



COCOTTE
RESTAURANT

M E N U



ALLERGENEN - ALLERGÈNES - ALLERGEN



GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN



SCHAALDIEREN
CRUSTACÉS
SHELLFISH



EIEREN
OEUFS
EGGS



VIS
POISSON
FISH



PINDA
CACAHUËTES
PEANUTS



SOJA
SOYA
SOYA



LACTOSE
LACTOSE
LACTOSE



NOTEN
NOISETTES
NUTS



SELDER
CÉLERI
CELERY



MOSTERD
MOUTARDE
MUSTARD



SESAMZAAD
GRAINE DE SÉSAME
SESAME SEED



SULFIET
SULFITE
SULFITE



LUPINE
LUPIN
LUPINE



WEEKDIEREN
MOLLUSQUES
MOLLUSKS



VEGETARISCH
VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN



SIGNATUUR GERECHT
PLAT SIGNATURE
SIGNATURE DISH



BIJ VAN DER VALK GENT ENGAGEREN WE ONS ELKE DAG OM TE KOKEN MET DE BESTE LOKALE PRODUCTEN.
DE GERECHTEN MET DIT LOGO WERDEN BEREID MET LOKALE INGREDIËNTEN.

CHEZ VAN DER VALK GENT ON S'ENGAGE CHAQUE JOUR DE CUISINER AVEC LES MEILLEURS PRODUITS LOCAUX.
LES PLATS AVEC CE LOGO SONT PRÉPARÉS AVEC DES INGRÉDIENTS LOCAUX.

AT VAN DER VALK GENT WE BELIEVE IN THE IMPORTANCE OF COOKING WITH THE BEST PRODUCTS.
DISHES WITH THIS LOGO ARE FULLY PREPARED WITH LOCAL INGREDIENTS.

KEUZEMENU MENU DE SÉLECTION SELECTION MENU

VOORGERECHTEN - ENTRÉES - STARTERS

- Rosbief carpaccio** Oesterzwammen | chips van pastinak | rucola | balsamico mayonaise 
Carpaccio de rosbif Pleurotes | chips de panais | roquette | mayonnaise balsamique
Roast beef carpaccio Oyster mushrooms | parsnip chips | arugula | balsamic mayonnaise
 Esk Valley Estate - Pinot Noir - New Zealand 9,5
- Zuurdesem crostini** Gemarineerde Sint-Jacobsnoot | schorseneer 
Crostini au levain Coquilles Saint Jacques marinés | salsifis
Sourdough crostini Marinated scallop | salsify
 Pouilly-Fumé - Clos de Criots - France 11
-  **Filo deeg** Gerookte koolrabi | appel | Yakiniiku saus 
Pâte filo Chou-rave fumé | pomme | sauce Yakiniiku
Filo dough Smoked kohlrabi | apple | Yakiniiku sauce
 The Bernard Series - Chenin Blanc - South Africa 10
-  **Rundscarpaccio di manzo** Parmezaanse kaas | rucola | cherrytomaat | balsamico 
Carpaccio de bœuf di manzo Parmesan | roquette | tomate cerise | balsamique
Beef carpaccio di manzo Parmesan cheese | rocket salad | cherry tomato | balsamico
 Esk Valley Estate - Pinot Noir - New Zealand 9,5
-  **Hummus** Naanbrood | gemarineerde biet | Za'atar kruiden | labneh 
Houmous Pain naan | betterave marinée | herbes Za'atar | labneh
Hummus Naan bread | marinated beetroot | Za'atar herbs | labneh
 Esk Valley Estate - Pinot Noir - New Zealand 9,5
- Pompoensoep** Kokosmelk | gember | chili olie
Soupe de potiron Lait de coco | gingembre | huile de piment
Pumpkin soup Coconut milk | ginger | chili oil
 The Bernard Series - Chenin Blanc - South Africa 10

KEUZEMENU MENU DE SÉLECTION SELECTION MENU

HOOFDGERECHTEN - PLAT PRINCIPAUX - MAIN COURSES

- Gebakken pladijsfilet** Tomatensalsa | lente-ui | kappertjes | broccoli | miso botersaus | aardappelpuree 
- Filet de plie rôti** Salsa de tomates | oignon vert | câpres | brocoli | sauce au beurre miso | purée de pommes de terre
- Baked plaice fillet** Tomato salsa | spring onion | capers | broccoli | miso butter sauce | mashed potatoes
-  Pouilly-Fumé – Clos de Criots – France 11
- Stoofpotje van Iberico varkenswangen** Blauwe Chimay | wintergroenten | aardappelkroketten 
- Ragoût de joue de porc ibérique** Bleu de Chimay | légumes d'hiver | croquettes de pommes de terre
- Iberico pork cheek stew** Chimay blue | winter vegetables | potato croquettes
-  Sonsierra Reserva - Tempranillo - Spain 10
-  **Aubergine schnitzel** Tahini yoghurt dressing | appelkappertjes 
- Escalope d'aubergine** Vinaigrette de yaourt au tahini | câpres-pommes
- Eggplant schnitzel** Tahini yogurt dressing | apple capers
-  Esk Valley Estate - Pinot Noir - New Zealand 9,5
-  **Van der Valk schnitzel** Ui | champignons | citroen | peterselie | gemengde sla | kruidenboter | frieten 
- Escalope de porc Van der Valk** Oignon | champignons | citron | persil | salade mixte | beurre au herbes | frites
- Van der Valk schnitzel** Onion | mushrooms | lemon | persley | mixed salad | herb butter | fries
-  Esk Valley Estate - Pinot Noir - New Zealand 9,5
-  **Gentse stoverij** Rundsvlees | abdijbier | Gentse mosterd | Luikse stroop | gemengde sla | frieten 
- Ragoût de Gand** Boeuf | bière d'abbaye | moutarde de gand | sirop de Liège | salade mixte | frites
- Ghent beef stew** Beef | abbey beer | Ghent mustard | Liege syrup | mixed salad | fries
-  Casa Silva - Los Lingues - Carmernère - Chile 9,5
-  **Raviolini** Bospaddenstoelen | spinazie | truffelcrème | Parmezaanse kaassaus 
- Raviolini** Champignons forestiers | épinards | crème à la truffe | sauce au parmesan
- Raviolini** Forest mushrooms | spinach | truffle cream | Parmesan cheese sauce
-  Esk Valley Estate - Pinot Noir - New Zealand 9,5

KEUZEMENU MENU DE SÉLECTION SELECTION MENU

DESSERTS

Cheese cake Bombay Sapphire | amandelen | gember crumble



Gâteau au fromage Bombay Sapphire | amandes | crumble au gingembre

Cheese cake Bombay Sapphire | almonds | ginger crumble

Ijstaart van advocaat Amandelkoekjes De Strooper | meringue



Gâteau à la crème glacée au lait de poule Biscuits aux amandes De Strooper | meringue

Eggnog ice cream cake Almond cookies De Strooper | meringue

Warme Camembert Brioche | "Rum & raisin"



Camambert chaud Brioche | "Rhum & raisins"

Warm Camambert Brioche | "Rum & raisin"

 **Pralines van "Chocolaterie Vanhoorebeke"**

Gemengde selectie van 3 handgemaakte pralines


Bonbons de la "Chocolaterie Van Hoorebeke"

Sélection mixte de 3 chocolats faits à la main

Pralines by "Chocolaterie Van Hoorebeke"

Mixed selection of 3 handmade chocolates



 **Dame blanche** Vanille-roomijs | chocolade crumble |

spong cake en cremeux van chocolade en hazelnoot | chocoladesaus

Dame blanche glace à la vanille | crumble au chocolat |

génoise et crèmeux au chocolat et noisettes | sauce au chocolat

Dame blanche Vanilla ice cream | chocolate crumble |

sponge cake & cremeux rom chocolate and hazelnut | chocolate sauce



Verse fruitsalade Handgesneden fruit | crumble | fruitcoulis

Supplement vanille-roomijs

Supplement slagroom

Salade de fruits Fruits coupé à la main | crumble | coulis de fruits

Supplément glace à la vanille

Supplément crème fouettée

Fresh fruit salad Hand-cut fruit | crumble | fruit coulis

Supplement vanilla ice cream

Supplement whipped cream



+3

+2

