



COCOTTE
RESTAURANT

M E N U



KEUZEMENU MENU DE SÉLECTION SELECTION MENU

VOORGERECHTEN - ENTRÉES - STARTERS

Vitello tonato Tonijnmayonaise | spicy tomaten compote | appelkappertjes |
micro kruiden



Vitello tonnato Mayo de thon | compote de tomates épicées | capres |
micro herbes

Vitello tonnato Tuna mayonnaise | capers | spicy tomato compote |
micro herbs

Cecilia Beretta - Pinot Grigio - Italy

8

Tartaar van koolrabi & appel Gerookte zalm | radijs | koud soepje van erwten |
focaccia krokant



Tartare de chou-rave & pommes Saumon fumée | radis | soupe froide de petits pois |
focaccia | croustillante

Koflraabi & apple tartare Smoked salmon | radish | cold peas soup |
crispy focaccia

Pouilly-Fumé - Clos de Criots - France

11

Terrine van biet Hummus | tzatziki | granaatappel | mesclun salade |
crackers



Terrine de betterave Houmous | tzatziki | grenade | salade mesclun |
craquelin

Beetroot terrine Hummus | tzatziki | pomegranate | mesclun salad |
crackers

Cecilia Beretta - Pinot Grigio - Italy

8

Garnalenkroketten* Verse tartaarsaus | gefruite peterselie |
citroen | 2 stuks



Croquettes de crevettes Salsa de tomates | persil frit | citron rôti |
mayonnaise au citron | 2 pièces

Shrimp croquettes Fresh tartar sauce | seasoned parsley | lemon | 2 pieces

Pouilly-Fumé - Clos de Criots - France

11

Gerookte zalm* Pickel van biet | rode ui | radijs |
citrus vinaigrette | toast



Saumon fumé Betterave marinée | oignon rouge | radis |
vinaigrette aux agrumes | pain grillé

Smoked salmon Pickle of beets | red onion | radish |
citrus vinaigrette | toast

Pouilly-Fumé - Clos de Criots - France

11

KEUZEMENU MENU DE SÉLECTION SELECTION MENU

HOOFDGERECHTEN - PLAT PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Traag gegaarde maïskip Buikspek | pompoencrème | jonge wortelen |
gepekeld ui | pindasaus



Poulet mijoté Poitrine de porc | crème de potiron | jeunes carottes |
oignons marinés | sauce aux arachides

Slowly cooked chicken breast Bacon | pumpkin cream | young carrots |
pickled onions | peanut sauce

 Esk Valley Estate - Pinot Noir - New Zealand

9,5

Kabeljauwhaasje Miso teriyaki | kool | paksoi | risottokoket |
limoen beurre blanc saus



Filet de cabillaud Miso teriyaki | chou | chou chinois | croquette de risotto |
sauce beurre blanc au citron vert

Cod fillet Miso teriyaki | cabbage | bok choy | risotto croquette |
lime butter sauce

 Cecilia Beretta - Pinot Grigio - Italy

8

 **Thaise groene curry** Tofu | paksoi | courgette | basmati rijst



Curry de Thaï Tofu | chou chinois | courgette | riz basmati

Thai green curry Tofu | bok choy | zucchini | basmati rice

 Cecilia Beretta - Pinot Grigio - Italy

8

KEUZEMENU MENU DE SÉLECTION SELECTION MENU

HOOFDGERECHTEN - PLAT PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Vangst van de dag* Seizoensgroenten | kappertjes | polderaardappelen | romige wittewijnsaus



La pêche du jour Légumes de saison | câpres | pommes de terre polder | sauce au vin blanc

Catch of the day Seasonal vegetables | capers | polder potato | creamy white wine sauce

The Bernard Series - Chenin Blanc - South Africa

11

Rundstournedos Simmenthaler*



Keuze uit:

Saus: bearnaise | peper | champignon

Garnituur: sla | warme seizoensgroenten | witlofsalade

Aardappel: frieten | aardappelkroketten | aardappelpuree

Tournedos de bœuf Simmenthaler

Choix de:

Sauce: béarnaise | poivre | champignon

Garniture: salade | légumes de saison chauds | salade d'endives

Pomme de terre: frites | croquettes | purée de pommes de terre

Beeftournedos Simmenthaler

Choice of:

Sauce: bearnaise | pepper | mushroom

Garnish: salad | warm seasonal vegetables | chicory salad

Potato: fries | potato croquettes | mashed potatoes

Casa Silva - Los Lingues - Carmernère - Chile

9,5

Canneloni met ricotta & spinazie* Arrabiata tomatensaus | notensla |



Parmezaanse kaas

Cannelloni à la ricotta et aux épinards Sauce tomate arrabiata | salade de noix | fromage parmesan

Cannelloni with ricotta & spinach Arrabiata tomato sauce | nut salad | Parmesan cheese

Cecilia Beretta - Pinot Grigio - Italy

8

KEUZEMENU MENU DE SÉLECTION SELECTION MENU

DESSERTS

Ferrero ijs Brownie chocolade crumble | Nutella chocoladesaus

La glace Ferrero Crumble de brownie chocolat | sauce Nutella

Ferrero ice cream Brownie chocolate crumble | Nutella chocolate sauce

 Madeira - Selection Nr. 3 - France



11

New York baked cheesecake Framboos

Gâteau au fromage au four de New York Framboise

New York baked cheesecake Raspberry



Verse fruitsalade - meringue crumble - siroop van passievrucht

Salade de fruits - meringue - sirop de la passion

Fruit salad - meringue - passion fruit syrup



Toekan chocolade dessert* Trio van Belgische Callebaut chocolade | braambes | crumble van Oreo cookies

Dessert au chocolat au Toucan Trio de chocolat Belgique "Callebaut" | mûre | crumble de biscuits Oreo

Toucan chocolat dessert Trio of Belgian Callebaut chocolate | blackberry | crumble of Oreo cookies

 Port Ramos Pinto - Tawny Reserva



8



Kaasselectie* Assortiment lokale kazen van "Het Hinkelspel" | vijgenbrood | rozijnenchutney

Sélection de fromages Assortiment de fromages locaux de "Het Hinkelspel" | chutney de sultanines | pain aux figues

Cheese selection Assortment of local cheeses from "Het Hinkelspel" | fig bread | dried fruit chutney

 Madeira - Selection Nr. 3 - France



11



ALLERGENEN - ALLERGÈNES - ALLERGEN



GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN



SCHAALDIEREN
FRUITS DE MER
SHELLFISH



EIEREN
OEUFs
EGGS



VIS
POISSON
FISH



PINDA
CACAHUËTES
PEANUTS



SOJA
SOYA
SOYA



LACTOSE
LACTOSE
LACTOSE



NOTEN
NOISETTES
NUTS



SELDER
CÉLER
CELERY



MOSTERD
MOUTARDE
MUSTARD



SESAMZAAD
GRAINE DE SÉSAME
SESAME SEED



SULFIET
SULFITE
SULFITE



LUPINE
LUPIN
LUPINE



WEEKDIEREN
MOLLUSQUES
MOLLUSKS

* OM U NOG MEER KEUZE TE GEVEN ZIJN DEZE GERECHTEN VERKRIJGBAAR MITS EEN MEERPRIJS
* POUR VOUS DONNER ENCORE PLUS DE CHOIX, CES PLATS SONT DISPONIBLES À UN COÛT SUPPLÉMENTAIRE
* TO GIVE YOU EVEN MORE CHOICE, THESE DISHES ARE AVAILABLE AT AN ADDITIONAL COST



VEGETARISCH
VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN



SIGNATUUR GERECHT
PLAT SIGNATURE
SIGNATURE DISH



BIOLOGISCH PRODUCT
PRODUIT BIOLOGIQUE
ORGANIC PRODUCT



BIJ VAN DER VALK GENT ENGAGEREN WE ONS ELKE DAG OM TE KOKEN MET DE BESTE LOKALE PRODUCTEN.
DE GERECHTEN MET DIT LOGO WERDEN VOLLEDIGE 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 ENTIÈREMENT PRÉPARÉS AVEC DES INGRÉDIËNTS 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.

