

# Alcools

<b>Pineau des Charentes</b>	5€
<b>Porto</b>	5€
<b>Martini Blanc / Rouge</b>	7€
<b>Campari Orange</b>	9€
<b>Whisky</b>	8€
J&B / Johnnie Walker / William Lawson	
Jack Daniel's	+1€
+ Soft	+3€
<b>Vodka / Baileys / Amaretto / Cointreau</b>	7€
<b>Limoncello / Grappa / Poire</b>	5€

# Cocktails

<b>Gin</b>	12€
Bombay / Bulldog / Tanqueray & Fever Tree	
<b>Mojito</b>	9€
<b>Virgin Mojito</b>	6,5€
<b>Mojito Framboise</b>	10€
<b>Mojito Royal</b>	12€
<b>Aperol Spritz</b>	9€
<b>Kir Vin Blanc</b>	6€
<b>Kir Royal</b>	11€

# Bulles

<b>Champagne Vranken Spécial Brut</b>	
Coupe	10€
Bouteille	55€
<b>Prosecco</b>	
Coupe	8,5€
Bouteille	45€
<b>Blanc de Blanc Royal de Jaras</b>	
Coupe	8€
Bouteille	40€

# Vins

## Blancs

<b>Macon Village</b>	6,9/12,5/23/33€
Chardonnay   Bourgogne   J. Drouhin	
<b>Villa Narcissa</b>	5,9/11/20/29€
Rueda   Javier Sanz	
<b>Semidulce</b>	5,9/11/20/29€
Rueda   Javier Sanz   Verdejo	
<b>Val de Loire</b>	5,9/11/20/29€
Sauvignon   Touraine   Les pilotteries	
<b>Blanc Maison</b>	4,9/10/18/24€
Chardonnay   Sauvignon	

## Rouge

<b>Artuke</b>	5,9/11/20/29€
Tempranillo   Viura   Rioja	
<b>Duas Quintas</b>	5,9/11/20/29€
Douro   Ramos Pinto	
<b>Montepulciano</b>	5,9/11/19/28€
Abruzzi   La Valentina	
<b>Les Hauts de Martet</b>	5,9/11/20/29€
Bordeaux   Château Martet	
<b>Saint Nicolas de Bourgueil</b>	6,5/12/22/30€
Loire   La Cotelleraie	
<b>Acustic</b>	6,9/12,5/23/33€
Catalunya   Alber Jané	
<b>Rouge Maison</b>	4,9/10/18/24€
Merlot   Grenache	

## Rosé

<b>Secret of Pink</b>	4,9/10/18/24€
<b>Magnum Secret of Pink 1,5L</b>	45€

# 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 de Pomme Bio**

Verre 3,5€

Bouteille 1L 16€

**Chose** 8€

# Jus Frais Maison

**Vitality** Fraise, Banane, Pomme, Menthe 6,5€

**Gingery** Carotte, Pomme, Gingembre 6,5€

**Jus Pressé Frais** 6,5€

Orange

Pamplemousse

Citron

# Bières

**Vedett Blonde** 3,5€

**Vedett White** 3,5€

**Vedett IPA** 4,2€

**La Chouffe** 5,4€

**Chouffe Blanche** 5,4€

**Chouffe Cherry** 5,4€

**Chouffe Soleil** 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€

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

<b>Assortiment de 6 Mini Croquettes</b>	12€
Volaille, crevettes & fromage	
<b>Trio Estival</b> 	12€
Guacamole, tapenade d'olives & salsa de tomates	
<b>Planchette Mixte</b>	16€
Assortiment de fromages & charcuteries	
<b>Comté Affiné 12 Mois</b>  	9€
<b>Houmous &amp; Légumes</b> 	10€
<b>Chicken Fingers</b> 	12€
<b>Tempura de Légumes</b>  	12€
<b>Burrata</b> 	17€
tomates confites & petits toasts grillés	

# Entrées

<b>Croquettes Crevettes</b>	15/19€
sauce beurre blanc, petite salade, persil frit & citron	
<b>Croquettes au Fromage</b> 	13/17€
sauce 4 fromages, petite salade, basilic frit & citron	
<b>Duo de Courgettes en Carpaccio</b> 	16€
crèmeux de chèvre, basilic & coulis acidulé de tomates	
<b>Carpaccio de Bœuf</b>	19€
roquette, tomates séchées, parmesan & huile d'olive	
<b>Gravlax de Saumon Fumé</b>  	19€
carpaccio d'avocat, mayonnaise gingembre / menthe	
<b>Assiette de Saumon Fumé</b>	21€
toasts, concombre & mascarpone au citron vert	

## Toasts

Uniquement de 12h à 18h

<b>Toast Avocat Saumon*</b>	18€
fromage frais aux fines herbes & radis	
<b>Toast Œufs Mimosa*</b>	15€
mayonnaise, persil & œufs de poisson	
<b>Toast Carpaccio de Bœuf*</b>	16€
copeaux de parmesan, pesto, tomates confites & crème balsamique	
<b>Toast Légumes Grillés*</b> 	15€
Houmous de betterave & tomates confites	
<b>Toast Cannibale*</b>	16€
Américain préparé, oignons, câpres & cornichons	
au choix Pain Blanc / Multicéréales	

\*Tous nos toasts sont servis avec une salade mixte

 : Sans Gluten

 : Végétarien

 : Indisponible de 15h à 18h

# Incontournables

- Spaghetti Bolognaise** 16€  
Haché porc / veau & emmental
- Boulettes Sauce Tomate** 18€  
Haché porc / veau, sauce tomate, salade & frites
- Tartare de Boeuf** 21€  
100% viande de bœuf, échalotes, fines herbes, sauce américaine & frites
- Cheeseburger** 20€  
100% viande de bœuf, salade, tomate, oignon rouge, cornichon, sauce burger maison & frites
- Tagliata de Bœuf** 29€  
roquette, tomates séchées, parmesan, pignons de pin, crème balsamique & huile de truffe
- Pavé de Bœuf** 27€  
poêlée de légumes, frites & sauce au choix (poivre, béarnaise ou archiduc)
- Pavé de Saumon Yakitori** 28€  
gingembre confit, légumes laqués au miel & riz
- Chou-Fleur Rôti au Curry** 20€  
trio de houmous & ses petits légumes

# Salades

- Salade Italienne** 20€  
Burrata, tomates, pesto, roquette, huile d'olive & crème balsamique
- Salade de Chèvre** 20€  
Betterave, pomme Granny Smith, noix, lardons & vinaigrette miel-moutarde
- Salade de Scampis** 22€  
avocat, mesclun, carottes, concombre & vinaigrette asiatique
- Salade Orientale** 19€  
Taboulé, légumes grillés, tomates confites, crème de poivron & poudre d'olives noires
- Panier de Frites** 4,5€  
Ketchup, Mayonnaise, Moutarde Béarnaise, Poivre, Archiduc 3,5€
- Plat du jour** 15€  
Du lundi au vendredi, hors jours fériés

## Kids

13€

### Nuggets de Poulet

Salade & frites

### Mini Boulettes Sauce Tomate

Haché porc / veau, salade & frites

### Mini Spaghetti Bolognaise

Haché porc / veau, emmental

🌾 : Sans Gluten

🌿 : Végétarien

🕒 : Indisponible de 15h à 18h

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

## Desserts

<b>Pain Perdu Brioché</b>	9,5€
& sa boule de glace vanille	
<b>Gaufre de Bruxelles</b>	9,5€
+ Glace	+ 3€
+ Chocolat	+1€
+ Mikado	+4€
<b>Pancakes</b>	9,5€
+ Glace	+ 3€
+ Chocolat	+1€
<b>Tartelette Fine aux Pommes</b>	10€
& sa boule de glace vanille	
<b>Dame Blanche</b>	9,5€
<b>Moelleux au Chocolat</b>	10€
& sa boule de glace vanille	
<b>Milkshake</b>	7€
Vanille / Chocolat / Fraise / Moka / Banane	
<b>Glace 1-2-3 boules</b>	3/6/9€
Vanille / Chocolat / Fraise / Moka / Banane	
<b>Café Gourmand</b>	10€
assortiment de mini desserts	
<b>Café Glacé</b>	8€

Nous organisons vos événements sur mesure.

Plus d'informations : [info@cookandbook.com](mailto:info@cookandbook.com)

## Boissons chaudes

<b>Café</b>	3€
<b>Décaféiné</b>	3€
<b>Espresso</b>	3€
<b>Double Espresso</b>	4,5€
<b>Espresso Macchiato</b>	3,5€
<b>Lait Russe</b>	4,5€
<b>Cappuccino Mousse de Lait</b>	4€
<b>Cappuccino Crème Fraîche</b>	4,5€
<b>Caramel Macchiato</b>	6,5€
<b>Irish Coffee</b>	11€
<b>Thé à la Menthe Fraîche</b>	4,9€
<b>Jus de Pomme Chaud Cannelle</b>	4,5€
<b>Chocolat Chaud</b>	4,5€
+ Crème Fraîche	+1€
+ Marshmallows	+1€
+ Lait d'Amande / Lait de Soja	+0,6€

## Thés Mariage Frères

<b>Fuji Yama</b> Thé vert du japon	4,9€
<b>Marco Polo</b> Thé noir, goût fruité	4,9€
<b>Earl Grey Impérial</b>	4,9€
<b>Thé à l'Opéra</b> Thé vert, goût fruité & vanillé	4,9€
<b>Rouge Métis</b> Sans théine, rooibos vanillé	4,9€

## Infusions

<b>Camomille</b>	4,5€
<b>Jasmin</b> Avec Théine	4,5€

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