



Pour se mettre en appétit,
la petite soupe maison 5.-

La soupe du jour 9.50

Du lundi au vendredi :
· Le plat du jour 19.50
· La pasta du jour 22.50

Le Tartare du moment 26.50

LA VERDURE

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

...la Campagnarde 19.50

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

...la Coccinelle 26.50

Dans un bouillon de verdure, les légumineuses,
accompagnées de rillettes de saumon,
œuf écarlate

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 18.50
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

La Rustique 18.50
Jambon braisé, sauce béchamel, gruyère, gratinée au four

La Rustique façon madame 20.50
Jambon braisé, sauce béchamel, gruyère, œuf au plat

La Végétarienne  22.50
Assortiment de légumes d'hiver confits,
mascarpone aux herbes

La Curry   22.50
Curry Masala de légumes de saison
au lait de coco, tofu fumé



La Bergère 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

La Saumon 26.50
Sur un lit d'épinards, saumon rôti,
crème acidulée et œuf poché

La Forestière 26.50
Suprême de poulet poché au vin jaune,
sauce aux champignons des bois

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 "Champêtre"   24.00
Steak de céréales au soja, salade, tomate,
marrons et oignons caramélisés, sauce aux aïelles



Le Chicken Burger "Tandoori" 24.00
Poulet grillé Tandoori, poivrons confits, fromage de chèvre,
salade, tomate, sauce Raïta

Le Swiss Burger 24.00
Steak de Bœuf, raclette & bacon, tomate, salade, oignons
sauce aux graines de moutarde maison

 **Coccinelle Café**

©Carte Coccinelle Hiver 2022-2023 | informations non contractuelles
TVA 7.7% et service compris

LES DESSERTS

La tarte aux fruits rouges 7.00
La tarte au citron meringuée 7.00
La tarte de saison 8.00
Le Cheesecake du moment et son coulis  8.00
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  9.00

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

