

Pour se mettre en appétit, la petite soupe maison	5.-
La soupe du jour	9.50
Du lundi au vendredi :	
· Le plat du jour	18.50
· La pasta du jour	21.50
Le Tartare du moment	26.50

LES SALADES

Salade verte  	6.50
Salade mêlée (petite/grande)  	8.50 / 12.50

Sur un lit de verdure...

...la Montagnarde

Crudités de saison, lard fumé, jambon braisé
œuf dur, gruyère, croûtons, cerneaux de noix

19.50

...L'Indonésienne

Gambas marinées au citron,
salade de papaye verte et légumes croquants,
cacahuètes, Vinaigrette au Tamarind

25.50

LES JACKETS POTATOES

Accompagné d'une salade mêlée

Fromage blanc ciboulette

16.50

Crème de parmesan, lardons, jambon

18.50

Saumon, crème à l'aneth et citron

19.50

LES PÂTES

Accompagné d'une salade mêlée

Le Gratin de Cornettes

17.50

Lardons, jambon, champignons de Paris, sauce béchamel,
gratiné au gruyère

La Lasagne de Légumes

19.50

LES TARTINES

Sur une tranche de pain campagnard aux céréales
accompagné d'une salade mêlée

La Rustique **17.50**

Jambon braisé, sauce béchamel, gruyère, gratinée au four

La Rustique façon madame **19.50**

Jambon braisé, sauce béchamel, gruyère, œuf au plat

La Végétarienne **21.50**

Aubergine, poivron, tomate, et courgette rôtie,
mozzarella, gratinée au four et pesto

La Vegan **22.50**

Hummus de carottes, butternut à la menthe et cassonade,
tofu grillé, chips de choux Kale

La Bergère **23.50**

Fromage de chèvre rôti sur des endives braisées au miel
et au romarin. Lard rôti et petite sauce Granny Smith,
figues, tomates confites et noix

L'hivernale **24.50**

Ricotta à la forestière, champignons des bois persillés,
filet de poulet grillé et herbes folles

La Saumon **25.50**

Sur un lit d'épinards, cœur de saumon rôti,
crème acidulée et œuf poché

LE POISSON

Filet de dorade au beurre blanc et citron **26.50**

et son accompagnement

LES BURGERS (Également disponible sans gluten, demandez-nous)

Accompagné d'une salade mêlée et de pommes de terre
rôties, sauce yogourt menthe et ciboulette

Le Vegan Burger "Nippon" **24.00**

Steak de céréales au shiso Japonais,
Légumes croquants, ketchup de courge

Le Chicken Burger "Indie" **24.00**

Steak de poulet aux épices Masala,
salade, tomate, sauce yaourt sweet & sour

Le Swiss Burger **24.00**


Steak de Bœuf, raclette & bacon, tomate, salade, oignons
sauce aux graines de moutarde maison

LES DESSERTS

La tarte aux fruits rouges **6.50**

La tarte au citron meringuée **6.50**


La tarte de saison **7.50**

Le Cheesecake du moment et son coulis  **7.50**

Le Lausannois **8.50**

Sur un fond macaron, praliné feuillantine, ganache chocolat

La crème brûlée à la vanille Bourbon **8.50**

Le Brownies accompagné de glace vanille  **8.50**

LES GLACES

La Boule de glace **3.50**

Vanille, chocolat, café, caramel, fraise, coco,
citron, framboise, cassis, fruits de la passion, mangue

La Coupe Danemark **9.50**

Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée

Le Café Liégeois **9.50**

Glace café, glace vanille, café expresso, crème fouettée

Le Chocolat Liégeois **9.50**

Glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée

Le Colonel **11.50**

Sorbet citron Vodka

DÉCOUVREZ NOS MOMENTS GOURMANDS

Une boisson chaude au choix, agrémentée d'un
petit brownie et d'une petite crème brûlée **Supplément 4.-**

Une boisson chaude agrémentée d'un arôme
Cannelle, Caramel, Chocolat, Noisette,
Pain d'épices, Vanille, Speculoos **Supplément 1.-**

 = vegan  = végétarien  = sans gluten


Coccinelle Café

©Carte Coccinelle Hiver 2019-2020 | informations non contractuelles

TVA 7.7% et service compris