

L'ÂME DU LIEU



C'est au début du siècle que commence l'histoire de la famille Veulemans à Bruxelles. En 1902, Calixte Veulemans, âgé de 14 ans, débarque de son petit village du Limbourg, Hoeleden. Arrivé dans la capitale, il travaille comme « garçon » dans plusieurs « cafés chantants ». Il est ensuite engagé comme commis à la Friture Henri, 1 Rue Rempart des Moines, qu'il reprend quelques années plus tard et renomme Friture Henri « Chez Calixte ». Très vite, il emmagasine toutes les ficelles du métier, que ce soit au niveau de la salle ou de la cuisine. Sympathique, souriant, débonnaire, il crée rapidement autour de lui un réseau d'amis et de relations.

Au mois de juillet 1921, ce jeune homme audacieux et courageux rachète le n°13 de la Rue des Bouchers, un établissement qui porte déjà le nom « Aux Armes de Bruxelles ». Cette taverne de quartier accueillait les cochers d'un ancien relais de poste situé rue de la Fourche, d'où son nom résonnant aux armoiries de la capitale. Calixte, laborieux en diable en fait rapidement un restaurant haut de gamme.

À cette époque, les moules sont transportées par péniche sur le canal. Elles n'arrivent pas journalièrement. Calixte résout ce problème en passant un accord avec un Hollandais de Yerseke et fait venir des moules quotidiennement par camion. Il invente en 1921 la manière de servir les moules à table, en casseroles individuelles. Cette habitude deviendra un des symboles truculents de notre pays. Le génie créatif et commercial de Calixte ne s'émousse pas. Il crée également « les moules à l'escargot », une appellation purement belge qui désigne un plat de moules cuites au four avec un beurre à l'ail.

Haut lieu de la restauration, cet établissement chargé d'histoire a reçu de nombreuses personnalités qui lui sont souvent restées fidèles au fil du temps. Le roi Léopold III venait y déguster, une fois par mois, sa sole meunière et son plat de moules, en compagnie de son aide de camp.

Les artistes de passage dans la capitale belge ont toujours aimé venir Aux Armes de Bruxelles : Jacques Brel, Pierre Brasseur, Fernandel, Michèle Morgan, Danielle Darrieux, Michel Simon, Toots Thielemans, Johnny Halliday... En 1958 le restaurant connaît le début d'une période faste avec l'Exposition Universelle qui a fait de Bruxelles le centre du monde pendant 6 mois.

Au début des années 1970, Jacques Veulemans, un des fils de Calixte, crée à l'extérieur du vénérable établissement, dans la Petite rue des Bouchers, le « Comptoir des Armes », un bar à tapas à la belge.

Il y travaille entre autres avec son épouse, Madame Suzanne et son fils Laurent. Le tout Bruxelles s'y retrouve pour boire le coup et y déguster les classiques de la maison, en petites portions, tout en faisant la zwanze une bonne partie de la nuit. Les « Armes de Bruxelles » connaissent alors trois décennies fastes, contribuant à la réputation festive de l'îlot sacré, destination gastronomique de la capitale. Calixte, Gaëtan et Chantal, les autres enfants du fondateur sont aussi très actifs dans cette institution bruxelloise dont la renommée dépasse les frontières de notre pays.

En 2006, la famille Veulemans revend l'affaire. Le restaurant vit alors quelques années agitées avant d'être repris en 2018 par Rudy Vanlancker, propriétaire de Chez Léon, un proche de la famille Veulemans depuis toujours. Une sorte de réveil pour cette vieille dame endormie depuis 2006.

13 rue des Bouchers - 1000 Bruxelles | TEL.: 00 32 (0) 2 511 55 50 | FAX : 00 32 (0) 2 514 33 81
www.auxarmesdebruxelles.com #auxarmesdebruxelles

Du dimanche au jeudi de 12h00 à 23h00 | Vendredi et samedi jusqu'à 23h30

DESSERTS

◆ Crème brûlée aux cuberdons.....	9,50€
◇ Glace chocolat et truffes au chocolat.....	10,50€
◇ Moelleux au chocolat boule de glace vanille.....	10,50€
◆ Tarte au sucre et à la cassonade servie tiède.....	7,85€
◇ Tiramisu aux spéculoos.....	8,85€
◇ Café liégeois.....	8,85€
◇ Coupe vanille à l'advokaat et sauce chocolat.....	10,75€
◇ Gaufre de Bruxelles, sucre et chantilly.....	9,75€
◆ Bodding de Bruxelles au coulis de cerises.....	7,50€
◇ Ananas frais.....	7,50€
◆ Crêpes « Comédie française » flambées en salle à la Mandarine Napoléon, boule de glace vanille.....	12,25€
◇ Assortiment de sorbets.....	9,85€
◇ Dame blanche.....	9,75€
◇ Mousse au chocolat.....	8,85€

FROMAGES

◇ Assortiment de fromages belges.....	12,50€
---------------------------------------	--------

CAFÉS & THÉS

◇ Café, expresso, décaféiné.....	3,80€
◇ Cappuccino.....	3,95€
◇ Lait russe.....	3,95€
◇ Irish coffee.....	8,95€
◇ Thé.....	3,50€
◇ Infusions.....	3,50€

DIGESTIFS

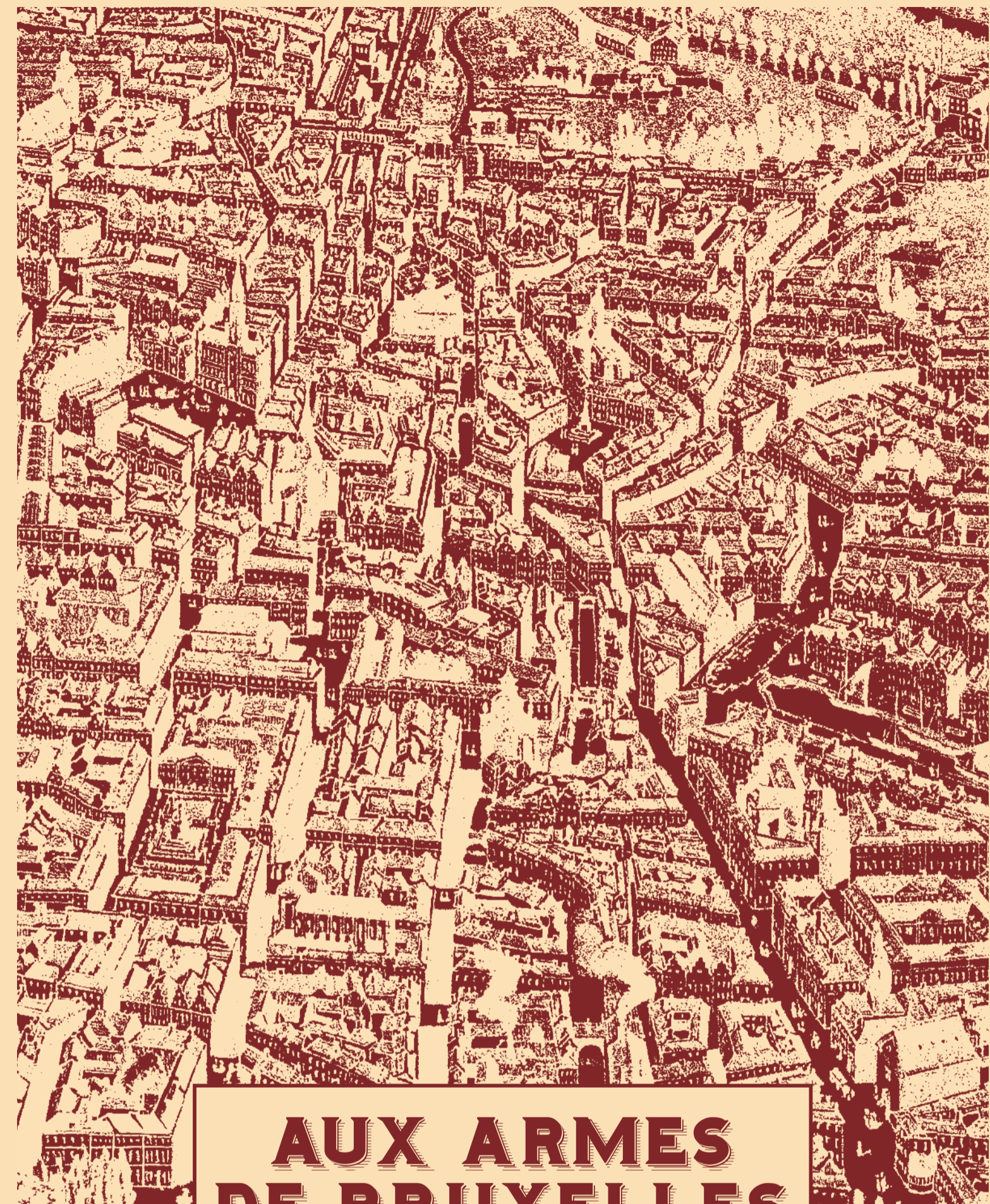
◇ Cointreau, Cognac, Calvados, Armagnac, Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Grand Marnier, Grappa, Amaretto, Limoncello, Framboise, Drambuie, Fernet-Fernet Branca, Eaux-de-vie belges.....	8,85€
--	-------

VINS DE DESSERT

◇ Muscat.....	6,80€/verre
◇ Sauternes.....	11,80€/verre

La maison décline toute responsabilité pour les objets et vêtements déposés aux porte-manteaux. Le paiement par chèque n'est pas accepté. La maison ne fait pas de change sur les billets de 500 euros. Tous les prix sont donnés en euro, service et TVA compris.

Les personnes présentant des allergies ou des intolérances alimentaires peuvent demander notre brochure informative.
Powered by G1.BE Web & Graphic Strategy - 2019



**AUX ARMES
DE BRUXELLES**
- 1921 -



BIÈRES	
AU FÛT	
◇ Alken Cristal - 5,0%	3,95€
◆ Veulemans - 6,5%	4,45€
◇ Blanche de Bruges - 4,8%	4,45€
◇ Affligem brune - 6,8%	5,15€

EN BOUTEILLES	
◇ Gueuze Mort Subite - 4,5%	4,95€
◇ Kriek Mort Subite - 4,0%	4,95€
◇ Cuvée de Ciney Blonde - 7,0%	4,95€
◇ Cuvée de Ciney Brune - 7,0%	4,95€
◇ Grisette Fruits des Bois - 3,5%	4,95€
◇ Triple Affligem - 9,0%	6,95€
◇ Grimbergen Blonde - 6,7%	6,95€
◇ Grimbergen Brune - 6,5%	6,95€
◇ Judas - 8,5%	6,95€
◇ Délirium Tremens - 8,5%	6,95€
◇ Trappiste Chimay Brune - 9,0%	7,30€
◇ Duvel - 8,5%	6,95€
◇ Carlsberg - 5,5%	4,45€
◇ Carlsberg NA - 0,0%	3,95€

APÉRITIFS	
◇ Apéritif maison	8,95€
◆ Cocktail Alexandra de Madame Nadine	9,25€
◇ Coupe de Champagne	12,00€
◇ Kir royal	12,00€
◇ Martini, Gancia, Pineau des Charentes, Porto, Sherry	6,50€
◇ Kir, Campari, Ricard, Picon, Picon vin blanc	6,95€
◇ J&B, Johnnie Walker Red Label, Jameson	8,50€
◇ Jack Daniel's, Chivas	9,50€
◇ Smirnoff, Absolut Vodka	8,50€
◇ Gordon's Gin	7,50€
◇ Bombay Sapphire	8,50€
◇ Extra Soft	2,50€

SOFT DRINKS	
◇ Coca et Coca Zéro	3,15€
◇ Lipton Ice Tea	3,15€
◇ Lipton Ice Tea pêche	3,15€
◇ Looza orange	3,85€
◇ Looza pomme	3,85€
◇ Looza tomate	3,85€
◇ Jus d'orange frais pressé	6,95€
◇ Schweppes Soda	3,15€
◇ Schweppes Tonic	3,15€
◇ Schweppes Ginger Ale	6,00€
◇ Schweppes Hibiscus	6,00€
◇ Spa citron	3,15€
◇ Spa orange	3,15€

	25CL	50CL	100CL
◇ Bru plate ou pétillante	2,75€	4,85€	6,95€

HORS-D'OEUVRE FROIDS*	
◇ Terrine de foie gras fait maison, confiture d'oignons et toast de brioche	21,00€
◆ Salade « Veulemans » (1/2 salade de crevettes grises et 1 pièce de croquette aux crevettes)	17,50€
◇ Assiette gourmande (Foie gras frais, saumon fumé et crevettes grises et salade)	24,00€
◇ Cervelle de veau sauce tartare, céleri rémoulade et condiments	17,15€
◇ Hareng de la Baltique au vin blanc et pomme verte	14,00€
◇ Tomate aux crevettes grises mayonnaise	18,25€
◇ Saumon doux fumé d'Écosse et ses garnitures	22,50€
◇ Salade de chicons au roquefort et lardons fumés	13,00€
◇ Tête pressée maison aux aromates sauce tartare	13,50€
◆ Salade tiède de langues d'agneau vinaigrette à l'échalote	15,50€
◇ Tartare de saumon à l'échalote, ciboulette et moutarde à l'ancienne	17,00€
◇ Timbale Caviar Royal Select 30gr	67,00€
◇ Timbale Caviar Ossetra 30gr	85,00€
<i>Servi avec son shot de vodka</i>	

HORS-D'OEUVRE CHAUDS*	
◇ Soupe de poisson maison (croûtons, rouille, fromage)	12,50€
◇ Potage du jour	8,50€
◇ Fondus au fromage	13,50€
◆ Croquettes aux crevettes grises	17,50€
◆ Croquettes de volaille sauce Madère	14,75€
◇ Coquille ostendaise (poissons, moules, crevettes, champignons, fromage)	15,25€
◇ Chicon jambon gratin	12,50€
◇ Pied de porc grillé, sauce tartare	14,50€
◇ Six escargots de Bourgonne	12,50€
✔ Six champignons au beurre et aux herbes fraîches	12,50€
✔ Chicon gratin végétarien	11,00€
✔ Salade de chèvre affiné rôti au miel	17,00€

LE BANC D'ÉCAILLER (EN SAISON)	
◇ Moules parquées, sauce Marolles	15,55€
◇ Bouquet de crevettes roses de Madagascar	14,75€
◇ Langoustines 6 pièces	29,50€
◇ Bol de caricoles (bulots)	12,50€
◇ Bigorneaux, la portion	11,15€
◆ Plateau des Armes de Bruxelles	58,75€
<i>Assortiment d'huîtres 9 pièces, moules parquées, crevettes grises, crevettes roses, caricoles et bigorneaux</i>	
◇ Plateau Royal	84,25€
<i>Assortiment d'huîtres 9 pièces, moules parquées, crevettes grises, crevettes roses, langoustines, caricoles, bigorneaux et 1/2 homard.</i>	

	1pièce	6pièces
◇ Huîtres plates de Zélande	4,80€	24,00€
◇ Huîtres Fines de Claires Marennes Oléron	4,00€	20,00€
◇ Huîtres Tia Maraa (Irlande)	5,00€	25,00€

NOS MOULES GOLDEN (EN SAISON)	
◇ Assiette de moules parquées, sauce Marolles	15,55€
◇ Assiette de moules au beurre d'escargot (ail et persil)	18,55€
◇ Casserole de moules marinières (oignons, céleri, beurre) frites fraîches	27,50€
◇ Casserole de moules au vin blanc (oignons, céleri, beurre, vin blanc) frites fraîches	28,50€
◆ Casserole de moules vin blanc crème (oignons, céleri, sauce vin blanc crème) frites fraîches	29,00€
◇ Casserole de moules aux piments (oignons, céleri, sauce piments) frites fraîches	28,00€

HOMARDS		
	1/2	1/1
◇ Homard Bellevue (salade, tomate, oeuf dur, mayonnaise, sauce cocktail)	36€	68€
◆ Gourmandises de homard décoré aux morilles et pâtes fraîches	38€	72€
◇ Waterzooi de homard	36€	68€

POISSONS	
◇ Anguilles au vert	28,50€
◇ Sole de la mer du Nord meunière ou grillée	36,50€
◇ Sole de la mer du Nord « bonne femme » (champignons, sauce vin blanc, fines herbes)	38,50€
◇ Filets de sole de la mer du Nord « Dugléré » (tomate fraîche, sauce vin blanc, persil)	38,50€
◆ Filets de sole de la mer du Nord maison (champignons, crevettes, moules, homard, crème)	39,50€
◇ Cabillaud poché sauce mousseline ou beurre fondu et moutarde	26,75€
◇ Cabillaud poché tomate basilic	26,75€
◇ Aile de raie meunière ou aux câpres	27,55€
◇ Dos de saumon frais écossais label rouge grillé sauce béarnaise	25,75€
◇ Dos de saumon frais écossais label rouge poêlé, sauce vin rouge à l'échalote	25,75€
◇ Turbot poché ou grillé sur l'arête	48,50€
◆ Waterzooi de poissons Aux Armes de Bruxelles (cabillaud, sole, saumon, crevettes grises)	26,55€
◇ Goujonnettes de poisson, sauce tartare, purée et cressonnette	24,50€

Les poissons sont servis avec pommes nature ou pommes duchesse.

MENU ENFANT À 12,00€	
<i>Jusqu'à 12 ans.</i>	
LES PLATS	
Goujonnettes de poisson sauce tartare, purée et cressonnette ◆ Vol-au-vent, frites fraîches ◆ Steak enfant, frites fraîches, salade ◆ Demi-casserole de moules marinière	
LES DESSERTS	
Mousse au chocolat ◆ Glace	

◆ = Plats signature ✔ = Plats végétariens

* Tous nos hors d'oeuvre et repas végétariens peuvent être servis en plat moyennant un supplément de 50% du prix affiché.

VOLAILLES	
◆ Vol-au-vent de poularde, mousseline et frites fraîches	19,75€
◇ Waterzooi de volaille à la gantoise, pommes nature	19,75€
◇ Magret de canard sauce archiduc, tomate au four, pommes croquettes	24,25€
◇ Magret de canard à l'orange, demi-pomme normande, gratin dauphinois	24,25€

VIANDES	
◇ Carbonnades de bœuf à la flamande, frites fraîches	19,85€
◇ Carré d'agneau, bouquetière de légumes, gratin dauphinois	26,75€
◆ Côte de veau « élevé sous la mère » sauce Blackwell, frites fraîches	32,85€
◇ Escalope de veau viennoise, pommes sautées	22,95€
◇ Filet américain (steak tartare), frites fraîches	19,85€
◆ Pavé de bœuf « Rouge des Flandres »	24,75€
◆ Entrecôte grillée « Rouge des Flandres »	28,50€
◆ Double entrecôte (2 couverts)	55,15€
◆ Filet pur grillé	34,80€

Toutes les viandes sont servies avec des frites fraîches cuites à la graisse de bœuf. Sauces maison : béarnaise, choron, archiduc, poivre vert, poivre noir concassé, roquefort, beurre Maître d'hôtel, Marchand de vin.

VÉGÉTARIENS*	
✔ Six champignons, beurre aux herbes fraîches	12,50€
✔ Chicon gratin végétarien	11,00€
✔ Salade de chèvre affiné rôti au miel	17,00€

LÉGUMES, SALADES ET ACCOMPAGNEMENTS	
◇ Frites fraîches cuites à la graisse de bœuf	3,95€
◇ Pommes nature, sautées, duchesse	3,95€
◇ Gratin dauphinois	3,95€
◇ Purée (nature, cressonnette)	3,95€
✔ Bouquet de légumes frais	12,85€
✔ Haricots verts extra-fins	5,00€
✔ Épinards au beurre	5,00€
✔ Petits pois à la française	5,00€
✔ Salade mixte, verte ou tomates	7,00€
✔ Chicons poêlés	5,00€

Le chef Cédric Callenaere vous propose ses suggestions et/ou menus du moment. Tous nos plats sont servis avec professionnalisme, respect du client, du produit, et amour de la gastronomie belge.

MENU À 36,50€	
LES ENTRÉES	
Tartare de saumon à l'échalote, ciboulette et moutarde à l'ancienne ◆ Tête pressée maison aux aromates sauce tartare ◆ Salade de chèvre affiné rôti au miel ◆ Croquettes de volaille sauce madère	
LES PLATS	
Filet américain (steak tartare), frites fraîches ◆ Saumon grillé béarnaise, tomate au four, pommes nature ◆ Vol-au-vent de poularde, mousseline et frites fraîches ◆ Carbonnades de bœuf à la flamande, frites fraîches	
LES DESSERTS	
Gaufre de Bruxelles sucre et chantilly ◆ Tiramisu aux spéculoos ◆ Mousse au chocolat	

MENU À 47,50€	
LES ENTRÉES	
Salade « Veulemans » (1/2 salade de crevettes grises et 1 pièce de croquette aux crevettes) ◆ Coquille ostendaise (poissons, moules, crevettes, champignons, fromage) ◆ Six huîtres Fines de Claires Marennes Oléron ◆ Terrine de foie gras fait maison confiture d'oignons et toast de brioche	
LES PLATS	
Waterzooi de poissons Aux Armes de Bruxelles (cabillaud, sole, saumon, crevettes grises) ◆ Cabillaud poché tomate basilic ◆ Pavé de bœuf « Rouge des Flandres » grillé, sauce au choix, frites fraîches ◆ Magret de canard à l'orange, demi-pomme normande, gratin dauphinois	

DESSERT AU CHOIX OU ASSORTIMENT DE FROMAGES BELGES	
---	--