

Menu

Restaurant Menu € 39,00

Menu eveneens mogelijk aan € 34,00 (voorgerecht, hoofdgerecht)

Possibilité Menu à € 34,00 (entrée, plat)

Oesters « Fines Normandes » N°3

Huîtres Fines Normandes N°3

of/ou

Secreto N° 7 (gerijpt rundsvlees met 7 verschillende kruiden)

Secreto N° 7 (viande de bœuf maturée avec 7 épices)

of/ou

Maki van Kalfsvlees, Rucola & Kappertjes, Tonijnsaus

Maki de Veau, Roquette & Câpres, sauce au Thon

of/ou

Duo van Kroketten, Kaas en Garnalen

Duo de Croquettes de Fromage et Crevettes

-

Gegrilde Doradefilet op Luikse wijze

Filet de Dorade grillée façon salade Liégeoise

of/ou

Gebakken Zalmpavé met Bearnaisesaus, Frietjes

Pavé de Saumon rôti, sauce Béarnaise, Pommes Frites

of/ou

Gebakken Eendenreepjes, gekonfijte Mango, Banyulssaus en Chocoladesaus, gebakken Aardappelen

Aiguillettes de magret de Canard rôties, Mangue confite, jus au Banyuls & Chocolat, Pommes Rissolées

of/ou

Gegrilde Rundspavé met Hofmeesterboter, Frietjes

Pavé de Boeuf grillée, Beurre Maître d'Hôtel, Pommes Frites

-

Appeltaartje met Vanille Ijs

Tarte fine aux Pommes et Glace Vanille

of/ou

Verloren Brood met gekonfijte Gember & Honing Sabayon

Pain perdu, Sabayon au Gingembre confit & Miel

of/ou

Crème Brûlée

of/ou

Assortiment van Kazen

Assiette de Fromage

Al onze nagerechten zijn huisgemaakt

Tous nos desserts sont faits maison

(per tafel geserveerd)

(servi par table)

Uit kwaliteitswaarborg is het mogelijk dat wij een gerecht uit ons menu niet kunnen aanbieden.

Par souci de garantir la qualité, il est possible que nous ne puissions pas vous proposer une de nos recettes.

Starters

Oesters « Fines Normandes » N°3 Huîtres Fines Normandes N°3	6 stuks/6 pcs. € 14,00	9 stuks/9 pcs.	€ 20,00
Buideltje van gerookte Zalm met grijze Garnalen en Appel Baluchon de Saumon fumé aux Crevettes grises et Pomme			€ 17,00
Noorse gerookte Zalm op ambachtelijke wijze Saumon fumé "Norvégien" à l'ancienne			€ 19,00
Maki van Kalfsvlees, Rucola & Kappertjes, Tonijnsaus Maki de Veau, Roquette & Câpres, sauce au Thon		starter € 14,00	€ 20,00
Bufala Mozzarella en een Carpaccio van Tomaten met Olijfolie en Basilicum Mozzarella Bufala et Carpaccio de Tomates à l'Huile d'Olive et Basilic			€ 12,00
Secreto N° 7 (gerijpt rundsvlees met 7 verschillende kruiden) Secreto N°7 (viande de bœuf maturée avec 7 épices)			€ 17,00
Gekarameliseerde Eendenlever Foie gras de Canard caramélisé			€ 18,00
Rundscarpaccio met Truffelolie, Rucola en Parmezaanse schilfers Carpaccio de Boeuf à l'Huile de Truffe, Roquette et copeaux de Parmesan		starter € 14,00	€ 20,00
Tempura van Belgische Brie, Tomatenconfituur met Thaise Basilicum Tempura de Brie Belge, confiture de Tomates au Basilic Thaï			€ 13,00
Gebakken Eendenlever, Pomme d'Amour, Karamelsaus met Amaretto Foie gras de Canard poêlé, Pomme d'Amour et caramel à l'Amaretto			€ 19,00
Veloutésoep volgens Marktaanbod Velouté selon le Marché			€ 6,00
Huisbereide Garnaalkroketjes met gefrituurde Peterselie Croquettes de Crevettes grises « Maison », Persil frit	1stuk/1pc. € 9,00	2stuks/2pcs. € 16,00	3stuks/3pcs. € 23,00
Kaaskroketten met gefrituurde Peterselie Croquettes de Fromage, Persil frit	1stuk/1pc. € 7,50	2stuks/2pcs. € 13,00	3stuks/3pcs. € 19,00
Duo van Kroketten met gefrituurde Peterselie Duo de Croquettes, Persil frit			€ 15,00
Scampi'sLook / Lookroom / Duivels / Indische / gefrituurd Tartaarsaus Scampis à l'Ail / Crème-Ail / Diable / Indienne / Frits sauce Tartare	5 stuks/5pcs. € 15,00	8 stuks/8pcs.	€ 23,00

Main Course

Duo van Tomaten gevuld met grijze Garnalen, Frietjes Duo de Tomates aux Crevettes grises, Pommes Frites	1stuk/1pc. € 17,00	2stuks/2pcs.	€ 24,00
Gegrilde Zalpavé met Bearnaisesaus, Frietjes Pavé de Saumon grillé, Béarnaise, Pommes Frites			€ 20,00
Zeewolf met Olijven, Bietensap met Limoen & Olijfolie, Aardappelpuree Loup de Mer, Olives, jus de Betterave au Citron à l'Huile d'Olives, Pommes purée			€ 29,00
Gegrilde rode Tonijn « mi-cuit », Broccoli en gekonfijte Tomaten, Grenaille Aardappelen Mi-cuit de Thon rouge grillé, Brocoli et Tomates confites, Pommes Grenailles			€ 24,00
Gegrilde Doradefilet op Luikse wijze Filet de Dorade grillée façon salade Liégeoise			€ 23,00
Gestoomde Kabeljauwrug, Aardappelpuree met Olijfolie Dos de Cabillaud vapeur, Pommes purée à l'Huile d'Olive			€ 27,00
Gebakken Zeetong, « Meunière » Sole Meunière			€ 32,00
Salade Les Pieds dans l'Eau (grijze garnalen, witloof, tomaat, komkommer,.../ crevettes grises, chicon, tomate, concombre,...)		starter € 15,00	€ 20,00
Salade Brussels Kart (scampi's, eendelever, gerookte zalm,.../ scampis, foie gras, saumon fumé,...)		starter € 16,00	€ 21,00
Fris Slaatje (avocado, gerookte zalm, mesclun, zeesla, granaatappel, kerstomaatjes, graantjes,...) (avocat, saumon fumé, mesclun, algue, grenade, tomates cerises, graines,...)			€ 17,00
Salade Niçoise (gegrilde rode tonijn / thon rouge grillé)			€ 24,00
Chavignol (warme geitenkaas, appel met kaneel, mesclun, croutons,.../ chèvre chaud, pomme cannelle, mesclun, croûtons,...)			€ 15,00
Au Milieu de Nulle Part (lauwe kip,parmezaan,curry,ananas,.../ poulet,parmesan,curry,ananas,...)			€ 15,00
César (kip,croustons,iceberg,tomaat,komkommer,.../ poulet,croûtons,iceberg,tomate,concombre,..)			€ 15,00
Vegetarisch slaatje (tofu, rauwkost & vruchten) Salade Végétarienne (tofu, crudités & fruits)			€ 15,00
Warme Groenteschotel met Tofu Assiette de Légumes chauds et Tofu			€ 15,00

Main Course

Onze Huisbereide Américain Filet Américain garni			€ 18,00
Rundstartaar op Italiaanse wijze, Frietjes Tartare de Boeuf à l'Italienne, Pommes Frites			€ 18,00
Gegrilde Kipfilet met lauwe vinaigrette en Honing, zwarte Olijven, Grenaille Aardappelen Blanc de Volaille grillé, vinaigrette tiède au Miel et Olives noires, Pommes Grenaille			€ 18,00
Kalfsfilet "Rossini", Bordelaisesaus met Truffelsap, Kasteelaardappelen Filet pur de Veau Rossini, Bordelaise au jus de Truffes, Pommes Château			€ 31,00
Gebakken Eendenreepjes, gekonfijte Mango, Banyulssaus en Chocoladesaus, gebakken Aardappelen Aiguillettes de magret de Canard rôties, Mangue confite, jus au Banyuls & Chocolat, Pommes Rissolées			€ 23,00
Rundslonghaas in Sjalottenkorst, Samosa van Groenten Onglet de Boeuf en croûte d'Echalotes, Samoussa de Légumes			€ 21,00
Varkenshaasje met Graanmosterdsaus en Aardappelgratin Filet de Porc, Sauce Moutarde à l'ancienne, Gratin Dauphinois			€ 18,00
Gegrilde Rundspavé met Hofmeesterboter, Frietjes Pavé de Boeuf grillée, Beurre Maître d'Hôtel, Pommes Frites		<u>250 G.</u> € 19,00 <u>350 G.</u> € 23,00	
Gegrild nootje van Tussenrib (300g.) met Hofmeesterboter, Frietjes Noix d'Entrecôte (300g.) grillée, Beurre Maître d'Hôtel, Pommes Frites			€ 26,00
Tagliata van Tussenrib op Toscaanse wijze, Grenaille Aardappelen Tagliata de noix d'Entrecôte façon Toscane, Pommes Grenailles			€ 26,00
Ossehaas (250g.) met Hofmeesterboter, Frietjes Filet pur (250g.), Beurre Maître d'Hôtel, Pommes Frites			€ 32,00
Hamburger Cheese & Bacon			€ 14,00
Sauzen: Béarnaise,Choron,Archiduc,groene Peper,grof gemalen Peppersaus,Roquefort,Provençaalse Sauces: Béarnaise, Choron, Archiduc, Poivre vert, Poivre concassé, Roquefort, Provençale			€ 3,50
Gemengde salade / salade mixte € 4,00 Warme groenten / légumes chauds € 6,00 <i>Keuze uit rijst, kroketten, frietjes, purée of natuuraardappelen bij alle gerechten. Accompagnement riz, croquettes, frites, purée ou pommes nature.</i>			

Onze medewerkers van Brussels Kart gaan zorgvuldig om met uw allergie / voedselintolerantie. Wij verzoeken u ten alle tijde uw allergie aan onze medewerkers kenbaar te maken.

Nos collaborateurs de Brussels Kart prennent soin de votre allergie / intolérance alimentaire. Nous vous prions d'informer notre personnel à tout moment de votre allergie.

Main Course

Toast Champignons	€ 9,00
Toast grijze Garnalen - Crevettes grises	€ 14,00
Toast gerookte Zalm - Saumon fumé	€ 14,00
Toast Cannibale	€ 9,00
Spaghetti all'Amatriciana Spaghetti all'Amatriciana	€ 12,00
Spaghetti Carbonara Spaghetti Carbonara	€ 12,00
Tagliatelli met gerookte Zalm Tagliatelles au Saumon fumé	€ 16,00
Tagliatelli met Scampi's & Rucola Tagliatelles aux Scampis & Roquette	€ 16,00
Raviolis gevuld met Groenten en Tomatencoulis Raviolis aux Légumes et coulis de Tomates	€ 14,00
Cannelloni Ricotta & Spinazie Cannelloni Ricotta & Epinards	€ 14,00

Kids

Kaaskroket (1 stuk) – Fondue au Fromage (1 pc.)	€ 7,50
Garnaalkroket (1 stuk) – Croquette de Crevettes (1pc.)	€ 9,00
Frikadelle met Frieten & Sla – Fricadelle, Frites et Salade	€ 8,50
Kippewit met Frieten & Appelmoes – Blanc de Poulet, Compote et Frites	€ 8,50
Rundshamburger met Frieten & Sla – Steak haché de Bœuf, Frites et Salade	€ 9,00
Rundsteak met Frieten & Sla – Steak de Bœuf, Frites et Salade	€ 12,00

Dessert

*Alle onze nagerechten zijn huisgemaakt
Tous nos desserts sont faits maison*

Assortiment van Kazen / Assiette de Fromage	€ 9,00
Nougat-ijs / Nougat Glacé	€ 8,00
Crème Brûlée	€ 8,00
Chocolademousse / Mousse au Chocolat	€ 7,00
Sabayon Amaretto	€ 9,00
Speculaas Tiramisu / Tiramisu au Speculoos	€ 7,00
Nagerechtenbord / Assiette Gourmande	€10,00
Flensjes « Comédie Française » / Crêpes « Comédie Française	€ 9,00
Appeltaartje met Vanille Ijs / Tarte fine aux Pommes et Glace Vanille	€ 9,00
Fruitsalade met rode Vruchten / Salade de Fruits rouges	€ 9,00
Assortiment van Sorbet / Assortiment de Sorbet	€ 8,00
Dame Blanche	€ 8,00
Luikse Koffie / Café Liégeois	€ 8,00

Digestive

Whisky

William Lawson's	€ 7,00
The Glenlivet Pure Malt 12 years	€ 8,50
The Macallan Amber	€10,00
Chivas Regal 12 years	€ 8,50
Four Roses Bourbon	€ 7,00
Jack Daniel's	€ 8,50

Cognac

Limoncello	€ 7,50
Hine Rare VSOP	€ 9,50
Rémy Martin VSOP	€ 9,50
Rémy Martin "Coeur de Cognac"	€10,00
Martell VSOP	€ 8,50

Armagnac

Dartigalongue VSOP	€ 8,00
--------------------	--------

Calvados

Lecompte Originel	€ 8,00
-------------------	--------

Irish Coffee

€ 8,50

Likeuren / Liqueurs

Grand Marnier	€ 7,50
Mandarine Napoléon	€ 7,50
Cointreau	€ 7,50
Amaretto di Saronno	€ 7,50
Sambucca Molinari	€ 7,50
Baileys	€ 7,50
H by Hine	€ 7,50

Eau de Vie

Poire William Trimbach	€ 8,00
Abricotine « Morand »	€ 9,00
Framboise Trimbach	€ 8,00
Poire Williamine "Morand"	€ 9,00
G'Vine (gin français)	€ 8,50
Grappa Pilzer	€ 7,00

Supplementen-Supplément Soft € 2,00

Supplementen-Supplément Red Bull & Premium € 3,00