

# COOK & BOOK

LIFE STYLE  
LITERATURE  
CUCINA  
ENGLISH LIBRARY

BLOCC B



# COOK & BOOK

## • SALÉ • GEZOUT • SAVOURY

### • FAÇON JARDIN • HARTIG MET GROENTEN • GARDEN STYLE

- Soupe thaïlandaise : Velouté de carottes au lait de coco et coriandre et sa timbale de riz**  
**Wortelroomsoep met kokosmelk en koriander met zijn rijst** 9,00 €  
 A cream of carrot soup with coconut milk and coriander, with its timbale of rice
- Soupe italienne : Soupe de tomates et pesto et sa salade de pâtes et roquette**  
**Soep van tomaten en pesto, met pasta en raketsla** 9,00 €  
 Tomatoes soup, flavoured with pesto, with pasta salad and rocket
- Salade au chèvre chaud sur son pain d'épice**  
**Salade met warme geitenkaas op kruidig brood** 12,00 €  
 Salad with hot goat's-milk cheese, served on gingerbread
- Salade folle : Scampis et poulet fumé**  
**Salade Folle: Scampis, gerookte kip** 15,00 €  
 Whimsy salad: Scampi, smoked chicken
- Duo de quiches lorraine/poireaux et salade**  
**Duet van quiche Lorraine/prei met sla** 12,00 €  
 Duet of quiche lorraine/leek with salad
- Vapeur de courgettes sur houmous de lentilles**  
**Gestoomde groenten op humus van linzen** 12,00 €  
 Steam-cooked courgettes on a bed of lentil hummus
- Mille feuille de PDT et courgettes cuit vapeur sur mousse de chou-fleur**  
**Millefeuille van gestoomde aardappels en courgettes op een schuim van bloemkool** 13,50 €  
 Potato millefeuille and steamed courgettes on cauliflower mousse
- Sauté de scampis au curry de Madras et lait de coco**  
**Gebakken scampi's met Madrascurry en kokosmelk** 15,00 €  
 Sauté scampi in Madras curry, with coconut milk

### • DE RESISTANCE • H • I

- Tartare de boeuf à l'italienne et ses pommes grenailles sautées à l'huile d'olive**  
**Rund tartaar op Italiaanse wijze en zijn gebakken aardappels met olijf olie** 14,50 €  
 Italian style beef tartar with baby potatoes sautéed in olive oil
- Pavé de saumon en croûte d'herbes, pomme purée aux épinards et beurre blanc de crustacés**  
**Zalm moot in een korstje kruiden, aardappel puree met spinazie en witte boter van schaaldieren** 20,00 €  
 Salmon steak with herb crust, mashed potatoes and spinach, white butter sauce
- Boulettes sauce tomates et riz**  
**Gehakteballen met tomatensaus en rijst** 12,00 €  
 Meatballs with tomato sauce and rice

## • SALÉ • GEZOUT • SAVOURY

### • À L'ITALIENNE • HARTIG ITALIAANS • ITALIAN DISHES

- Assiette d'antipasti : légumes grillés, mozzarella, parmesan, jambon**  
**Bord Antipasti:** 13,50 €  
 Assortment of Antipasti:
- Tomates mozzarella**  
**Mozzarella en tomaten sla** 12,00 €  
 Mozzarella and tomato salad
- Penne all'arrabiata**  
**Penne all'arrabiata** 11,00 €  
 Penne all'arrabiata
- Tagliatelles aux légumes de saison**  
**Tagliatelle met seizoensgroenten** 13,00 €  
 Tagliatelle with vegetables according to season
- Tagliatelles jambon fromage**  
**Tagliatelle met ham en kaas** 10,50 €  
 Tagliatelle with ham and cheese
- Raviolis 4 fromages parfumés à la truffe**  
**Ravioli met 4 kazen met truffel** 15,00 €  
 Ravioli with a 4-cheese filling served with truffle
- Raviolis de homard aux asperges vertes**  
**Ravioli met kreeft en asperges** 17,00 €  
 Lobster ravioli with green asparagu
- Spaghetti Bolognese**  
**Spaghetti Bolognese** 10,50 €  
 Spaghetti Bolognese
- Classique lasagne à la bolognaise**  
**Lasagne bolognese – a classic recipe** 12,00 €  
 Klassieke lasagne bolognaise
- Lasagne aux légumes de la Méditerranée**  
**Groenten lasagne** 13,00 €  
 Vegetable lasagne

### • CLUBS GRILLÉS SERVIS AVEC SALADE

- Club anglais**  
**Blanc de poulet gratiné au Cheddar sur son lit de moutarde**  
**Kippenwit gegratineerd met Cheddar op een bedje van mosterd** 10,00 €  
 White chicken meat, gratiné with Cheddar
- Club norvégien**  
**Tranche de saumon et oeufs brouillés**  
**Zalm met roerei** 10,50 €  
 A slice of salmon and scrambled eggs
- Club italien**  
**Mozza grillée, parmesan, tomates et jambon de parme**  
**Gegrilde mozzarella, parmezaanse kaas, tomaten en parmaham** 9,50 €
- Club végétarien**  
**T**  
**B** 9,50 €  
**A**

# COOK & BOOK

## • SALÉ • GEZOUT • SAVOURY

### • ENFANTS • KINDEREN • KIDS

Spaghetti Bolognaise Spaghetti Bolognaise Spaghetti Bolognaise	7,00 €
Nugget de poulet, compote et rösti de PDT Kip nuggets met appel mous en aardappel rösti Chicken nuggets with apple sauce and potato rösti	7,00 €
Croque monsieur et salade Croque-monsieur en sla Croque monsieur, toasted ham and cheese sandwich	6,50 €

### • BRUNCH

Tous les dimanches à partir de 11h30 jusque 15h30, dans l'espace Serre.  
*Le brunch est une formule buffet sucré-salé/chaud-froid à volonté (hors boissons).*

Adulte	19.50 €
Enfant (moins de 10 ans)	10.00 €

Elke zondag in de Serre vanaf 11u30  
*Onze brunch bestaat uit een zoet en hartig buffet, met warme drank naar keuze.*

Volwassenen	19.50 €
Kind	10.00 €

A late breakfast every Sunday at 11.30 a.m. in the glass-canopied Espace Serre  
*Our brunch affords you its sweet-and-savoury buffet, with a choice of hot drinks.*

Adult	19.50 €
Child	10.00 €

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

Alle consummaties en boeken die aan tafel genomen zijn zijn te betalen aan de kassa. Dagbladen, kranten tijdschriften zijn ter uw beschikking. Bedankt voor uw begrip.

Any order, 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.

## • SUCRÉ • GESUIKERD • SWEET

### • DESSERTS

Sablé aux figues rôties et sa boule de glace vanille Zandgebakje met Shortbread with roast fig	6,50 €
Tartelette citron meringuée Taartje van citroen en meringue Lemon meringue tart	6,50 €
Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille Molten chocolate cake with vanilla ice cream scoop C	6,50 €
Cheese cake au speculoos et Philadelphia Cheese cake met speculoos en Philadelphia Speculoos and Philadelphia cheesecake	7,00 €
Mousse au chocolat Chocolade schuim Chocolate mousse	6,00 €
Salade de Fruits Frais Verse Fruitsla Fresh fruit salad	6,00 €
Dame Blanche et son véritable chocolat chaud Dame Blanche met echte warme chocolade Dame Blanche served with hot chocolate sauce	6,00 €
Glace 2 boules au choix Vanille / Fraise / Chocolat / Café IJs met 2 Bollen naar Keuze Vanille / Aardbei / Chocolade Ice cream: 2 scoops from a choice of flavours Vanilla / Strawberry / Chocolate / Coffee	5,50 €

### • ALCOOLS • ALCOHOL • ALCOHOLS

Martini Rouge / Blanc • Rood / Witte • Red / Witte	3,50 €
Campari	4,50 €
Whisky	7,00 €
Vodka	7,00 €
Grappa	7,00 €
Cognac	7,00 €
Limoncello	7,00 €
Amaretto	7,00 €
Baileys	7,00 €
Porto	7,00 €
Irish Coffee	7,50 €

# COOK & BOOK

9 Bookshops

2 Restaurants

Events

Catering

Cultural Programme

Kid's Area outside

Av. Paul Hymans 1200 Brussels, 251  
T 02 761.26.00  
[www.cookandbook.be](http://www.cookandbook.be)



• BOISSONS • DRANKS • DRINKS

• EAUX • WATER & SOFT DRINKS

Eau plate ou pétillante • Plat- en bruiswater • Still or sparkling water	
1/4	2,20 €
1/2	3,50 €
Eau Sembrancher 3/4	6,50 €
Sirop • Siropen • Syrup	2,50 €
Munt / Cassis / Grenadine	
Coca Cola - Normal / Light / Zero	2,20 €
Schweppes - Tonic / Agrumes • Ice Tea • Sprite • Fanta	2,50 €
Jus d'orange pressé maison • Vers geperst fruitsap • Freshly squeezed orange juice	3,40 €
Jus de pamplemousse pressé maison • Vers geperst pompelmoessap • Freshly squeezed grapefruit juice	3,40 €
Jus de pomme • Appelsap • Apple juice	2,50 €
Jus de tomate • Tomatensap • Tomato juice	2,50 €
Jus de pomme bio • Appelsap (bio) • Bio apple juice	
Verre / Glas / Glass	2,50 €
Bouteille / Fles / Bottle	8,00 €

• BOISSONS CHAUDES • WARME DRANKEN • HOT DRINKS

Véritable Chocolat Chaud • Warme chocolademelk • Hot Chocolate	
Noir / Blanc / Pur / Wit / Black / White	2.90 €
Café • Koffie • Coffee	2.20 €
Expresso / Espresso / Espresso	
Long / Groot / Large	
Décaféiné / Déca / Decaffeinated	
Lait Russe • Koffie Verkeerd • Cafe latte	2.90 €
Cappuccino	2.90 €
Thé • Thee • Teas Mariage Frères	3.50 €
Earl Grey Impérial	
Nil Rouge (Sans Théine / Theïnevrij / Decaffeinated)	
Fuji Yama (Thé Vert / Groene Thee / Green Tea)	
Marco Polo (Thé Noir Fleuri / Zwarte Thee / Black Tea)	
Ceylan Ratnapura (Thé Noir / Zwarte Thee / Black Tea)	
Thé à la Menthe Fraîche • Verse Muntthee • Fresh Mint Tea	3.80 €
Jus de Pomme Chaud à la Cannelle • Warm Appelsap met Kaneel • Hot Apple Juice with Cinnamon	2.90 €

• BOISSONS • DRANKS • DRINKS

• BIÈRES • BIEREN • BEERS

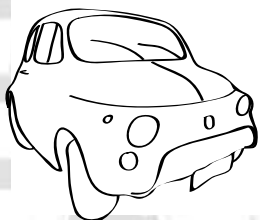
<b>VEDETT</b>	2,50 €
<b>VEDETTWHITE</b>	2,50 €
 <b>MAREDSOUS</b>	3,50 €
<b>Duvel</b>	3,50 €
<b>— LA — CHOUFFE</b>	3,50 €
<b>Liefmans</b>	3,50 €

• VINS • WIJNEN • WINES

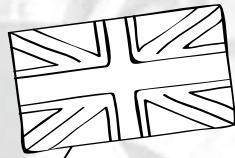
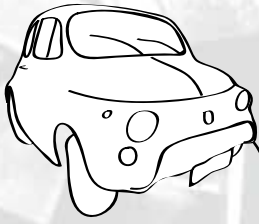
<b>CHATEAU MARTET</b>	
Les Hauts de <b>MARTET</b> 	24,00 €
Réserve de Famille 	39,00 €
Côtes de Provence - Cuvée Saint-Tropez 	
Verre / Glas / Glass	2,95 €
1/4	5,50 €
1/2	8,00 €
Bouteille / Fles / Bottle	18,00 €
Vigne d'Orpin - vin du pays d'Oc 	
Verre / Glas / Glass	2,95 €
1/4	5,50 €
1/2	8,00 €
Bouteille / Fles / Bottle	13,50 €

• CHAMPAGNES

Champagne 	
1/2	35,00 €
Bouteille / Fles / Bottle	60,00 €
Champagne Francken Gastronomie	39,00 €
Champagne Chaudron	50,00 €
Champagne - coupe / nl / en	8,00 €
Cava	25,00 €
Kir Royal	9,50 €
Kir - vin blanc / witte wijn / white wine	4,00 €
Cidre • Cider • Cider	
Verre / Glas / Glass	2,50 €
Bouteille / Fles / Bottle	8,00 €



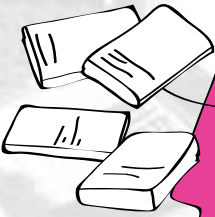
*Cucina*



*English library*

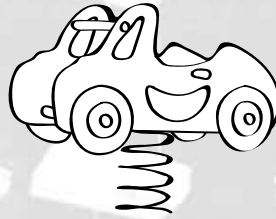
*Wolubilis Theater*

*Literature*



**Bloc B**

*Stids area*



*Comics*



*Stids*

*Life style*



*Music*



**Bloc A**

### **Bloc A**

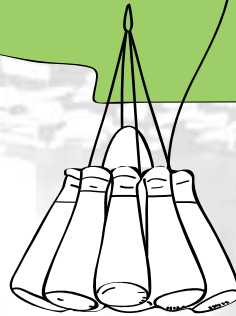
Brasserie  
12:00 - 22:00/24:00

### **Bloc B**

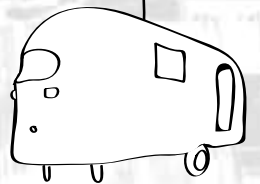
Italian / Vegetarian  
12:00 - 16:00  
Brunch on Sundays


Wifi  
login fb550935  
password mqy2hyxv

*Fine Art*



*Travel*



 *Access*



COOK & BOOK