> – Haut-Médoc – Le Haut-Médoc de Maucaillou 2004	36,00 €
● <b>Le Soyeux</b> – Médoc – Saint-Estèphe – Château Capbern Gasqueton 2007	36,00 €
● <b>L'Efficace</b> – Saumur Champigny – Château de Chaintres 2006	37,00 €
● <b>L'Entier</b> – Chili – Rengo – Torreón De Paredes – Carménère Reserva 2009	37,00 €
● <b>L'Epicé</b> – Faugères – Les Fonts de Caussinijouls 2009	37,00 €
● <b>Le Classique</b> – Sancerre – La Grande Maison Chaumeau-Balland 2010	40,00 €
● <b>Le Souple</b> – Chinon – Les Petites Roches 2008	42,00 €
● <b>La Tenue</b> – Crozes-Hermitage – M.Chapoutier – Petite Ruche 2008	42,00 €
● <b>Le Développé</b> – Beaujolais – Fleurie – Château de Beauregard – J.Burrier 2007	42,00 €
● <b>Le Juste</b> – Lalande de Pomerol – Château Tour Saint-André 2008	45,00 €
● <b>L'Élégant</b> – Bourgogne – Louis Jadot – Couvent des Jacobins 2008	46,00 €
● <b>Le Concentré</b> – Argentine – Mendoza – Fabre Montmayou – Gran Reserva 2008	48,00 €
● <b>Le Flatteur</b> – Saint-Emilion – Château Cadet Peychez 2007	55,00 €
● <b>L'Étoffé</b> – Médoc – Château Patache d'Aux 2006	59,00 €
● <b>La Sorpresa</b> – Italie – Toscana – Nozzole Chianti Classico 2008	59,00 €
● <b>Le Loyal</b> – Pessac-Léognan – Les Hauts de Smith 2006	68,00 €
● <b>Le Caractère</b> – Italie – Vino Nobile di Montepulciano – Torcalvano 2007	68,00 €
● <b>Le Robuste</b> – Médoc – Pauillac – Lacoste Borie 2006	70,00 €

\* Met schroefdop • Screw top • Schraubverschluss

**Onze selectie wijnen per glas**

**Our selection of wines served by the glass**

**Unsere offenen Weine, Glas**

**Vanaf 7,00 € van 18,00 €**

**From 7,00 € to 18,00 €**

**Von 7,00 € bis 18,00 €**

PRIJZEN INCLUSIEF TAKS EN BEDIENING ~ TAXES AND SERVICE INCLUDED ~ STEUERN UND BEDIENUNG IM PREIS INBEGRIFFEN

**Cocotte van de dag\* en koffie met versnaperingen 22,00 €**  
*Casserole of the day\* and coffee served with gourmet dessert selection € 22.00*  
**Tagesgericht\* und Gourmet-Café 22,00 €**

**3-gangenmenu naar keuze 35,00 €** (Voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht of kaas)  
*3 course menu of your choice € 35.00* (Starter, main dish, dessert or cheese)  
**3-Gänge-Menü nach Wahl 35.00 €** (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert oder Käse)



## Voorgerechten ~ Starters ~ Vorspeisen

10,00 €

Eendenrillette, geroosterd brood met knoflook en sla.  
*Duck rilletes, garlic baked bread and green salad.*  
 Enten-Rillettes, geröstetes Knoblauchbrod und grüner Salat.

Salade Niçoise.

*Mad*

*Mus*

Salade met warme geitenkaas met spek, honing, en citroentijm.

*Mad*

*Mus*

Mosselsoep met Madraskerrie.  
*Madras curried mussel soup.*  
 Muschelsuppe Curry Madras.

Œuf cocotte met Comté en gerookt spek.  
*Eggs en cocotte with Comté cheese and smoked bacon bits.*

Salade met gerookte zee- en riviervis, gemarineerde komkommer en wasabi-crème.

*Mad*

*Mus*

Gekochtes Ei mit Comté-und geräucherter Speckwürfel.

Salade met Gandaham, gegrilde gemarineerde groenten en feta in oude balsamico-azijn.

*Mad*

*Mus*

Kaaskrokot (parmezaanse kaas), mesclun en kruiden.  
*Parmesan fondue, mixed salad and condiments.*  
 Parmesan-Fondu, Mesclun-Salat mit Würzsauce.

Garnalenkroketten, mesclun en kruiden.  
*Prawn croquettes, mixed salad and condiments.*  
 Crevettenkroketten, Mesclun-Salat mit Würzsauce.

Carpaccio van cœur de bœuf tomaten, mozzarella, dragonsorbet en emulsie van Xérès azijn.

*Mad*

*Mus*

Gazpacho met grijze garnaltjes, gerookte zalm en bieslook.  
*Shrimp, smoked salmon and spring onion gazpacho.*  
 Garnelen-Gazpacho, geräucherter Lachs und Zwiebeln.

## Hoofsgerechten ~ Main dishes ~ Hauptgerichte

19,00 €

Parmentier van gekonfijte eend, azijsaus en spinaziesalade.  
*Confit duck parmentier, vinegar jus and baby spinach salad.*  
 Gratin mit eingelegter Ente, Spinatsprossensalat.

Kabeljauw met witlof en erwten coulis.

*Cod with chicory and pea coulis.*

Dorsch mit Chicorée und Erbsenpüree.

Kalfsborstragout en kalfszwezerik op grootmoeders wijze.  
*Traditional blanquette of veal tendron and sweetbread.*  
 Kalbsbrust-Blankett und Kalbsbries auf traditionelle Art.

Schol en venusschelpjes in wijnsaus met fijngesneden groenten.

*Plaice and clam broth with baby vegetables.*

Scholle im Sud und Venusmuschen mit Gemüse.

Luikse bouletten, dikke frieten en sla.  
*Liege meatballs, thick-cut chips and salad.*  
 Fleischbällchen nach Lütticher Art, belgische Fritten und Salat.

Kalfsnieren op Luikse wijze.

*Liege-style veal kidneys.*

Kalbsnieren nach Lütticher Art.

Vis van de dag en Waterzooi.  
*Fish of the day waterzooi.*  
 Fisch des Tages in 'Waterzooi' (Eintopf, flämisches Nationalgericht).

Gegratineerde pennepasta met grote garnalen, groene asperges en dragoncrème.

*Penne gratin with king prawns, green asparagus and tarragon cream.*

Gratinierde Penne mit großen Garnelen, grünem Spargel und Estragoncreme.

Lamsragout en fondant aardappelen.  
*Lamb stew and fondant potatoes.*  
 Kalbsragout mit Schmelzkartoffeln.

Pannetje seizoensgroenten met gegrilde tofu en coulis van zachte pepers.

*Seasonal vegetable stew with roast tofu and sweet pepper coulis*

Schmortopf mit Saisongemüse und gebratenem Tofu mit Paprikapüree.

Gegrilde zalm, Mougins aardappelen en met balsamico-azijn gekruide saus.  
*Roast salmon, potatoes mouginoise and balsamic vinegar jus.*  
 Geräucherter Lachs, Mougins-Kartoffeln und herzhaft Balsamico-Sauce.

## Nagerechten ~ Starters ~ Desserts

8,00 €

Baba au rhum brun agricole.  
*Rum baba made with dark rum agricole.*  
 Brauner Baba au rhum nach Bauernart.

Luikse koffie met Houyeux peket.  
*Liege-style coffee ice cream sundae with "Péket des Houyeux".*  
 Café liégeois mit Péket des Houyeux (belgischer Genever).

Millefeuille met seizoensvruchten.  
*Millefeuille with seasonal fruit.*  
 Mille-feuille (Cremeschnitte) mit Saisonfrüchten.

Kaasplankje met verschillende soorten kazen, sla, kruiden en stokbroodje.  
*Platter of cheese from home and abroad, salad, condiments and a small "pain fusette".*  
 Teller mit lokalen Käse-Spezialitäten, Salat, Würzsauce und Fusette-Brot.

De echte dame blanche met zwarte chocolade.  
*"White Lady" Ice cream sundae with dark chocolate.*  
 Dame blanche mit dunkler Schokolade.

Crème brûlée met vanille uit Madagaskar.  
*Crème brûlée with vanilla from Madagascar.*  
 Crème brûlée mit Vanille aus Madagaskar.

Warme brownie en mangosorbet.  
*Hot brownie and mango sorbet.*  
 Heißer Brownie und Mango-Sorbet.

Verschillende sorbets van seizoensvruchten.  
*Choice of seasonal fruit sorbets.*  
 Diverse Sorbets mit Saisonfrüchten.

Mousse van Caribische "Valrhona" chocolade.  
*"Valrhona" Caribbean chocolate mousse.*  
 Karibisches Mousse au Chocolat „Valrhona“.


Taartje met meringue citroen.  
*Lemon meringue tart.*  
 Baiser-Zitronentörtchen.  
 Rijst-/macarontaartje.  
*Rice tart / macaroon.*  
 Reis-/Nudeltorte.

Zwarte-woudtaart.  
*Black Forest gâteau.*  
 Schwarzwälder Torte.


Gebak van de dag.  
*Pastry of the day.*  
 Pâtisserie des Tages.

- \* Voor de lunch van maandag tot vrijdag
- \* For lunch Monday to Friday
- \* Zum Frühstück von Montag bis Freitag

PRIJZEN INCLUSIEF TAKS EN BEDIENING  
 TAXES AND SERVICE INCLUDED  
 STEUERN UND BEDIENUNG IM PREIS INBEGRIFFEN


**Kindermenu... Children's dishes... **  
**Für die kleinsten...**

Vis van de dag (gepocheerd, gebakken of gegrild)  
 Of  
 Het fijnste filet van gevogelte à la plancha  
 Poached pan-fried or grilled fish of the day Or  
 Chicken supreme à la plancha

 Fisch des Tages, pocheert, gebakken oder gegrillt  
 oder  
 Edelstes Geflügel à la Plancha

... Pasta	... Pasta	... Nudeln
Of	Or	oder
Aardappelpuree	Mashed potato	Kartoffelpüree
Of	Or	oder
Basmati rijst	Basmati rice	Basmatireis
... Seizoensgroenten	... Seasonal vegetable	... Saisongemüse
... IJsje	... Ice-cream	... Ein Eis

Ein niet-bruisend drankje naar keuze  
 Non-sparkling drink of your choice  
 Ein Getränk ohne Kohlensäure Ihrer Wahl

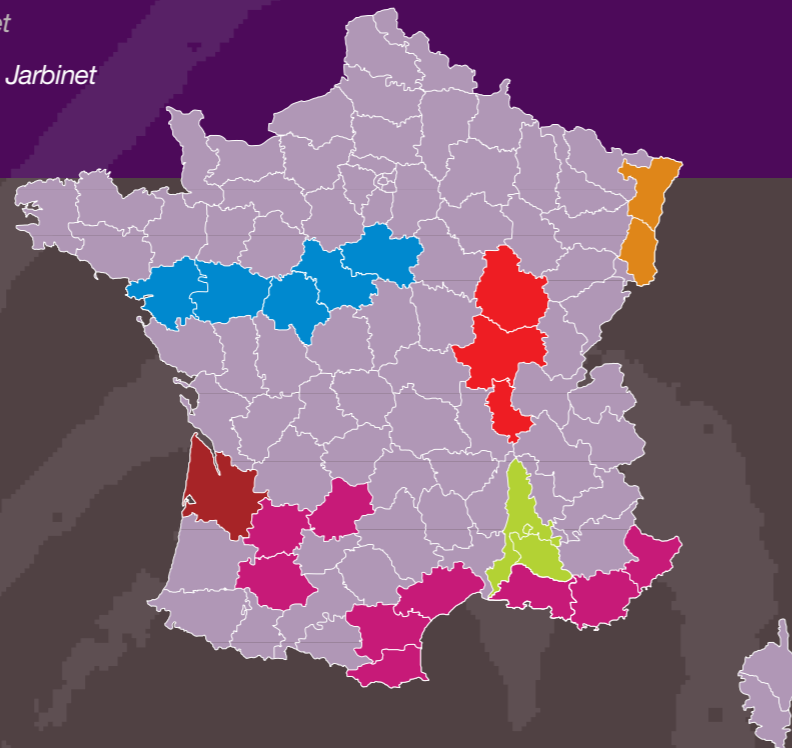
15,00 euros 

**Cocotte**  
 brasserie

EEN WOORD, EEN WIJN... door Catherine Jarbinet

A WORD, A WINE... by Catherine Jarbinet

EIN WORT, EIN WEIN... von Catherine Jarbinet



## LEGENDE

- La Loire
- L'Alsace
- La Bourgogne
- Le Rhône
- Le Sud
- Le Bordelais
- Les vins du Monde

## WITTE WIJNEN ~ WHITE WINES ~ DIE WEISSWEINE

● <b>L'Authentique</b> – Pays d'Hérault – Moulin de Gassac – Guilhem 2010	25,00 €
● <b>Le Franc</b> – Italie – Puglia – Cantina de Falco – Salento 2010	25,00 €
● <b>Le Perlant</b> – Chili – Rengo – Torreón de Paredes – Chardonnay 2010	27,00 €
● <b>L'Iodé</b> – Vin de Pays des Sables – Sea Horse 2009	27,00 €
● <b>Le Vif</b> – Cheverny – Domaine des Huards 2009	28,00 €
● <b>L'Ensoleillé</b> – Chili – Central Valley – Botalcura – El Delirio 2009*	28,00 €
● <b>Le Rafrachissant</b> – Vin de Pays d'Oc – Jean-Luc Colombo – La Violette 2010	28,00 €
● <b>Le Fin</b> – VDP Bouches-du-Rhône – Domaine des Masques – Chardonnay 2010	29,00 €
● <b>Le Typé</b> – Théo Cattin – Cuvée de l'Ours Noir – Pinot Gris 2008	34,00 €
● <b>Le Cristallin</b> – Sancerre – La Grande Maison Chaumeau-Balland 2010	38,00 €
● <b>Le Délicat</b> – Saint-Véran – Château des Correaux 2008	39,00 €
● <b>L'Ample</b> – Pouilly-Fumé – Domaine Masson – Blondelet Les Angelots 2009	44,00 €
● <b>La Bombe</b> – Grâves – Pessac-Léognan – La Croix de Carbonnieux 2009	59,00 €
● <b>Le Noble</b> – Bourgogne – Domaine Philippe Charlopin – Parizot 2007	65,00 €

## ROSÉWIJNEN ~ ROSÉ WINES ~ DIE ROSÉWEINE

● <b>Le Fruité</b> – Côtes de Provence – Summertime 2010	28,00 €
● <b>Tout en Finesse</b> – Côtes de Provence – Dom. St-André des Figuières Magali 2010	32,00 €

\* Met schroefdop • Screw top • Schraubverschluss

## APERITIEVEN ~ APERITIFS ~ DIE APERITIFS

### Waters ~ Waters ~ Wasser

Bru plat (0,25 l) ~ Still Bru (0.25 l) ~ Bru still (0,25 l)	4,00 €
Bru plat (0,50 l) ~ Still Bru (0.50 l) ~ Bru still (0,50 l)	5,50 €
Bru plat (1,00 l) ~ Still Bru (1.00 l) ~ Bru still (1,00 l)	8,00 €
Bru bruisend (0,25 l) ~ Sparkling Bru (0.25 l) ~ Bru mit Kohlensäure (0,25 l)	4,00 €
Bru bruisend (0,50 l) ~ Sparkling Bru (0.50 l) ~ Bru mit Kohlensäure (0,50 l)	5,50 €
Bru bruisend (1,00 l) ~ Sparkling Bru (1.00 l) ~ Bru mit Kohlensäure (1,00 l)	8,00 €
Perrier (0,20 l)	4,00 €

### Soft drinks

Soft drinks

Soft drinks

Vanaf 4,00 € tot 7,00 €

From 4,00 € to 7,00 €

Von 4,00 € bis 7,00 €

### Vruchtensap ~ Fruit juice ~ Fruchtsaft

4,00 €

### Vers vruchtensap ~ Fresh fruit juice ~ Frischgepresster Fruchtsaft

5,50 €

### Champagnes per glas ~ by the glass ~ Champagner, Glas

12,50 €

Pommery brut royal ~ brut ~ trocken

La Demoiselle brut rosé ~ brut ~ trocken

Kir royal

### Champagnes ~ Champagnes ~ Champagner

Vranken brut ~ brut ~ trocken

55,00 €

Pommery brut royal ~ brut ~ trocken

75,00 €

La Demoiselle brut rosé ~ brut ~ trocken

75,00 €

### Bier

Beers

Biere

Vanaf 4,00 € tot 7,50 €

From 4,00 € to 7,00 €

Von 4,00 € bis 7,00 €

### Aperitieven & digestieven ~ Apéritifs & liqueurs ~ Aperitifs & Digestifs

7,00 €

### Onze selectie cocktails ~ Our selection of cocktails ~ Unsere Cocktails

12,50 €

### Onze selectie alcoholvrije cocktails

Our selection of alcohol-free cocktails

Unsere alkoholfreien Cocktails

7,00 €

### Onze selectie wijnen per glas

Our selection of wines by the glass

Unsere offenen Weine, Glas

Vanaf 7,00 € tot 18,00 €

From 7,00 € to 18,00 €

Von 7,00 € bis 18,00 €