

Seizoensmenu – Menu de Saison

Menu € 47,00

Menu eveneens mogelijk aan € 43,00 (voorgerecht, hoofdgerecht)

Possibilité Menu à € 43,00 (entrée, plat)

Zeeuwse platte Oesters 4/0

Huîtres plates de Zélande 4/0

of/ou

Gebakken Sint Jacobsnootjes met Notenboter, zalfje van Pastinaak met Vanille

Noix de Saint-Jacques rôties au Beurre de Noix, crème de Panais à la Vanille

of/ou

Gekarameliseerde Eendenlever

Foie Gras de Canard caramélisé

-

Medaillons van Zeeduivel & Kreeft, Witte Botersaus met Saffraan, Spinazie, Natuuraardappelen

Médailles de Lotte et Homard, Beurre Blanc au Safran, Epinards, Pommes Nature

of/ou

Mechelse Koekoek met Morilles Zwammen, gebakken Aardappelen

Coucou de Malines aux Morilles, Pommes rissolées

of/ou

Gebakken Hindesteak, Herfstvruchten, Aardappelen Amandine

Biche rôtie aux Epices, Fruits d'automne, Pommes Amandine

-

Appeltaartje met Vanille ijs

Tarte fine aux Pommes et glace Vanille

of/ou

Koude Sabayon met Mandarijnen

Sabayon glacé aux Mandarines

of/ou

Assortiment van Kazen

Assiette de Fromage

Alle onze nagerechten zijn huisgemaakt

Tous nos desserts sont faits maison

(per tafel gerserveerd)

(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.

Menu

Restaurant Menu € 38,00

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 maturé avec 7 épices)

of/ou

Bruschetta met Boschampignons, gepocheerd Ei en Mousselinesaus
Bruschetta de Champignons des bois, Oeuf poché et sauce Mousseline

of/ou

Duo van Kroketter, Kaas en Garnalen

Duo de Croquettes de Fromage et Crevettes

-

Zeebaarsfilet, gebakken Boschampignons & Pastinaak, Aardappelpuree
Filet de Bar rôti, poêlée de Champignons des bois & Panais, Pommes Purée

of/ou

Gebakken Zalmpavé met Béarnaisesaus, Frietjes

Pavé de Saumon rôti, sauce Béarnaise, Pommes Frites

of/ou

Fazantenborst "Fine Champagne", Herfstevruchten, Aardappelen Amandine

Poitrine de Faisan Fine Champagne, Fruits d'automne, Pommes Amandine

of/ou

Gegrild Rundspave 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

Koude Sabayon met Mandarijnen

Sabayon glacé aux Mandarines

of/ou

Crème Brûlée

of/ou

Assortiment van Kazen

Assiette de Fromage

Alle onze nagerechten zijn huisgemaakt

Tous nos desserts sont faits maison

(per tafel gerserveerd)

(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.

Suggesties – Suggestions

Koude & Warme Voorgerechten – Les Entrées Froides & Chaudes

Zeeuwse platte Oesters 4/0 / Huîtres plates de Zélande 4/0	6st./6pcs. € 19,00	9st./9pcs. € 27,00
Oesters «Fines Normandes» N°3/ Huîtres Fines Normandes N°3	6st./6pcs. € 13,00	9st./9pcs. € 19,00
Secreto N° 7 (gerijpt rundsvlees met 7 verschillende kruiden) Secreto N°7 (viande de bœuf maturé avec 7 épices)		€ 17,00
Waaier van gerookte Eendenborst met Eendenlever, Vijgen Eventail de Magret de Canard fumé & Foie gras, saladine aux Figs		€ 15,00
Bruschetta met Boschampignons, gepocheerd Ei en Mousselinesaus Bruschetta de Champignons des bois, Oeuf poché et sauce Mousseline		€ 14,00
Risotto met Paddestoelen “Girollen”, krokantje van Parmezaan Risotto aux Girolles, tuile de Parmesan		€ 16,00
Gebakken Sint-Jacobsnootjes met Notenboter, zalfje van Pastinaak met Vanille Noix de Saint-Jacques rôties au Beurre de Noix, crème de Panais à la Vanille		€ 18,00

Visgerechten – Poissons & Vlees en Gevogelte – Viandes et Volailles

Zeebaarsfilet, gebakken Boschampignons & Pastinaak, Aardappelpuree Filet de Bar rôti, poêlée de Champignons des bois & Panais, Pommes Purée		€ 23,00
Medaillons van Zeeduivel & Kreeft, Witte Botersaus met Saffraan, Spinazie, Natuuraardappelen Médailles de Lotte et Homard, Beurre Blanc au Safran, Epinards, Pommes Nature		€ 32,00
Ravioli van Kalfszwezerik & Boschampignons, Bordelaisesaus Ravioles de Ris de Veau & Champignons des bois, sauce Bordelaise		€ 25,00
Mechelse Koekoek met Morilles Zwammen, gebakken Aardappelen Coucou de Malines aux Morilles, Pommes rissolées		€ 27,00
Fazantenborst “Fine Champagne”, Herfstvruchten, Aardappelen Amandine Poitrine de Faisan Fine Champagne, Fruits d’automne, Pommes Amandine		€ 24,00
Hazenrug in korst van Peperkoek, Puree van groene Kool met gezouten boter Râble de Lièvre en chapelure de Pain d’Epices, purée de Chou Vert au Beurre salé		€ 29,00
Tagliata van Hindensteak, Pappardelle met Eendenlever en Veenbessen Tagliata de Biche, Pappardelles au Foie gras et Airelles		€ 27,00

Koude Voorgerechten – Les Entrées Froides

Buideltje van gerookte Zalm met grijze Garnalen en Appel Baluchon de Saumon fumé aux Crevettes grises et Pomme	€ 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	€ 13,00
Salade Folle (Scampi’s, Eendenlever, gerookte Zalm,...) Salade Folle (Scampis, Foie Gras, Saumon fumé,...)	€ 16,00
Zeebrugs Slaatje (grijze Garnalen,...) Salade de Zeebrugge (Crevettes grises,...)	€ 15,00

Warme Voorgerechten – Les Entrées Chaudes

Veloutésoep volgens Marktaanbod Velouté selon le Marché	€ 6,00
Huisbereide Garnaalkroketjes met gefrituurde Peterselie Croquettes de Crevettes grises « Maison », Persil frit	€ 16,00
Kaaskroketten met gefrituurde Peterselie Croquettes de Fromage, Persil frit	€ 13,00
Duo van Kroketten met gefrituurde Peterselie Duo de Croquettes, Persil frit	€ 15,00
Scampi’s met Look / Lookroom / Duivels / Indische / Gefrituurd met Tartaarsaus Scampis à l’Ail / Crème-Ail / Diable / Indienne / Frits sauce Tartare	€ 13,00

Voor de Kleintjes – Pour les Petits

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

Visgerechten – Poissons

Duo van Tomaten gevuld met grijze Garnalen, Frietjes Duo de Tomates aux Crevettes grises, Pommes Frites	€ 24,00
Gegrilde Zalmpave met Béarnaisesaus, Frietjes Pavé de Saumon grillé, Béarnaise, Pommes Frites	€ 19,00
Gegrilde rode Tonijn « mi-cuit », Broccoli en gekonfijte Tomaten, Grenaille Aardappelen Mi-cuit de Thon rouge grillé, Brocoli et Tomates confites, Pommes Grenailles	€ 23,00
Gegrilde rode Tonijn bereid op de wijze van een Salade Niçoise Thon rouge grillé façon Salade Niçoise	€ 23,00
Gestoomde Kabeljauwrug, Aardappelpuree met Olijfolie Dos de Cabillaud vapeur, Pommes purée à l’Huile d’Olive	€ 25,00
Gebakken Zeetong, « Meunière » Sole Meunière	€ 29,00

Vlees en Gevogelte – Viandes et Volailles

Onze Huisbereide Américain of Rundstartaar op Italiaanse wijze, Frietjes Filet Américain garni ou Tartare de Boeuf à l’Italienne, Pommes Frites	€ 18,00
Gegrilde Kipfilet met lauwe vinaigrette met Honing en zwarte Olijven, Grenaille Aardappelen Blanc de Volaille grillé, vinaigrette tiède au Miel et Olives noires, Pommes Grenaille	€ 18,00
Varkenshaasje met Graanmosterdsaus en Aardappelgratin Filet de Porc, Sauce Moutarde à l’ancienne, Gratin Dauphinois	€ 18,00
Gegrild Rundspave 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
Gegrilde nootje van Tussenrib (300g.) met Hofmeesterboter, Frietjes Noix d’Entrecôte (300g.) grillée, Beurre Maître d’Hôtel, Pommes Frites	€ 25,00
Tagliata van Tussenrib op Toscaanse wijze, Grenaille Aardappelen Tagliata de noix d’Entrecôte façon Toscane, Pommes Grenailles	€ 25,00
Ossehaas (250g.) met Hofmeesterboter, Frietjes Filet pur (250g.), Beurre Maître d’Hôtel, Pommes Frites	€ 29,00
Sauzen: Béarnaise,Choron,Archiduc,groene Peper,grof gemalen Pepersaus,Roquefort,Provencaalse Sauces: Béarnaise, Choron, Archiduc, Poivre vert, Poivre concassé, Roquefort, Provençale	€ 3,50

Gemengde salade / salade mixte € 4,00 Warme groenten / légumes chauds € 6,00
Keuze uit rijst, kroketten, frietjes, purée of natuuraardappelen bij alle gerechten.
Accompagnement riz, croquettes, frites, purée ou pommes nature.

Nagerechten – Desserts

Tous nos desserts sont faits maison

Assortiment van Kazen / Assiette de Fromage	€ 9,00
Nougat-ijs / Nougat Glacé	€ 7,00
Crème Brûlée	€ 7,00
Chocolademousse / Mousse au Chocolat	€ 7,00
Sabayon Amaretto	€ 8,50
Speculaas Tiramisu / Tiramisu au Speculoos	€ 7,00
Nagerechtenbord / Assiette Gourmande	€ 9,00
Flensjes « Comédie Française » / Crêpes « Comédie Française	€ 9,00
Appeltaartje met Vanille Ijs / Tarte fine aux Pommes et Glace Vanille	€ 8,00
Rode Vruchtenslaatje / Salade aux Fruits rouges	€ 9,00
Assortiment van Sorbet / Assortiment de Sorbet	€ 8,00
Dame Blanche	€ 8,00
Aardbeien Melba / Fraises Melba	€ 9,00
Luikse Koffie / Café Liégeois	€ 8,00

Digestieven – Digestifs

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

H by Hine	€ 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

Lescompte Orginel	€ 8,00
-------------------	--------

<u>Irish Coffee</u>	€ 8,50
---------------------	--------

<u>Supplementen-Supplément Soft</u>	€ 2,00
-------------------------------------	--------

<u>Supplementen-Supplément Red Bull &Prenium</u>	€ 3,00
--	--------

Likeuren / Liqueurs

Grand Marnier	€ 7,50
Madarnine Napoléon	€ 7,50
Cointreau	€ 7,50
Amaretto di Saronno	€ 7,50
Sambucca Molinari	€ 7,50
Baileys	€ 7,50
Eau de Villée	€ 7,50
Limoncello	€ 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

Onze Slaatjes – Nos Salades

Les Pieds dans l'Eau (grijze garnalen, witloof, tomaat, komkommer,...) (crevettes grises, chicon, tomate, concombre,...)	€ 20,00
Brussels Kart (scampi's, eendelever, gerookte zalm,...) (scampis, foie gras, saumon fumé,...)	€ 20,00
Chavignol (warme geitenkaas, appel met kaneel, mesclun, korstjes,...) (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, croûtons, iceberg, tomaat, komkommer,...) (poulet, croûtons, iceberg, tomate, concombre,..)	€ 15,00

Vegetarische & Pasta Gerechten – Plats Végétariens & Pâtes

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
Vegetarisch slaatje (tofu, rauwkost & vruchten) Salade Végétarienne (tofu, crudités & fruits)	€ 15,00
Warme Groenteschotel met Tofu Assiette de Légumes chauds et Tofu	€ 15,00
Raviolis gevuld met Groenten en Tomatencoulis Raviolis aux Légumes et coulis de Tomates	€ 14,00
Cannelloni Ricotta & Spinazie Cannelloni Ricotta & Epinards	€ 14,00

Onze medewerkers van Brussels Kart gaan zorgvuldig om met uw allergie / voedselintolerantie. Wij verzoeken u te allen 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.