

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	22.50
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 Campagnarde	19.50
---	-------

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

...la Coccinelle	26.50
------------------	-------


Sur une salade de mizuna et de fruits exotiques,  
saumon mi-cuit miel et soja, crunchy aux fruits secs,  
crevettes croustillantes

### 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 	20.50
---	-------


### LES TARTINES

Sur une tranche de pain campagnard aux céréales accompagné d'une salade mêlée	17.50
<b>La Rustique</b>	


Jambon braisé, sauce béchamel, gruyère, gratinée au four

<b>La Rustique façon madame</b>	19.50
---------------------------------	-------

Jambon braisé, sauce béchamel, gruyère, œuf au plat

<b>La Végétarienne</b> 	22.50
--	-------

Courge, épinards, champignons de Paris, sauce tomate  
à l'indienne, mozzarella, gratinée au four et pesto

<b>La Vegan</b>  	22.50
---	-------

Curry de patates douces et tofu, betterave,  
épinards et choux Chinois grillé

<b>La Bergère</b>	24.50
-------------------	-------

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

<b>La Saumon</b>	26.50
------------------	-------

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

<b>La Morille</b>	28.50
-------------------	-------

Suprême de poulet poché, sauce poulette aux morilles,  
tombée de légumes verts

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

Accompagné d'une salade mêlée et de pommes de terre rôties, sauce yogourt menthe et ciboulette	24.00
---	-------

<b>Le Vegan Burger "Madras"</b>  	24.00
---	-------

Steak de céréales et tofu à l'aubergine et aux poireaux,  
salade, tomate, sauce coco



<b>Le Chicken Burger "Viky"</b>	24.00
---------------------------------	-------

Steak de poulet aux poivrons confits et chorizo,  
fromage de chèvre, salade, tomate, ketchup de poivrons

<b>Le Swiss Burger</b>	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 2020-2021 | informations non contractuelles  
TVA 7.7% et service compris

