

# COOK & BOOK



Chaque consommation ou livre pris à table est à régler à la caisse.  
Quotidiens, journaux, magazines posés sur les tables sont à votre disposition. Merci de votre compréhension.

Any consumption, or book taken at the table has to be paid at the till.  
Newspapers and magazines are at your disposal. Thank you for your understanding.

PETIT-DÉJEUNER • BREAKFAST

8h > 12h (SAUF dimanche 9h > 11h30)

8:00 > 12:00 (EXCEPT Sundays 9:00 > 11:30)

**Continental** : Panier de pain, croissant ou pain au chocolat ; jus d'orange frais et boisson chaude ; confiture et pâte à tartiner 10,00 €

**Continental**: Basket of bread, croissant and pain au chocolat ; fresh orange juice, hot drink ; marmalade and chocolate spread

**Canadien** : Pancakes, sirop d'érable ; jus d'orange frais et boisson chaude 10,00 €

**Canadian**: Pancakes with maple syrup ; fresh orange juice, hot drink

**U.S.A** : Oeuf sur le plat, bacon, toast, salade de fruit frais, jus d'orange frais, boisson chaude 10,00 €

**U.S.A**: Fried egg, grilled bacon, toast, exotic fruits, fresh orange juice, hot drink

**Super Vitaminé** : Oeuf au choix, 1 tranche de pain complet au levain toastée, saumon fumé, concombre, échalotes, citron, avocat frais, jus de pomme chaud à la cannelle et gingembre 12,00 €

**Healthy breakfast**: egg cooked as requested, 1 slice of wholemeal toast, smoked salmon, cucumber, shallots, avocado, hot apple juice with cinnamon en ginger

Œuf à la coque et ses mouillettes 3,50 €

Boiled egg and soldiers

Omelette 8,00 €

Omelette

Viennoiserie 2,00 €

Pastry

Yaourt bio 3,20 €

Organic yoghurt

Granola bio, yaourt, fruits frais 6,50 €

Organic granola, yoghurt, fresh fruit

Salade de fruits frais : petite / grande 4,80 € / 6,50 €

Fresh fruit salad: small / large

Fruit frais (pomme, poire, orange, banane, pamplemousse) 1,00 €

Fresh fruit (apple, pear, orange, banana, grapefruit)

Panier de Pain 2,50 €

Basket of Bread

SANDWICHES « À TABLE »

**Italien** : jambon cru, mozzarella, tomates séchées, roquette, pesto au basilic 7,50 €

**Italian**: cured ham, mozzarella, sundried tomatoes, rocket, basil pesto

**U.S.A** : américain préparé, cornichons, oignons, salade 7,50 €

**U.S.A**: steak tartare, gherkins, onions, salad

**Norvégien** : saumon fumé, Philadelphia à l'aneth, concombre, salade 7,50 €

**Norwegian**: smoked salmon, dill Philadelphia, cucumber, salad

**Clubissimo** : poulet, cheddar, salade, mayonnaise aux herbes 7,00 €

**Clubissimo**: chicken, cheddar cheese, salad, herb mayonnaise

**Hébus** : bœuf cru, huile d'olive, basilic, parmesan, pignons, roquette 7,50 €

**Hébus**: cured beef, olive oil, basil, parmesan, pine nuts, rocket

**Végétarien** : légumes grillés, pesto, roquette, parmesan, pignon de pin 7,00 €

**Vegetarian**: Grilled vegetables, pesto, rocket, parmesan, pine nuts

**Salade de crabe** : surimi, mayo, oeuf dur, herbe fraîche 7,50 €

**Crab**: crab sticks, mayonnaise, hard-boiled egg, fresh herbs

SOUPES • SOUPS

**Soupe du jour** accompagnée de sa flûte de pain aux raisins 9,00 €

**Soup of the day** accompanied by a raisin baguette

**Soupe Thai** : velouté de carottes au lait de coco, coriandre, timbale de riz 9,50 €

**Thai soup**: cream of carrot with coconut milk, coriander, cup of rice

SALADES • SALADS

**César** : iceberg, oeuf dur, croutons de pain, parmesan, anchois, poulet classique et fumé, herbes fraîches 13,00 €

**Caesar**: iceberg lettuce, hard-boiled egg, croutons, parmesan, anchovies, smoked chicken, fresh herbs

**Quinoa et grosse crevette** : quinoa, scampis cuits au court bouillon, petits légumes, cebettes, vinaigrette au cumin 16,50 €

**King Prawn Quinoa**: quinoa, king prawns, vegetables, spring onions, cumin dressing

**Niçoise** : thon rouge mi cuit et mariné, thon au naturel, poivrons, olive, tomate, oeuf dur, haricots verts, vinaigrette balsamique 16,00 €

**Niçoise**: Marinated tuna cooked medium-rare, tuna, peppers, olives, tomatoes, hard-boiled egg, green beans, dressing with balsamic vinegar

**Italienne** : tomates, mozzarella, serrano, pesto de basilic et roquette 14,00 €

**Italian**: tomatoes, mozzarella, serrano ham, pesto, rocket

**Chèvre** : salade, lardons croustillants, pain toast et chèvre au four, betteraves cuites, fruits sec, vinaigrette miel et balsamique 13,00 €

**Goat's Cheese**: Salad, crispy bacon, goat's cheese on toast, beetroot, dried fruit, honey and balsamic dressing

Lentilles, vinaigrette à la moutarde, oeuf poché 13,00 €

**Lentil**: Lentils, mustard dressing, poached egg

CROQUES

**Monsieur** : pain aux céréales, jambon, fromage 9,00 €

**Monsieur**: granary bread, ham, cheese

**Madame** : pain aux céréales, jambon, fromage avec son œuf à cheval 10,00 €

**Madame**: multigrain bread, ham, cheese topped with a fried egg

**Clifton** : poulet fumé, cheddar, bacon 12,00 €

**Clifton**: smoked chicken, cheddar cheese, bacon

**Corto Maltese** : tomates fraîches, mozzarella, jambon cru 12,00 €

**Corto Maltese** : fresh tomatoes, mozzarella, cured ham

PÂTES • PASTAS

Lasagne de légumes Lasagne with vegetables	14,00 €
Spaghetti bolognaise Spaghetti Bolognese	11,00 €
Penne sauce tomate Penne with tomatoes	13,00 €
Linguine aux palourdes, huile d'olive, herbes fraîches, tomates cerises Linguine, clams, olive oil, fresh herbs, cherry tomatoes	16,50 €
Spaghetti carbonara Spaghetti carbonara	13,00 €
Linguine aux légumes Linguine with with vegetables	13,50 €

LES CLASSIQUES • MAIN COURSES

Hamburger ou cheeseburger 100% pur boeuf, tomate, mesclun, tranche de maredsous, oignons confits, sauce cocktail, pommes de terre au four Hamburger or cheeseburger made from 100% Beef, tomatoes, salade, maredsous cheese, caramelized onions, cocktail sauce, oven-baked potatoes	16,50 €
Boulettes sauce tomate Meatball in tomato sauce	11,50 €
Parmentier de cuisse de canard confites, parfum truffé, sauce bordelaise Duck confit pie, flavoured with truffle and bordelaise sauce	15,50 €
Wok de volaille Wok with chicken	14,00 €
Wok de scampis Wok with scampi	15,00 €
Wok de légumes Wok with vegetables	13,50 €

"LES TARTARES" minced raw meat/fish

<b>Classique</b> : échalottes, câpres, cornichons, persil, moutarde, sauce anglaise <b>Classic</b> : shallots, capers, gherkins, parsley, mustard, English sauce	14,50 €
<b>Italien</b> : parmesan, basilic, roquette, tomate confite, huile d'olive <b>Italian</b> : parmesan, rocket, tomato confit, olive oil	15,00 €
<b>Saumon</b> : crème légère au wasabi, citron vert et sésame, wakamé <b>Salmon</b> : wasabi cream, lime and sesame wakamé	16,00 €
<b>Truffé</b> : brisures de truffes, tartufata, jeune oignon, pignon de pin <b>Truffle</b> : grated truffle, tartufata, onion, pine nuts	18,00 €

ENFANTS • CHILDREN

Mini jambon fromage Mini ham and cheese	8,00 €
Mini bolo Mini spaghetti Bolognese	8,00 €
Mini cheeseburger Mini cheeseburger	9,00 €
Mini boulette Mini meatball	8,00 €
Mini croque Mini croque	7,50 €
Mini saumon, petits pois et carottes Mini salmon fillet, peas and carrots	9,00 €

POUR L'APÉRO • TO ENJOY THE APERITIF

Assiette de fromages Cheese assortment	7,50 €
Assiette de charcuteries Charcuterie assortment	7,50 €
Assiette mixte Combination plate	8,50 €

SUPPLÉMENTS • EXTRAS

Portion de pomme de terres sautées ou de riz Portion of potatoes or rice	3,50 €
Portion de pâtes Portion of pasta	3,50 €
Salade mixte Mixed salad	4,50 €
Fromage rapé ou parmesan Grated cheese or parmesan	1,00 €
Chips	1,00 €
Ketchup, mayo, sauce chaude ou froide, vinaigrette Ketchup, mayo, hot or cold sauce, vinaigrette	1,00 €

*Demandez notre plat du jour et nos suggestions  
Ask for our Chefs suggestions and specials*

DESSERTS • DESSERTS

Mousse au chocolat Chocolate mousse	7,50 €
Crêpe nature Plain pancakes	7,00 €
Crêpes au sucre Pancakes with sugar	7,50 €
Crêpes beurre, sucre, citron Pancakes with butter, sugar and lemon	8,00 €
Crêpes au chocolat Chocolate pancakes	8,50 €
Crêpes Mikado (glace vanille et sauce au chocolat) Mikado pancakes (vanilla ice cream and chocolate sauce)	9,00 €
Bouchon au chocolat fondant et sa boule de glace vanille Dark chocolate log and vanilla ice cream	8,00 €
Dame blanche et sa véritable sauce au chocolat Vanilla ice cream covered in hot chocolate sauce	7,00 €
Pain perdu brioché et sa boule de glace vanille French toast and a scoop of vanilla ice cream	8,00 €
Milk-shake vanille / fraise / chocolat / café / speculoos / moka vanilla / strawberry / chocolate / coffee / speculoos / moka	6,00 €
Salade de fruits frais : petite / grande Fresh fruit salad : small / large	4,80 / 6,50 €
Glace 1, 2, 3 boules aux choix : vanille / fraise / chocolat / café / speculoos / moka Ice Cream 1, 2, 3 flavours: vanilla / strawberry / chocolate / coffee / speculoos / moka	2,5 / 5 / 7,5 €
Sorbet 1, 2, 3 boules au choix : pomme verte / melon Sorbet 1, 2, 3 scoops of your choice: green apple / melon	2,5 / 5 / 7,5 €
Café gourmand Gourmet coffee	8,50 €
Dessert du jour - Les Tartes de Française Dessert of the day - Les Tartes de Française	6,50 €

BRUNCH (hors boissons • excluding drinks)

Les dimanches de 11h30 à 15h30  
Every sunday from 11:30 am to 3:30 pm

Adulte • Adult	22,00 €
Enfant (- de 10 ans) • Children (under 10 years)	10,00 €

Tout ce qui est présenté sur le buffet est à volonté.  
Everything on the buffet is all-you-can-eat.

INFORMATIONS • INFORMATION

Shop	Monday to Friday	8:00 > 19:00
	Saturday	9:00 > 19:00
	Sunday	9:00 > 18:00
Kitchen	Monday to Friday	8:00 > 16:00
	Saturday & Sunday	9:00 > 17:00
Wi-Fi	Network Password	Cook & Book restaurant



*Événements et Anniversaires sur demande!*  
*Events and Birthday Parties on demand!*

**Cook & Book Uccle**

Chaussée de Waterloo 1357 - 1180 Brussels  
+32 (0)2 374 22 40  
fortjaco@cookandbook.be

**Cook & Book Woluwé**

1 Place du Temps Libre - 1200 Brussels  
+32 (0)2 761 26 00

BOISSONS • DRINKS

FROIDES • COLD

Eau Plate ou Pétillante • Still or Sparkling Water		
1/4		2,20 €
1/2		4,00 €
Sirop • Syrup :		2,50 €
Menthe ou Grenadine / Mint or Grenadine		
Coca Cola : Normal / Light / Zéro		2,50 €
Spa : citron ou orange / lemon or orange		2,50 €
Schweppes : Agrum / Tonic		2,50 €
Ice Tea		2,50 €
Jus de pomme bio • Bio apple juice		2,80 €
Verre / Glass		9,00 €
Bouteille / Bottle		
Jus de légumes bio • Organic vegetable juice		2,80 €
Cidre • Cider		2,95 €
Verre / Glass		9,50 €
Bouteille / Bottle		
Limonades maison • House lemonades		4,50 €
citron à la menthe fraîche / lemon with fresh mint		
framboises fraîches / fresh raspberries		
mangue - passion / mango - passion fruit		

JUS FRAIS • FRESH JUICE

Orange • Orange	3,80 €
Pamplemousse • Grapefruit	3,80 €
Mixte	3,80 €
Citron (+ eau chaude) • Lemon (+ hot water)	3,80 €
Jus santé • Health juice	4,50 €

CHAUDES • HOT

Thé à la menthe fraîche • Fresh mint tea	3,60 €
Jus de pomme chaud à la cannelle et gingembre • Hot apple juice with cinnamon and ginger	
Chocolat chaud • Hot chocolate	3,00 €
Ginger Love sans caféine, stimulant, énergisant	3,80 €

CAFÉ • COFFEE

Espresso • Espresso	2,50 €
Double espresso • Double espresso	3,50 €
Long • Large	2,50 €
Décaféiné • Decaffeinated	2,50 €
Lait Russe • Cafe latte	3,00 €
Cappuccino • Cappuccino	3,00 €
Mousse de lait / Milk-flavoured mousse	
Crème fraîche / Whipped cream	
Irish Coffee	9,00 €

THÉ • TEAS MARIAGE FRÈRES

3,50 €

Rouge Metis Rooibos fleuri sans théine / Theine-free Flowery red Tea	
Fuji Yama Thé vert précieux - Japon / Rare Japan green tea	
Marco Polo Illustre thé noir, goût fruité / Fruity notorious black tea	
Ceylan Orange Pekoe thé noir / Black tea	
Earl Grey Impérial	
Thé à l'Opéra	
Thé vert goût fruité et vanille / Fruity & Flowery green tea	
Rouge Bourbon	
Rooibos goût vanille sans théine / Theine-free vanilla red tea	

VINS • WINES

"VIN MAISON"

Vigne d'Orpin - Vin du pays d'Oc		
Blanc Chardonnay / Rouge Merlot		
Verre / Glass		3,50 €
1/4 L.		6,50 €
1/2 L.		9,00 €
Bouteille / Bottle		14,50 €
Rosé cuvée Saint-Tropez		
Verre / Glass		4,00 €
1/4 L.		7,50 €
1/2 L.		14,00 €
Bouteille / Bottle		18,00 €

Pour plus de choix, consultez notre carte des vins  
For more options, see our wine list

BULLES

Prosecco		
Coupe		7,00 €
75 Cl. Bouteille / Bottle		35,00 €
Spumante Sergio Rosé		
Coupe		7,50 €
75 Cl. Bouteille / Bottle		36,00 €

BIÈRES • BEERS

VEDETT & VEDETTWHITE	2,60 €
VEDETT EXTRA ORDINARY IPA	3,00 €
DE KONINCK	2,60 €
LA CHOUFFE	3,60 €
LE CHOUFFE	3,60 €
CHOUFFE Solist	3,90 €
Duvel	3,60 €
Duvel TRIPLE HOP	3,90 €
MAREDSOUS Blond / Brown	3,60 €
Liefmans Kriek / Kriek on the rocks	3,00 €

ALCOOLS • ALCOHOL

Kir Vin blanc / White wine	5,00 €
Kir Royal	9,50 €
Martini Rouge / Blanc • Red / White	4,50 €
Limoncello	7,00 €
Amaretto	7,00 €
Baileys	7,00 €

VINS • WINES



1/4

1/2



VINS ROUGES • RED WINES

Pays d'Oc - Peyra - Cent pour cent

Grenache

Bouche éclatante de fruits rouges frais, gras et belle persistance.

5,00 € 8,00 € 15,00 € 20,00 €

Douro (Portugal) - Duas Quintas - Ramos Pinto

Tinta Roriz

Parfums de pruneaux et épices tout en souplesse et équilibre.

5,80 € 11,00 € 21,00 € 28,00 €

Abruzzi (Italia) - Fattoria La Valentina

Montepulciano d'Abbruzzo. Un excellent vin fruité et robuste.

5,80 € 11,00 € 21,00 € 28,00 €

Sainte-Foy-Bordeaux - Les Hauts de Martet - Château Martet

Merlot

Bouche pleine, riche avec de beaux tanins fondus et notes boisées.

5,80 € 11,00 € 21,00 € 28,00 €

Loire - Saint-Nicolas de Bourgueil - Domaine de la Cotellerie

Cabernet Franc

Un classique comme il se doit être : léger, gourmand et naturel.

6,80 € 13,50 € 22,00 € 32,00 €

Coteaux du Languedoc - La Bastide de Pic Saint Loup

Grenache, Syrah

Belle robe profonde rubis, vin souple, rond et charmeur.

6,80 € 12,00 € 22,00 € 32,00 €

Catalunya (España) - Acustic - Albert Jané

Grenache, Carignan

Vin pur qui regorge de fruit avec une belle structure.

7,60 € 15,00 € 27,00 € 38,00 €

Haut Médoc - Château La Lagune - Mademoiselle « L »

Merlot, Cabernet

Vin velouté, grande richesse aromatique aux notes cuivrées et truffées.

11,00 € 20,50 € 28,00 € 44,00 €

Crozes-Hermitage - Les Jalets - Paul Jaboulet Aîné

Syrah

Un vin élégant avec beaucoup de rondeur, finale longue et souple.

11,50 € 20,00 € 29,00 € 45,00 €

Sainte-Foy-Bordeaux - La Réserve de Famille - Château Martet

Merlot. Vin où le fruit noir domine dans une bouche riche et équilibrée.

12,00 € 22,00 € 30,00 € 48,00 €

La Dôle Suisse - Valais

Pinot noir, Gamay

Alliance de 2 cépages; le pinot noir lui apporte son tempérament et le gamay lui donne sa robustesse. Sa robe a des reflets de pourpre.

5,20 € 10,50 € 20,00 € 30,00 €

Bordeaux - Clairet de Martet - Château Martet

(uniquement en période estivale)

Merlot. Nez floral, vin plein de fraîcheur, arômes de fruits rouges.

5,00 € 8,00 € 15,00 € 20,00 €

VINS • WINES



1/4

1/2



VINS BLANCS • WHITE WINES

Pays d'Oc - Peyra - Cent pour cent

Chardonnay. Vin vif, notes de fleurs blanches d'anis et de pêche.

5,00 € 8,00 € 15,00 € 20,00 €

Rueda (España) - Villa Narcisa - Javier Sanz

Verdejo

Vin plein de fraîcheur issu de pieds de vigne de 80 ans d'âge.

5,80 € 10,00 € 14,00 € 22,00 €

Bourgogne - Mâcon Village - Joseph Drouhin

Chardonnay

Toute la saveur du chardonnay, ample, généreux et fruité.

6,80 € 13,50 € 22,00 € 32,00 €

Loire - Les Pillotières

Touraine

Belle fraîcheur et minéralité franche, arômes subtils d'agrumes.

6,80 € 13,50 € 22,00 € 32,00 €

Monbazillac - Château Septy

Sauvignon, Muscadet, Sémillon

Bel équilibre entre notes de miel, de fleur d'acacia et de pêche.

6,50 € 12,00 € 22,00 € 32,00 €

Crozes-Hermitage - Les Jalets - Paul Jaboulet Aîné

Marsanne, Roussanne

Bouche vive et florale, une belle longueur, notes toastées et mielées.

11,50 € 20,00 € 29,00 € 45,00 €

VINS ROSÉS • ROSE WINES

Côte de Provence - Cuvée Saint Tropez

Cinsaut, Grenache, Syrah

Excellente rondeur, touches de pêche et abricot.

4,00 € 7,50 € 14,00 € 18,00 €

Languedoc-Roussillon - Pink Flamingo - Domaine de Jarras

Pinot Gris. Gris de Gris, un vin typique, léger, élégant et aromatique.

6,00 € 10,50 € 20,00 € 28,00 €

Côtes de Provence - Summertime - La Gordonne

Syrah, Grenache

Vin frais et élané avec une belle amplitude en bouche.

6,00 € 10,50 € 20,00 € 28,00 €

Côtes de Provence - M de Minuty - Château Minuty

Grenache, Cinsaut

Vin fruité, aromatique, avec beaucoup de fraîcheur et de finesse.

7,50 € 14,50 € 28,00 € 35,00 €