



Pour se mettre en appétit,

La petite soupe maison 5.50

La soupe du jour 9.50

Du lundi au vendredi :

Le plat du jour 20.50

La pasta du jour 24.50

Le Tartare du moment 28.50

LA VERDURE

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


...la Paysanne 19.50
 Crudités, lard fumé, jambon braisé, oeuf dur, gruyère, croutons, fruits secs

...la Crunchy 24.50
 Rolls de bœuf croustillant, sur une salade de crudités et poivrons à l'italienne, sauce yogourt aux herbes

...la Gourmande 26.50
 Saumon fumé, gambas et avocat, sur une salade fraîcheur aux légumes d'hiver confits

LES PÂTES

Accompagné d'une salade mêlée
Le Gratin de Cornettes 19.50
 Lardons, jambon, champignons de Paris, sauce béchamel, gratiné au gruyère

La Lasagne de Légumes  22.50

LES TARTINES


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

La Rustique 19.50

Jambon braisé, sauce béchamel, gruyère, gratinée au four

La Rustique façon madame 21.50

Jambon braisé, sauce béchamel, gruyère, œuf au plat

La Végétarienne  22.50

Légumes d'hiver rôtis, miel et épices magiques, mascarpone aux fines herbes

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

L'orientale 26.50

Effilochée de volaille aux épices Marocaines, légumes au bouillon

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 "Hivernal"   26.50

Steack de légumes, choux rouge et chataignes, salade, tomate, sauce cranberries

Le Chicken Burger "Crispy" 26.50

Filet de poulet croustillant, purée d'avocat, cheddar, salade, tomate, sauce citron basilic

Le Swiss Burger 26.50

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



Coccinelle Café

©Carte hiver 2024-2025 no printemps | informations non contractuelles
 TVA 8,1% et service compris

LES DESSERTS

La tarte aux fruits rouges 7.50

La tarte au citron meringuée 8.00


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 8.50

Le Brownies accompagné de glace vanille  10.50

LES GLACES

La Boule de glace 4.50

Vanille, chocolat, café, caramel, fraise, citron

La Coupe Danemark 10.50

Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée

Le Café Liégeois 10.50

Glace café, glace vanille, un expresso, crème fouettée

Le Chocolat Liégeois 10.50

Glace chocolat, glace vanille, coulis de chocolat, crème fouettée




Le Colonel 12.50

Sorbet citron Vodka

DÉCOUVREZ NOS MOMENTS GOURMANDS

Une boisson chaude au choix, agrémentée d'un petit brownie et d'une petite crème brûlée **Supplément 5.-**

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

 = vegan
 = végétarien
 = sans gluten