

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 / Johnnie Walker / William Lawson	8€
Jack Daniel's + Soft	9€ +3€
Vodka / Baileys / Amaretto / Cointreau	7€
Limoncello / Grappa / Poire	5€

Cocktails

Gin Bombay / Bulldog / Tanqueray & Fever Tree	12€
Mojito	9€
Virgin Mojito	6,5€
Mojito Framboise	10€
Mojito Royal	11,5€
Apérol Spritz	8,5€
Kir Vin Blanc	6€
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 Tourraine Les pilotteries
Blanc Maison	4,9/10/18/24€ Chardonnay Sauvignon

Rouges	V • 1/4 L • 1/2 L • BTL
Artuke	5,9/11/20/29€ Tempranillo Viura Rioja
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 Bourgueil	Loire La Cotelleraie 6,5/12/22/30€
Acoustic	Catalunya Albert Jané 6,9/12,5/23/33€
Rouge Maison	Merlot Grenache 4,9/10/18/24€

Rosé	V • 1/4 L • 1/2 L • BTL
Secret of Pink	4,9/10/18/24€
Magnum Secret of Pink 1,5 L	50€

Boissons

Eau Plate Spa / Pétillante Bru	
1/4 L	3,5€
1/2 L	6€
+ Sirop Menthe / Grenadine	+1€
Pepsi / Pepsi Max	3,8€
Spa Citron / Orange	3,8€
Schweppes Agrum / Tonic	3,8€
Lipton Ice Tea	3,8€
Big Tom Jus de Tomate épicé	3,8€
Limonade Maison	5,9€
Citron Menthe Fraîche	
Framboise	
Mangue	
Homemade Iced Tea	5,9€
Jus Pressé Frais	6,5€
Orange	
Pamplemousse	
Citron	
Jus de Pomme Bio	
Verre	3,5€
Bouteille 1L	16€
Chose	8€

Jus Frais Maison 6,5€

Vitality Fraise, Banane, Pomme, Menthe

Gingery Carotte, Pomme, Gingembre

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

Bières

Vedett Blonde	3,5€
Vedett White	3,5€
Vedett IPA	4,2€
La Chouffe	5,4€
Mc Chouffe	5,4€
Chouffe Blanche	5,4€
Chouffe Cherry	5,4€
Chouffe Houblon	5,4€
Chouffe Soleil / Nice	5,4€
Duvel	5,4€
Duvel Tripel Hop	5,4€
Maredsous Blonde	5,4€
Maredsous Brune	5,4€
Maredsous Triple	5,4€
Tripel d'Anvers	5,4€
De Koninck Bolleke	5,4€
Somersby Apple	4,9€
Somersby Blackberry	4,9€
Liefmans Fruitesse	4,2€
Liefmans 0%	4,2€
Carlsberg 0%	4,2€
Chouffe 0%	5,4€

Chaque consommation ou livre pris à table est à payer à la caisse.

Merci de votre compréhension.

À Partager

Assortiment de 6 Mini Croquettes

Volaille, Crevette & Fromage 12€

Trio Estival ✓ 12€

Guacamole, Tapenade d'Olives & Salsa de Tomates & grissini

Planchette Mixte 15€

Comté Affiné 12 mois ✓ 9€

Entrées

Croquettes aux Crevettes 15/19€

sauce beurre blanc, petite salade, persil frit & citron

Croquettes au Fromage ✓ 15/19€

sauce 4 fromages, petite salade & basilic frit

Tartare de Saumon 16/21€

avocat, concombre, mayonnaise au kikkoman & échalotes

Tarte Fine Végétarienne ✓ 16€

Poireaux, carottes, duo de tapenades & saladine

Soupe

Thaïlandaise ✓ 13€

Velouté de carottes au lait de coco, coriandre fraîche & sa timbale de riz

Toasts

Corto Maltese 16€

Pain toasté au levain, jambon San Daniele, mozzarella di buffalo, tomates & pesto rouge

Cannibale 15€

Pain blanc toasté, américain préparé, oignons grelots & cornichons

Club Sandwich 16€

Pain toasté, pastrami, cheddar, sucrine grillée & mayonnaise

Croque-Monsieur 15€

Pain blanc toasté, jambon & fromage

Toast Avocat & Saumon 17€

Pain complet toasté, saumon fumé, avocat & fromage frais aux fines herbes

Club Végétarien ✓ 16€

Pain blanc toasté, légumes grillés, pesto, parmesan & pignons de pin

Salades

Salade César 18€

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 Orientale 19€

Macédoine de légumes, maïs, tomates, concombre, oignons, citron, persil & menthe fraîche

Notre cuisine est ouverte à partir de 12H00.

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

Pâtes

Spaghetti Bolognaise 15€

Haché porc et veau, emmental râpé, parmesan & roquette

Spaghetti Carbonara Maison 18€

sauce carbonara, pancetta, parmesan & roquette

Penne Végétariennes 19€

pesto, légumes, parmesan & roquette

Ravioles aux Cèpes 21€

sautées au beurre noisette, fines herbes & sauce roquefort

Burgers

Hamburger / Cheeseburger 19/20€

100 % pur boeuf, sucrose, tomate, oignon rouge, cornichon & sauce burger maison

Chicken Burger 20€

Poulet pané, sucrose, tomate, oignon rouge & sauce à l'estragon

Burger Végétarien 21€

Steak végétarien, salade iceberg, tomate, oignon rouge & crème de basilic

Fish Burger 23€

Lieu noir pané aux herbes, sucrose, tomate, oignon rouge & sauce tartare

Tous nos burgers sont accompagnés de frites.

Plat du Jour 15€

Du lundi au vendredi, hors jours fériés.

Brasserie

Tartare de Bœuf* 21€

Américain préparé (100% pur bœuf), échalotes, fines herbes, sauce américaine

Boulettes Sauce Tomate* 18€

Boulettes de viande maison (porc et veau), sauce tomate & petite salade

Boulettes Végétariennes* 19€

Boulettes maison ricotta, épinard, pecorino, sauce tomate au basilic & petite salade

Teriyaki de Coucou de Malines 25€

riz sauté aux légumes façon Thai, sauce curry jaune

Pavé de Boeuf* 24€

Salade & sauce au choix

Tataki de Thon Rouge 28€

légumes coleslaw croquants, algues wakamé & sauce aigre-douce à la mangue

Filet de Saumon 28€

laqué au miel, riz cuit au lait de coco, accompagné de légumes & sauce soja

** Accompagnés de frites.*

Woks

Wok de Légumes aux Épices 17€

avec Scampis 19€

avec Poulet 18,5€

+ Nouilles +3,5€

+ Riz +3,5€

Kids 12€

Mini Croque-Monsieur & Salade

Mini Boulettes Sauce Tomate
Salade & Frites

Mini Spaghetti Bolognaise

Mini Penne Jambon Fromage

Nuggets de Poulet

Les Portions

Timbale de Riz 3,5€

Bol de Nouilles 3,5€

Panier de Frites 4,5€

Salade Mixte 6€

Les Sauces

Ketchup, mayonnaise, moutarde 1,5€

Béarnaise, poivre, moutarde à
l'ancienne 3,5€

Desserts

Moelleux au Chocolat 9,5€

et sa boule de glace vanille

Tarte Fine aux Pommes 9,5€

et sa boule de glace vanille

Pain Perdu Brioché 9,5€

et sa boule de glace vanille

Dame Blanche 9,5€

Pancakes 9€

+ Glace +3€

+ Chocolat +1€

Tartelette au Citron Meringuée 9,5€

Gaufre de Bruxelles 9€

+ Glace +3€

+ Chocolat +1€

+ Mikado +4€

Milkshake 7€

Vanille / Chocolat / Fraise

Banane / Moka

Glace 1, 2, 3 Boules 3/6/9€

Vanille / Chocolat / Fraise

Banane / Moka

Café Glacé 8€

Café ou Thé Gourmand 9,5€

assortiment de mini desserts

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

Boissons chaudes

Café	3€
Décaféiné	3€
Espresso	3€
Double Espresso	4,5€
Macchiato	3,5€
Lait Russe	4,5€
Cappuccino Mousse de Lait	4€
Cappuccino Crème Fraîche	4,5€
Caramel Macchiato	6,5€
Café Glacé	8€
Irish Coffee	11€

+ Lait d'Amande / Lait de Soja +0,6

Thé à la Menthe Fraîche	4,9€
Jus de Pomme Chaud Cannelle	4,5€
Chocolat Chaud	4,5€
+ Crème Fraîche	+1€
+ Marshmallows	+1€

Thés Mariage Frères 4,9€

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 Médis Sans théine, rooibos vanillé

Infusions 4,5€

Camomille

Jasmin Avec théine

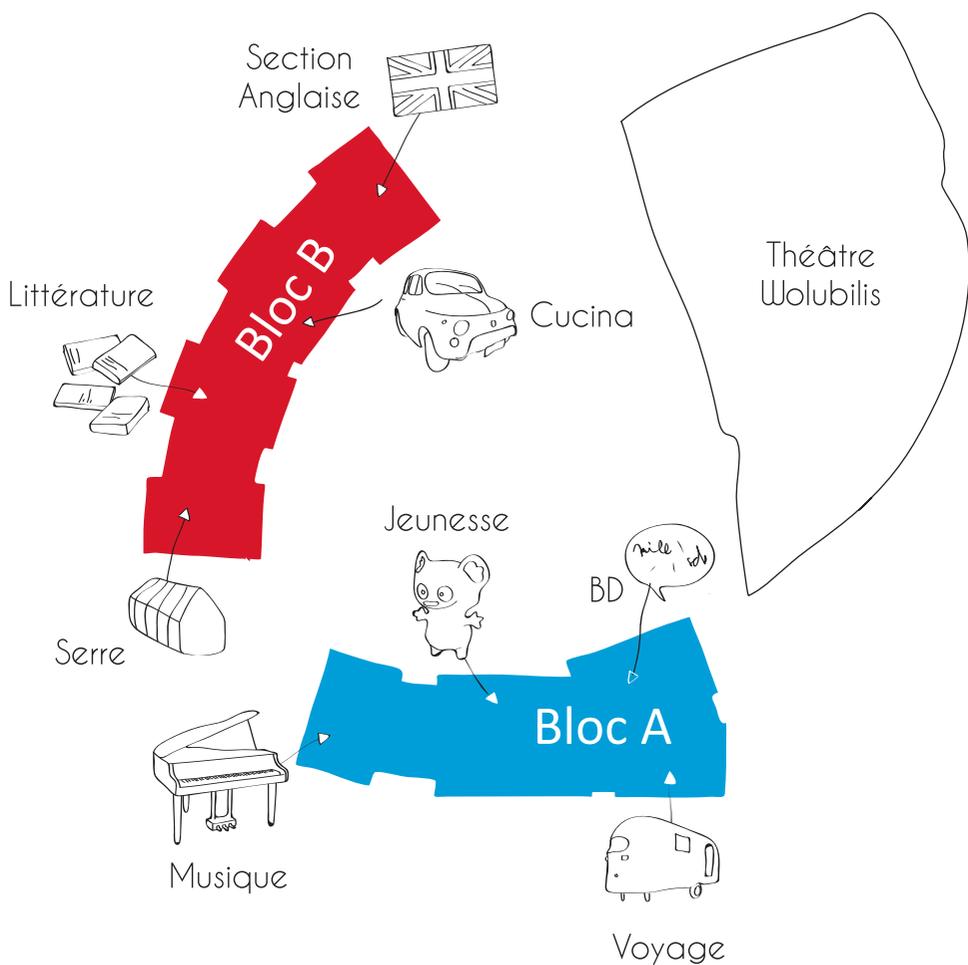
 Végétarien

 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