



## Hartelijk welkom bij La Cocotte!

U gaat genieten van de eerlijke mediterrane keuken met verrassende gerechten. Vraagt u gerust om informatie over ons menu en naar eventuele dagspecialiteiten. Naast de kaart verrassen we onze gasten immers graag met speciale menu's. Wij bereiden uw menu **niét** met kant-en-klare producten, maar 'on demand' en met natuurlijke verse ingrediënten. Het duurt misschien wat langer, maar het is zeker de moeite waard! Wij wensen u een prettig verblijf en smakelijk eten in La Cocotte.

## Groepen en kinderen

Wist u dat La Cocotte ook groepen extra bijzonder kan ontvangen? Voor een verjaars- of bedrijfsfeestje bijvoorbeeld. En al eens gehoord van een culinair kinderfeestje? Kleine kinderen die zelf hun pizza mogen samenstellen met de hulp van onze Chef! De kids hebben gegarandeerd pret en na afloop kunnen ze heerlijk smullen van hun zelfgemaakte pizza.

## Ideën

Heeft u zelf een ander idee? Geef uw wensen gerust aan ons door, wij zijn altijd in voor leuke nieuwe dingen!

## Andalucia Catering

Onder de exclusieve merknaam Andalucia verzorgen wij ook uw catering. Van klein tot groot én heel groot. Bruiloften, bedrijfsfeesten, conferenties, openingen, alle gelegenheden geven wij iets extra mee. Indien gewenst toveren wij uw ruimte om in mediterrane sferen.

 *Andalucia*



*La Cocotte*

# Menu's



Bent u met meerdere gasten (8 of meer) dan heeft u ook de mogelijkheid om te kiezen voor een menu. We kunnen op deze wijze sneller bereiden en serveren. Bestelt u liever á la carte dan kan dat vanzelfsprekend ook. Houdt u dan rekening met een wat langere wachttijd.

## Menu Maktoub 'dat wat geschreven staat', of 'lot'

Een avondje gezellig uit in combinatie met een heerlijke Menu Maktoub. Daarvoor heeft La Cocotte een speciaal menu samengesteld, afgestemd op de beschikbare tijd en voor een zeer vriendelijke prijs.

Als starter krijgt u vers gebakken brood waarbij kruidenboter, huisgemaakte tapenade en La Cocotte olijvenmix worden geserveerd.

Ondertussen worden wensen of voorkeuren gepolst (vis, vlees of vegetarisch). Hierop gaan we aan de slag met de dagverse ingrediënten en zetten u de verrassingsmenu voor.

U kunt zich geen beter begin wensen van uw avondje uit dan deze culinaire belevenis

€ 29,50

## Menu Arabisch 'Mezze'

Houdt u van veel verschillende smaakjes op culinair niveau? Met 'Menu Arabisch 'Mezze' krijgt u een tapasvariatie op uw bord om van te watertanden.

Als starter krijgt u vers gebakken brood waarbij kruidenboter, huisgemaakte tapenade en La Cocotte olijvenmix wordt geserveerd.

Daarna verrast onze kok u met drie gangen tapas, fantastisch opgemaakt, vers bereid en fijn van smaak.

Iedere gang bestaat uit meerdere tapas en u kunt vooraf uw voorkeur aangeven voor vlees, vis, vegetarisch of een combinatie hiervan.

€ 29,50

# Menu's



## Menu La Cocotte

SCHAAL MET TRADITIONELE Mezze  
bestaande uit een assortiment Arabische lekkernijen

\*\*\*

Bestella

filodeeg gevuld met kip, ei, gemalen amandelen, honing en kaneel

\*\*\*

Tagine Samira

lamsvlees bereid met o.a. pruimen, amandelen, honing en kaneel.

\*\*\*

Marokkaanse mint-thee of Marokkaanse koffie (met kruiden),  
beiden worden geserveerd met Marokkaanse Petit-Fours.

€ 36,50

## Menu Amor

SCHAAL MET TRADITIONELE Mezze  
bestaande uit kip, gehakt, zeebanket met diverse soorten groenten en kaas.

of

La Cocotte bouillabaisse met saffraan  
favoriete vissoep van La Cocotte

\*\*\*

Vis panaché

(verschillende soorten gebakken vis) met kruidenrisotto

\*\*\*

Marokkaanse mint-thee of Marokkaanse koffie (met kruiden),  
beiden worden geserveerd met Marokkaanse Petit-Fours.

€ 34,50

Voor á la carte kiezen, bladert u verder

La Cocotte

# Entrée



## Mandje knoflookbrood "La Cocotte"

Met verse kruidenboter en olijventapenade

4,00

## Olijvenmix "La Cocotte"

Huisgemaakte Mediterraans gekruide olijvenmix

5,50

## Specialiteiten

### Briwat

Krokante envelopjes van bladerdeeg opgevuld met verschillende farces, 3 stuks (keuze uit:)

7,50

Briwat vis en zeevruchten

Briwat met geitenkaas en tuinkruiden in een jasje van honing

Briwat kip en verse kruiden

Briwat Kefta met kaneel

### Humuz

Romige mousse van kikkererwten, olijfolie en tahin, met pide

5,50

### Falafel

Echte falafel met assortiment Arabische salades, tahinsaus en plat brood

8,50

## Soepen

### Zuppa di Pomodori

Bereid van pomodoritomaten en afgemaakt met een vleugje basilicumroom

5,50

### La Cocotte bouillabaisse met saffraan

De favoriete vissoep van La Cocotte.

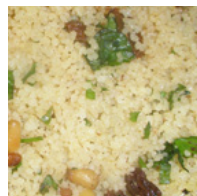
9,50

### Harira klassiek

Traditionele Marokkaanse soep met lamsvlees, kikkererwten, tomaten, ei en verse kruiden

5,50

# Entrée



## Salades

### Salada el Berber

Gemengde salade met paprika, ui, tomaat, komkommer, olijven en fetakaas

5,50

### Salada La Cocotte

Assortiment Arabische salades

7,50

### Salada Zaalouk

Gegrilde auberginepuree met ui, tomaat, knoflook en diverse kruiden

6,50

### Tuna Salada Niçoise

Salade met tomaten, ui, ei, olijven, tonijn, ansjovis en garnalen

7,00

### Mozzarella di Bufala

Salade met buffelmozzarella, pomodori en kappertjes besprenkeld met een balsamicodressing

8,50

## Vis

### Sardine mcharmél

gevulde en gebakken sardines

10,50

### Calamares

gefrituurde inktvis met aioli

9,50

# Tagine



## Tagine Samira (specialiteit van Samira)

Lamsvlees bereid met pruimen, amandelen, honing en kaneel

17,50

## Tagine Nomades (seizoensafhankelijk)

Lams-/Kalfsvleestagine van wisselende samenstelling met verrassende ingrediënten

17,50

## Tagine Keffta

Tagine van gekruide gehaktballetjes met een typisch Marokkaanse tomatensaus

16,50

## Tagine Djazz

In de oven gestoofde kip met een saus van echte saffraan, olijven en gekonfijte citroen

17,50

## Tagine Asemek

Tagine van vistrio waar de saffraan & koriander smaak geeft aan de aardappelen & citroen die het geheel omringen

19,50

## Tagine Beldi

Traditioneel vegetarisch Tagine van seizoensgroenten

17,50

## Tagine Gambas

Tagine van reuzegamba's met een saus van harisa, rode paprikacoulis en tomaten

19,50

De hoofdgerechten worden geserveerd met brood, rijst of aardappelgarnituur en salade.

### Couscous

Couscous maken vergt veel voorbereiding. Speciale Couscousmenu's worden voor u bereid wanneer u minimaal 2 dagen vooraf besteld.

Bijvoorbeeld de traditionele Couscous Bidawi, Tfaya of een speciale vegetarische Couscous. [Vraag naar de mogelijkheden.](#)

# Grill



## Brochette Marrakech

2 gegrilde spiesen met lamsfilet, geserveerd met rijst en seizoensgroenten 15,50

## Brochette Kefta

2 gegrilde gehaktspiesen geserveerd met rijst en seizoensgroenten 14,50

## Brochette de Poulet

2 spiesen met gemarineerde en gegrilde kippenborst, met paprika en ui, geserveerd met rijst 15,50

## Gegrilde lamskoteletjes

Met cherrytomaatjes gepofte knoflook en rozemarijn 18,50

## Tournedos

Geserveerd met een saus van verse tuinkruiden en geroosterde groenten 19,50

## De méchoui van La Cocotte

Grillade van gemarineerde runderhaas, lamsfilet en kalfsfilet. Een totale betovering 19,50

De hoofdgerechten worden geserveerd met rijst of aardappelgarnituur en salade.

# Bestilla

## Bestilla Taklidiya

Filodeeg gevuld met kip, ei, gemalen amandelen, honing en kaneel 16,50

## Bestilla Marina

Filodeeg gevuld met fijne vermicelli, zeevruchten en diverse kruiden 17,50

## Bestilla Bi'lkhoudar

Filodeeg gevuld met heerlijke speciale groentevulling 15,50

# Pizza



<b>Margheritta</b>	Tomaat en kaas	7,00
<b>Napolitana</b>	Tomaat, kaas, ansjovis en kappertjes	8,50
<b>Funghi</b>	Tomaat, kaas en champignons	8,50
<b>Salame</b>	Tomaat, kaas en salami	8,50
<b>Boremeo</b>	Tomaat, kaas en ham	8,50
<b>Capricciosa</b>	Tomaat, kaas, ham en champignons	9,00
<b>Bolognese</b>	Tomaat, kaas, gehakt en champignons	9,00
<b>Kebab</b>	Tomaat, kaas, paprika, champignons en gegrild vlees	10,00
<b>Quatro Stagioni</b>	Tomaat, kaas, salami, ham, paprika, champignons	10,00
<b>Tonno</b>	Tomaat, kaas, tonijn, ui en kappertjes	10,00
<b>Pikante</b>	Tomaat, kaas, ui, paprika, champignons en knoflookworst	10,00
<b>Fruti di Mare</b>	Tomaat, kaas, garnalen, mosselen, calamares, tonijn	12,00
<b>Bianca Salmone</b>	Rucola, ui, ricotta & gerookte zalm	12,50
<b>La Cocotte</b>	Tomaat, kaas, ham, salami, artisjok en paprika	12,50
<b>Hawaiï</b>	Tomaat, kaas, ananas en ham	10,00



# Pizza



## Veghetariana

Tomaat, kaas, ui, paprika, champignons, artisjok en olijven 10,00

## Pollo

Tomaat, kaas, kipfilet, champignons, paprika en ui 10,00

## Gorgonzolla

Tomaat, kaas, olijven, peperoni, gorgonzolla (blauwaderige kaas) 11,00

## Capritarn

Tomaat, kaas, olijven, peperoni en feta (geitenkaas) 11,00

## Quatro Formaggio

Tomaat, mozzarella, feta, provolone en gorgonzolla 12,00

## Mozzarella Sabine

Tomaat, Mozzarella, verse tomaten, basilicum en pesto (evt. rucola) 11,00

## Calzone (Dichtgevouwen pizza)

### Veghetariana

Tomaat, kaas, ui, paprika, champignons, artisjok en olijven 12,50

### La Cocotte

Tomaat, kaas, ui, paprika, salami, ham, artisjok en champignons 12,50

### Pollo

Tomaat, kaas, kipfilet, champignons, paprika en ui 12,50

### Fruti di Mare

Tomaat, kaas, garnalen, mosselen, calamares en tonijn 12,50

### Kebab

Tomaat, kaas, ui, paprika, champignons en stukjes gegrild vlees 12,50

Elke woensdag: La Cocotte Pizzadag! Alle pizza's € 7,00

(Calzones € 8,00)

# Pasta



## Pasta uit de oven

### Lasaghne al Forno

Laagjes pasta met een heerlijke tomaten gehaktsaus, bechamelsaus en champignons afgedekt met kaas

13,50

### Cannelloni

Deegrolletjes gevuld met feta, spinazie en room.  
Opgediend met napolitanasaus

13,50

### Cannelloni di carni

Deegrolletjes gevuld met vleesragout en room.  
Opgediend met bechamel- en napolitanasaus

15,50

## Pasta

### Bolognese

Heerlijke tomaten-gehaktsaus

9,00

### Pasta Pesto e carcifo

Basilicumsaus met pijnboompitten, artisjokken, olijven en parmezaanse kaas

9,50

### Marinara

Tomatensaus met garnalen, mosselen, calamares, tonijn en knoflook

12,50

### Pasta con Pollo grillato e basilico

Pasta met gegrilde kipfilet met ui en paprika in een speciaal gekruide roomsaus

11,50

### Tortellini al Granchio

Huisgemaakte tortellini gevuld met krab, tomaatjes, gember, sjalotten  
geserveerd in eigen jus en vingraitte

16,50

keuze uit spaghetti of macaroni

alle pasta's worden geserveerd met een schaalje parmezaanse kaas

**Elke donderdag: La Cocotte Pastadag! Alle pasta's € 9,00**

*La Cocotte*

# Bambini



Speciaal voor de kleintjes

## Mac La Cocotte

Met franse frieten en mayonaise / appelmoes

9,50

## La Cocotte steak

Met franse frieten en mayonaise / appelmoes

12,00

## Pizza Jantje

Fantasia pizza naar keuze

8,50

## Crispy Chicken (krokant gefrituurde kippenvlees) met

Met Franse frieten en mayonaise / appelmoes

9,50

## Spaghetti

Met gehaktballetjes in tomatensaus

9,50

en eet je bordje "leeg" dan hebben we nog een verrassingstoetje voor jou.

Heeft u al eens gehoord van een culinair kinderfeestje?

Kleine kinderen die zelf hun pizza mogen samenstellen met de hulp van onze Chef!

De kids hebben gegarandeerd pret en na afloop kunnen ze heerlijk smullen van hun zelfgemaakte pizza.

Leuk idee!

# Dessert



## Dame blanche

Vanille-ijs met warme chocoladesaus

6,50

## Tarte tatin

Appeltaart "op z'n kop" met een laagje van gekarameliseerde siroop met een quanelle vanille-ijs met kaneel

8,50

## Tiramisu

Huisgemaakt traditioneel Italiaans dessert

7,50

## Crème Catalana

Met rietsuiker gebrande vanille sinaasappel pudding

7,50

## Pastilla

Met een vulling van Chokolla, pistachenoten en fruit begeleid met een quanelle vanille-ijs

7,50

## "La Cocotte Proeverij" (voor 2 personen)

Een groots gevarieerd nagerecht

per persoon: 9,75

## Special Coffees

### Maroccan Coffee

met café Marrakech 5,75

### Spanish Coffee

met Quarantes-y-Tres 5,75

### French Coffee

met Grand Marnier 5,75

### Irish Coffee

met whiskey 5,75

### Italian Coffee

met Amaretto 5,75

## Dessertwijnen

Miguel Torres, Moscatel

per glas € 4,75

Oro Floralis

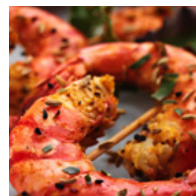
Een zachte, zoete dessert en kaaswijn met de zonnige smaak van rozijnen.

Moscato d'Asti, la Caudrina, Italië.

per glas € 4.00 per fles (0,50l) € 23.50

Licht mousserende witte wijn. Intense en zuivere geur van Muskaatdruiven met nuances van lychees. De smaak is zoet in combinatie met frisse tonen.

# Specials



In ons restaurant kunt u reserveren  
voor de volgende bijzondere arrangementen

## Duizend - en - Één Smaken

Te reserveren vanaf 2 personen, per tafel

€ 29,50 p.p

Een culinair avontuur door onze tapaskaart, onze chef gaat u verrassen met diverse kleine koude en warme gerechten.  
U kunt aangeven wat u voorkeur is vis, vlees, vegetarisch of een combinatie.  
Een culinaire experience om nooit te vergeten.

## La Cocotte Marokkotafel

Beleef de culinaire keuken van Marokko

Te reserveren vanaf 4 personen, per tafel

€ 38,50 p.p.

Volledig in Marokkaanse stijl gedekte tafel.  
Vooraf proeverij van kleine mezze / tapas, Bestilla en landbrood.  
Marokkaanse soep.  
Tajine naar keuze lam. Vis, veg. of kip.  
Kaas, Vers fruit, Noten, Baklava.  
Verse muntthee of Marokkaanse kruidenkoffie.

Reserveer vast voor een volgende keer!

# Wijn



## Rode wijnen

**Rioja, Muriel, Crianza Spanje (Reserva + € 3,-)** € 21.50

Krachtig geurend met nuances van eikenhout, rijp rood fruit en lichte kruiden. De smaak is vol, rond, zacht en mild in de afdronk; zeer aromatische finale. Deze Crianza is uitsluitend van Tempranillo druiven gemaakt en rijpte 14 maanden op kleine eikenfusten. Een mooie begeleider bij smaakvolle geurige Tagines.

**Faustino Grand Reserva 1, Rioja, 1996** € 46.50

Monumentale wijn, het voorbeeld van grote Rioja met een eindeloze levensduur. Als druif voor deze wijn wordt de Tempranillo gebruikt, met een zeer lange lagering van drie jaar op fust en twee jaar op fles.

**Chianti Classico, Italië** € 26.50

Uit Toscane komt waarschijnlijk één van de meest bekende wijnen van Italië: Chianti. De streek waar deze wijn vandaan komt heeft de hoogste Italiaanse kwalificering DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). De chianti uit het oorspronkelijke gebied tussen Florence, Siena en Arezzo draagt de naam Chianti Classico

**A.C. Saint-Émilion, Grand Cru, Frankrijk** € 46.-

Stevige, maar elegante rode wijn uit St. Emilion. Het gebruikte druivenras is hoofdzakelijk merlot, aangevuld met cabernet sauvignon en cabernet franc. De robijnrode wijn hangt mooi in het glas en heeft de geur van cederhout en turf. De wijn zit stevig in z'n tannines en smaakt subtiel naar rijp, donker fruit, daarom is hij vooral aan te raden bij rood vlees en wild

## Mousserende wijnen

**Prosecco, Loredan Gasparini, Veneto Italië** € 21.50

Mousserend wijn met een fijn floraal en licht fruitig aroma. De smaak zet fris en rond in, de zachte mousse zet in voor een lange finale. Prosecco wordt in Italië vaak als aperitief gedronken maar leent zich ook uitstekend als lunch / diner begeleider. Loredan Gasparini plukt de druiven met de hand in de kleine wijnstreek Montello. Beste Prosecco van Nederland!

**Filipetti Moscato Spumante. Italië** € 20.00

Deze moscato spumante is een zoete, licht mousserende wijn uit Noord Italië, gemaakt van 100% moscato-druiven. Het is een makkelijk en feestelijk aperitiefwijn maar kan ook heel goed bij zoete hapjes en nagerechten met fruit.

# Wijn



## Witte Wijnen

### Pinot Blanc, Domaine Engel, Alsace, Frankrijk.

€ 21.00

Deze Pinot Blanc heeft een fijne, geurige neus met zoet fruit. De smaak zet vol, aromatisch en rond in. Een fraaie, evenwichtige mild droge witte wijn! Domaine Engel combineert aloude Elzas tradities met moderne wijntechniek. Bovendien zijn alle druiven afkomstig van eigen wijngaarden die op biologische wijze worden onderhouden.

### Sancerre 2009, Frankrijk

€ 29.50

De Sancerre van Michel Laurent heeft de geur van citrus en dat typische voor de Sancerre, het gemaaid gras. Mooi droog en levendig in de mond met de smaak van kruisbessen, buxus, citrus een knisperende frisheid in de afdronk. Heerlijk als aperitief bij briwat met geitenkaas of een gebakken vis met citroen.

### Chablis 2008 Fourchaume

€ 44.50

A.C. Chablis Premier Cru, Dom. E. Durand, Frankrijk. Deze Chablis 1er Cru heeft een mooie goudgele kleur, in zijn smaak is hij droog, zeer expressief, bloemig, fruitig met een complexe body en lang aanhoudende smaak. drink hem op ongeveer 10 – 12 graden. Past uitstekend bij schaal-schelpdieren, vis en wit vlees.

## Rosé Wijn

### Torres De Costa Rosado

€ 21,50

Droog, fris, fruitig en soepel door het ontbreken van harde tannines

Drinkmoment : Pasta's, vegetarische schotels, pizza's en traditionele tapa's.

En heerlijk op het terras. Absoluut in balans, blijkt wel uit het feit dat Miguel Torres in Spanje zelf en ook daarbuiten meerdere malen is uitgeroepen tot één van 's werelds beste wijnmakers.





De bereiding van een verse maaltijd kost tijd.  
Geeft u ons de tijd om uw gerecht de tijd te geven?  
Dankuwel voor uw geduld!