

menu



Français

Cook & Book Woluwe
1 Place du Temps Libre
1200 Bruxelles
+32 (0)2 761 26 00

Alcools

Pineau des Charentes	5€
Porto	5€
Martini Blanc / Rouge	7€
Campari Orange	9€
Whisky J&B / Johnny Walker / William Lawson	7€
Jack Daniel's + Soft	8€ +2,5€
Vodka / Baileys / Amaretto / Cointreau	7€
Limoncello / Grappa / Poire	5€

Cocktails

Gin Bombay / Bulldog / Tanqueray & Fever Tree	11€
Mojito	8€
Virgin Mojito	6€
Mojito Framboise	9€
Mojito Royal	11€
Apérol Spritz	8€
Kir Vin Blanc	5,5€
Kir Royal	11€

Bulles

Champagne Vranken	
Verre	10€
Bouteille	55€
Prosecco	
Verre	8,5€
Bouteille	45€
Blanc de Blanc	
Verre	8€
Bouteille	40€

Vins

Blancs	V • 1/4 L • 1/2 L • BTL
Macon Village	6,9/12,5/23/33€ Chardonnay Bourgogne J. Drouhin
Villa Narcisca	5,9/11/20/29€ Rueda Javier Sanz
Semidulce	5,9/11/20/29€ Rueda Javier Sanz
Val de Loire	5,9/11/20/29€ Sauvignon Touraine Les pilotteries
Blanc Maison	4,5/8,5/16/22€ Chardonnay Sauvignon

Rouges

Rouges	V • 1/4 L • 1/2 L • BTL
Tempranillo	5,9/11/20/29€ Penedès Albert i Noya
Duas Quintas	5,9/11/20/29€ Douro Ramos Pinto
Montepulciano	5,5/10/19/28€ Abruzzi La Valentina
Les Hauts de Martet	5,9/11/20/29€ Bordeaux Château Martet
Saint Nicolas de Bourgeuil	Loire La Cotelleraie 6,5/12/22/30€
Acoustic	Catalunya Albert Jané 6,9/12,5/23/33€
Rouge Maison	Merlot Grenache 4,5/8,5/16/22€
Rosé	V • 1/4 L • 1/2 L • BTL
Secret of Pink	4,5/8,5/16/22€
Magnum Secret of Pink 1,5 L	50€

Boissons

Eau Plate Spa / Pétiliante Bru	
1/4 L	2,8€
1/2 L	5€
+ Sirop Menthe / Grenadine	+1€
Pepsi / Pepsi Max	3,5€
Spa Citron / Orange	3,5€
Schweppes Agrum / Tonic	3,5€
Lipton Ice Tea	3,5€
Big Tom Jus de Tomate épicé	3,5€
Limonade Maison	5,5€
Citron Menthe Fraîche	
Framboise	
Mangue	
Homemade Iced Tea	5,5€
Jus Pressé Frais	6€
Orange	
Pamplemousse	
Citron	
Jus de Pomme Bio	
Verre	3€
Bouteille 1L	15€
Chose	6,9€

Jus Frais Maison 6€

Vitality Fraise, Banane, Pomme, Menthe
Gingery Carotte, Pomme, Gingembre

Bières

Vedett Blonde	3,5€
Vedett White	3,5€
Vedett IPA	4€
La Chouffe	4,9€
Mc Chouffe	4,9€
Chouffe Blanche	4,9€
Chouffe Cherry	4,9€
Chouffe Houblon	4,9€
Chouffe Soleil / N'ice	4,9€
Duvel	4,9€
Duvel Tripel Hop	4,9€
Maredsous Blonde	4,9€
Maredsous Brune	4,9€
Maredsous Triple	4,9€
Tripel d'Anvers	4,9€
De Koninck Bolleke	4,9€
Somersby Apple	4,9€
Somersby Blackberry	4,9€
Liefmans Fruitesse	3,9€
Liefmans 0%	3,9€
Carlsberg 0%	3,9€

Allergènes : Nos équipes seront ravies de vous renseigner. La composition des plats peut varier.

Chaque consommation ou livre pris à table est à payer à la caisse.
Merci de votre compréhension.

À Partager

Assortiment de 6 Mini Croquettes

Volailles, Crevettes & Fromages 12€

Assortiment de 5 Boulettes 10€

Végétariennes & Volaille

Rillettes (au Choix) 8€

Saumon / Thon / Sardine

Trio Estival 9€

Guacamole, Tapenade d'Olives &

Salsa de Tomates

Comté Affiné 12 mois 9€

Entrées

Croquettes aux Crevettes 15/19,5€

sauce beurre blanc, petite salade,

persil frit & citron

Croquettes au Fromage 14/18,5€

sauce 4 fromages, petite salade

& basilic frit

Tartare de Saumon 15/19,5€

avocat, concombre, mayonnaise au

kikkoman & échalotes

Carpaccio de Bœuf 15/19,5€

roquette, tomates séchées, copeaux de

parmesan, vinaigrette au balsamique

blanc

Carpaccio de Betterave 17€

sorbet au basilic, pommes & vinaigrette

à l'huile de pépins de raisin

Plat du Jour 15€

Notre cuisine est ouverte à partir de 12H00.

Allergènes : Nos équipes seront ravies de vous renseigner. La composition des plats peut varier.

Soupe

Thaïlandaise 12€

Velouté de carottes au lait de coco,

coriandre fraîche & sa timbale de riz

Toasts

Corto Maltese 14,5€

Pain toasté au levain, jambon San

Daniele, mozzarella di buffala, tomates &

pesto rouge

Cannibale 13,5€

Pain blanc toasté, américain préparé,

oignons grelots & cornichons

Club Sandwich 15€

Pain gris toasté, pastrami, cheddar,

sucrine grillée & mayonnaise

Croque-Monsieur 13,5€

Pain blanc toasté, jambon & fromage

Toast Avocat & Saumon 15,5€

Pain complet toasté, saumon fumé,

avocat & fromage frais aux fines herbes

Club Végétarien 14€

Pain complet toasté, légumes grillés,

pesto, parmesan & pignons de pin

Salades

Salade César 17€

Salade Iceberg, poulet grillé, œuf dur,

croûtons, parmesan & sauce César


Salade de Chèvre Chaud 18€


Salade mêlée, betteraves râpées,

fromage de chèvre chaud sur pain

d'épice, amandes et fruits secs,

vinaigrette au miel & thym

Salade Caprese   17€
Roquette, tomates, mozzarella di buffala,
pignons de pin, chips de parmesan &
pesto vert

Salade Lorraine  17€
Salade verte, jambon du pays, jeunes
pousses d'épinard, fromage frais &
vinaigrette aux herbes

Salade Quinoa  18€
Mousseline de petits pois, avocat,
anguille fumée & fines herbes fraîches

Pâtes

Spaghetti Bolognaise 14,5€
Haché porc et veau, emmental râpé,
parmesan & roquette

Spaghetti Carbonara Maison  16€
sauce carbonara à l'italienne, pancetta,
parmesan & roquette

Penne Végétariennes  15,5€
pesto, légumes parmesan & roquette

Ravioles aux Cèpes   18,5€
sautées au beurre noisette,
fines herbes & sauce roquefort

Ravioles de Homard  21€
gratinées & sauce Newburg

Burgers

Hamburger 19€
100 % pur boeuf, sucrine, tomate, oignon
rouge, cornichon & sauce burger maison


Cheeseburger 19,5€
100 % pur boeuf, cheddar, sucrine,
tomate, oignon rouge, cornichon & sauce
burger maison

Chicken Burger 19€
Poulet pané, sucrine, tomate, oignon
rouge & sauce à l'estragon

Burger Végétarien  19,5€
Steak de maïs, petits pois, légumes,
salade Iceberg, tomate, oignon rouge &
crème de basilic

Tous nos burgers sont accompagnés de frites.


Brasserie


Tartare de Bœuf*  18€
Américain préparé (100% pur bœuf),
échalotes, fines herbes, sauce américaine


Boulettes Sauce Tomato* 16,5€
Boulettes de viande (porc et veau),
sauce tomate & petite salade

Boulettes Végétariennes*  16,5€
Boulettes ricotta, épinard, pecorino,
sauce tomate au basilic & petite salade

Vapeur de Courgettes   17,5€
Assiette de légumes vapeur, houmous de
lentilles, roquette & parmesan

Teriyaki de Coucou de Malines 22€
riz sauté aux légumes façon Thai, sauce
curry jaune 



Entrecôte Irlandaise*  29€
grillée, légumes vapeur & sauce au choix
(moutarde à l'ancienne / poivre /
béarnaise)

Tataki de Thon Rouge  28€
Fines tranches de thon rouge snacké,
légumes coleslaw croquants, algues
wakamé & sauce aigre-douce à la
mangue

Dorade Royale  29€
écrasé de pommes de terre, émulsion au
citron & légumes

** Accompagnés de frites.*

Woks

Wok de Légumes aux Épices 	16€
avec Scampis	18€
avec Poulet	17€
+ Nouilles	+2,5€
+ Riz 	+2,5€

Kids

Mini Croque-Monsieur & Salade	10€
Mini Boulettes Sauce Tomate	10€
Salade & Frites	10€
Mini Spaghetti Bolognaise	10€
Mini Penne Jambon Fromage	10€
Aiguillettes de Poulet Pané, Frites & Ketchup	12€

Les portions

Timbale de Riz	3€
Bol de Nouilles	3€
Panier de Frites	4€
Salade Mixte	4,5€

Les sauces

Ketchup, mayonnaise, moutarde	1€
Béarnaise, poivre, moutarde à l'ancienne	3,5€

Desserts

Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille	9€
Tarte Fine aux Pommes et sa boule de glace vanille	9€
Dame Blanche	9€
Pancakes	9€
+ Chocolat	+1€
+ Glace	+2€
Tartelette au Citron Meringuée	9€
Tartelette aux Fruits Rouges	9€
Gaufre de Bruxelles	9€
+ Glace	+2,5€
+ Chocolat	+1€
+ Mikado	+3€
Merveilleux Glacé	9€
Mochi (Par Pièce)	2,5€
Yuzu / Passion / Coco / Chocolat	
Milkshake	7€
Vanille / Chocolat / Fraise / Banane / Moka	
Glace 1, 2, 3 Boules	3/6/9€
Vanille / Chocolat / Fraise Banane / Moka	
Café Glacé	7,5€
Café ou Thé Gourmand assortiment de mini desserts	9,5€

Allergènes : Nos équipes seront ravis de vous renseigner. La composition des plats peut varier.

Boissons chaudes

Café	2,8€
Décaféiné	2,8€
Espresso	2,8€
Double Espresso	3,8€
Macchiato	3,2€
Lait Russe	4€
Cappuccino Mousse de Lait	3,5€
Cappuccino Crème Fraîche	4€
Caramel Macchiato	7€
Café Glacé	7,5€
Irish Coffee	9,5€

Thé à la Menthe Fraîche	4,5€
Jus de Pomme Chaud Cannelle	4€
Chocolat Chaud	3,5€
+ Crème Fraîche	+ 1€
+ Marshmallows	+ 1€

Thés Mariage Frères 4€

Fuji Yama	Thé vert du Japon
Marco Polo	Thé noir, goût fruité
Earl Grey Impérial	
Thé à l'Opéra	Thé vert goût fruité et vanillé
Rouge Métis	Sans théine, rooibos vanillé

Infusions 4€

Camomille
Jasmin
Verveine

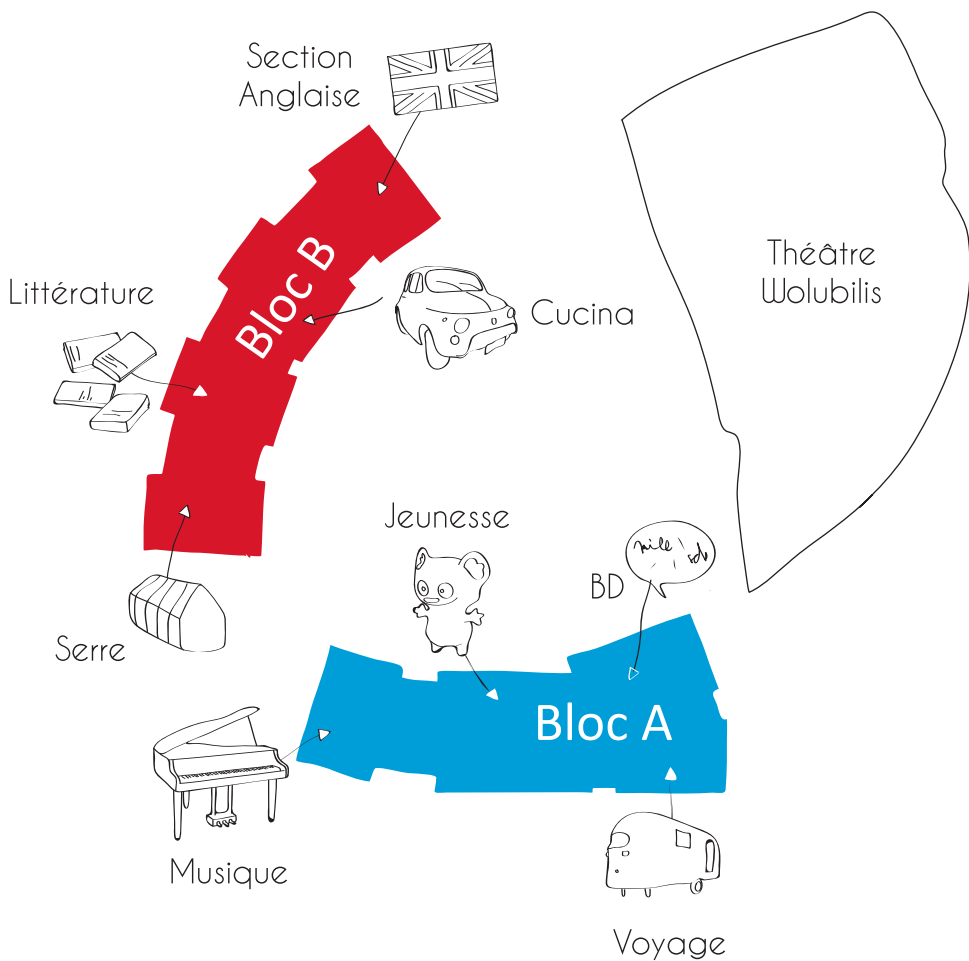
 Végétarien

 Sans Gluten

 Indisponible entre 15H00 et 18H00

Chaque consommation ou livre pris à table est à payer à la caisse.
Merci de votre compréhension.

COOK & BOOK



Nous organisons vos événements sur mesure.

Plus d'infos : info@cookandbook.com

Réservation via cookandbook.com

ou +32 (0)2 761 26 00

Wifi : cookwifi
MDP : restaurant

 @cookandbook_
 /cookandbook