

Menu

Restaurant Menu € 38,00

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

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

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

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

of/ou

Mechelse Asperges op Vlaamse wijze **suppl. € 2,00**

Asperges de Malines à la Flamande **suppl. € 2,00**

of/ou

Gebakken Sint-Jacobsnootjes op een Carpaccio van rode Bieten, Sinaasappelboter **suppl. € 2,00**

Noix Saint-Jacques rôties sur un Carpaccio de Bettrave rouge, Beurre à l'Orange **suppl. € 2,00**

of/ou

Duo van Krokette, Kaas en Garnalen

Duo de Croquettes de Fromage et Crevettes

-

Gebakken Snoekbaarsfilet met Auberginekaviaar, Kumquatvinaigrette, Aardappeltaartje **suppl. € 2,00**

Filets de Sandre rôti au caviar d'Aubergine, vinaigrette au Kumquat, Pommes Paillason **suppl. € 2,00**

of/ou

Gebakken Zalmpavé met Béarnaisesaus, Frietjes

Pavé de Saumon rôti, sauce Béarnaise, Pommes Frites

of/ou

Gemarineerd Lamsboutje met Kruiden & Yoghurt, Tuinboontjes en Aardappelgratin

Gigotin d'Agneau mariné aux Herbes & Yaourt, Fèves des Marais, gratin Dauphinois

of/ou

Gegrild 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

Gebakken Ananas, Mango coulis & Limoensorbet

Ananas rôti, coulis de mangue & Sorbet Citron

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

Pastrami van Kalf, Knolselderremoulade met Truffelsap Pastrami de Veau, rémoulade de Céleri-rave au jus de Truffe	€ 13,00
Secreto N° 7 (gerijpt rundsvlees met 7 verschillende kruiden) Secreto N°7 (viande de bœuf maturé avec 7 épices)	€ 17,00
Mechelse Asperges met vinaigrette Asperges de Malines à la vinaigrette	€ 16,00
Mechelse Asperges op Vlaamse wijze of Mousseline Asperges de Malines à la Flamande ou Mousseline	€ 18,00
Gestoofde Prei met « Petits Gris » & gerookte Paling Fondue de Poireaux aux Petits Gris & Anguille fumée	€ 16,00
Bouchot-Mosseltjes op mediterrane wijze Moules de Bouchot à la méditerranéenne	€ 13,00
Gebakken Sint-Jacobsnootjes op een Carpaccio van rode Bieten, Sinaasappelboter Noix Saint-Jacques rôties sur un Carpaccio de Bettrave rouge, Beurre à l'Orange	€ 18,00

Visgerechten – Poissons & Vlees en Gevogelte – Viandes et Volailles

Gebakken Snoekbaarsfilet met Auberginekaviaar, Kumquatvinaigrette, Aardappeltaartje Filets de Sandre rôti au caviar d'Aubergine, vinaigrette au Kumquat, Pommes Paillasson	€ 25,00
Gestoomde Kabeljauwrug met Mechelse Asperges en Mousselinesaus, Natuuraardappelen Dos de Cabillaud vapeur aux Asperges de Malines et sauce Mousseline, Pommes Nature	€ 29,00
Gegrilde Kalfslever met Béarnaise, groene Boontjes & gegrilde Tomaat, Frietjes Foie de Veau grillé Béarnaise, Haricots verts & Tomate grillée, Pommes Frites	€ 19,00
Kalfsrib, gebakken Asperges & rode Bieten, Kalfsjus met Tijm, gebakken Aardappelen Côte de Veau, poêlé d'Asperges & Bettrave, jus de Veau au Thym, Pommes rissolées	€ 28,00
Gemarineerd Lamsboutje met Kruiden & Yoghurt, Tuinboontjes en Aardappelgratin Gigotin d'Agneau mariné aux Herbes & Yaourt, Fèves des Marais, gratin Dauphinois	€ 23,00

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 Zeebruge (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 <i>of</i> Rundstartaar op Italiaanse wijze, Frietjes Filet Américain garni <i>ou</i> 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	€ 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
Sauzen: Béarnaise,Choron,Archiduc,groene Peper,grof gemalen Pepersaus,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
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.