



DE ZIEL VAN DE PLAATS



De geschiedenis van de familie Veulemans in Brussel begon in 1902, toen de 14-jarige Calixte Veulemans van het Limburgse dorpje Hoeleden naar onze hoofdstad verhuisde. Daar werkte hij eerst als ober in verschillende 'cafés chantants'. Vervolgens ging hij als keukenhulp aan de slag in Friture Henri, Papenest 1, die hij een paar jaar later overnam en omdoopte tot Friture Henri 'Chez Calixte'. Heel snel leerde hij de knepen van het vak in zowel de zaal als de keuken. Door zijn sympathieke, opgewekte en zachtmoedige karakter maakte hij al gauw veel vrienden.

In juli 1921 nam deze moedige jongeman in de Beenhouwersstraat 13 een zaak over die toen al 'Aux Armes de Bruxelles' heette. Deze buurt-taverne verwelkomde de koetsiers van een vroeger poststation in de Greepstraat, vandaar de naam die verwijst naar het wapenschild van de hoofdstad. De hard werkende Calixte maakte er snel een hoog aangeschreven restaurant van. De mosselen werden destijds met een aak over het kanaal vervoerd en kwamen niet dagelijks aan. Calixte loste dat probleem op door een akkoord te sluiten met een Nederlander uit Yerseke en liet elke dag mosselen leveren met de vrachtwagen. In 1921 bedacht hij de manier om mosselen aan tafel op te dienen in individuele kookpannen. Die gewoonte zou uitgroeien tot een van de kleurrijke symbolen van ons land. Het creatieve en commerciële genie van Calixte verzwakte niet. Hij bedacht ook 'moules à l'escargot', een typisch Belgische benaming voor in de oven bereide mosselen met lookboter.

Dit gerenommeerde restaurant met een rijke geschiedenis kreeg al veel prominenten over de vloer, die in de loop der jaren vaak trouwe klanten zijn gebleven. Koning Leopold III kwam er één keer per maand, vergezeld van zijn adjudant, tong meunière en mosselen eten.

Artiesten op doorreis in de Belgische hoofdstad kwamen altijd graag naar Aux Armes de Bruxelles: Jacques Brel, Pierre Brasseur, Fernandel, Michèle Morgan, Danielle Darrieux, Michel Simon, Toots Thielemans, Johnny Halliday, om er maar enkele te noemen. Met de Wereldtentoonstelling van 1958, waardoor Brussel 6 maanden lang het centrum van de wereld was, brak voor het restaurant een bloeiende periode aan.

Begin de jaren 1970 richtte Jacques Veulemans, een van de zonen van Calixte, buiten de eerwaardige zaak, in de Kleine Beenhouwersstraat, de 'Comptoir des Armes' op, een tapasbar in Belgische stijl.

Hij werkte er onder meer met zijn echtgenote, Madame Suzanne en zijn zoon Laurent. Heel Brussel kwam er samen om iets te drinken en de klansiekers van het huis te proeven, in kleine porties, en tot in de vroege uurtjes te 'zwanzen'. 'Aux Armes de Bruxelles' kende toen drie succesvolle decennia, die mee de faam vestigden van het Îlot sacré, het gastronomische hart van de hoofdstad. Calixte, Gaëtan en Chantal, de andere kinderen van de oprichter, waren eveneens bijzonder actief in dit Brusselse instituut waarvan de reputatie tot buiten onze grenzen reikt.

In 2006 verkocht de familie Veulemans de zaak. Het restaurant maakte toen enkele woelige jaren door. Uiteindelijk werd het in 2018 overgenomen door Rudy Vanlancker, eigenaar van Chez Léon en al lang een goede kennis van de familie Veulemans. De revival van deze oude Dame was daarmee ingezet!



Beenhouwersstraat 13 - 1000 Brussel | TEL.: 00 32 (0) 2 511 55 50 | FAX : 00 32 (0) 2 514 33 81
www.auxarmesdebruxelles.com #auxarmesdebruxelles
Van zondag tot donderdag 12u00 - 23u00 | Vrijdag en zaterdag tot 23u30



DESSERTS

◆ Crème brûlée met cuberdons.....	9,50€
◇ Chocolade-ijs en chocoladetruffels.....	10,50€
◇ Moelleux van chocolade met een bol vanille-ijs.....	10,50€
◆ Lauw opgediende suikertaart met basterdsuiker.....	7,85€
◇ Tiramisu met speculoos.....	8,85€
◇ Luikse koffie.....	8,85€
◇ Coupe vanille met advocaat en chocoladesaus.....	10,75€
◇ Brusselse wafel, suiker en slagroom.....	9,75€
◆ Brusselse bodding met kriegensaus.....	7,50€
◇ Verse ananas.....	7,50€
◆ Pannenkoeken « Comédie-française » geflambeerd in de zaal met Mandarine Napoléon, bol vanille-ijs.....	12,25€
◇ Assortiment van sorbets.....	9,85€
◇ Dame blanche.....	9,75€
◇ Chocolademousse.....	8,85€

KAZEN

◇ Assortiment van Belgische kazen.....	12,50€
--	--------

KOFFIE & THEE

◇ Espresso, cafeinevrije koffie.....	3,80€
◇ Cappuccino.....	3,95€
◇ Koffie verkeerd.....	3,95€
◇ Irish coffee.....	8,95€
◇ Thee.....	3,50€
◇ Kruidenthee.....	3,50€

DIGESTIEVEN

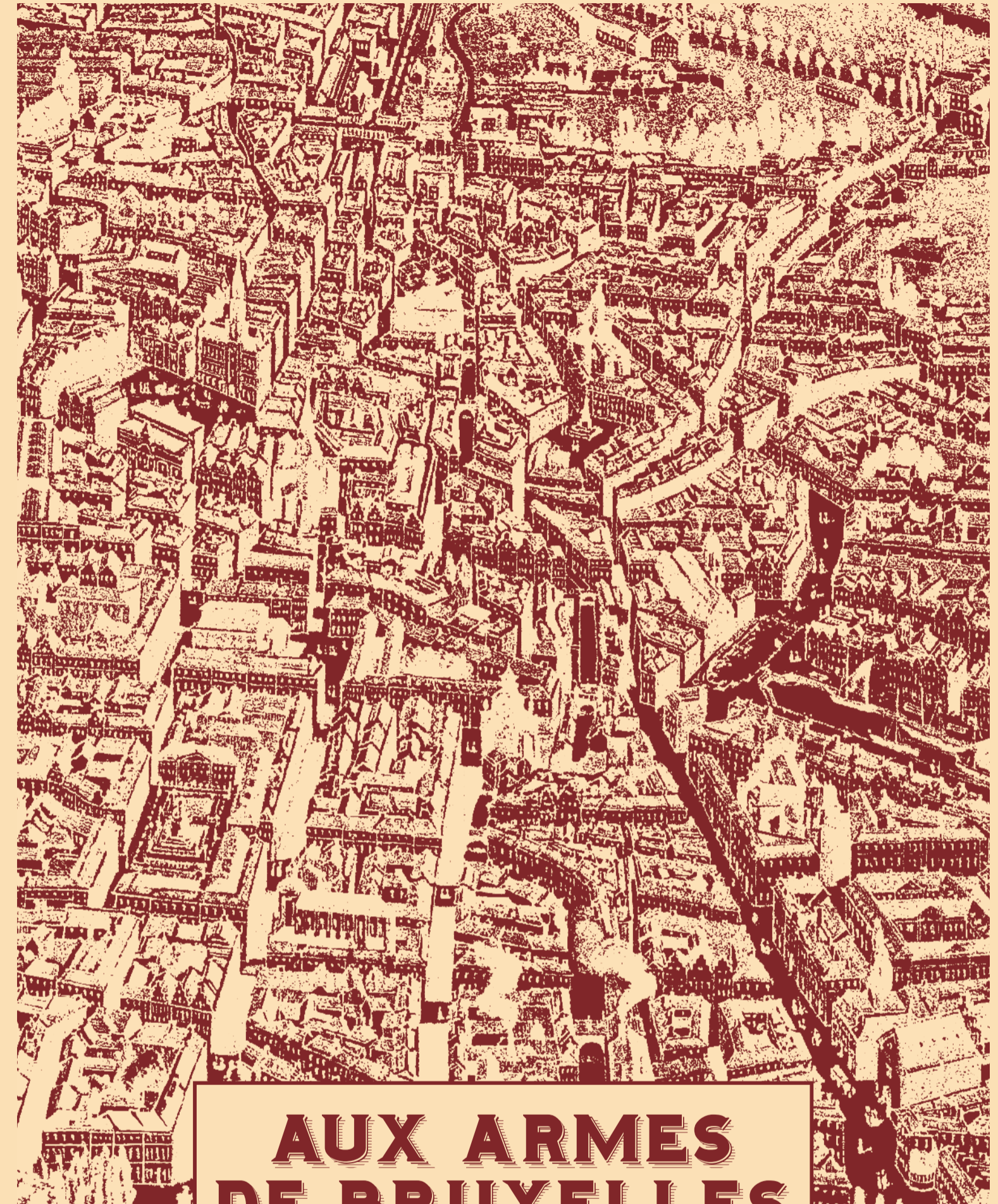
◇ Cointreau, Cognac, Calvados, Armagnac, Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Grand Marnier, Grappa, Amaretto, Limoncello, Framboise, Drambuie, Fernet-Fernet Branca, Belgische eaux-de-vie.....	8,85€
---	-------

DESSERTWIJNEN

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

Het huis is niet aansprakelijk voor de voorwerpen en kledingstukken die aan de kapstokken worden gehangen. Betalen met cheque wordt niet aanvaard. Het huis wisselt geen briefjes van 500 euro. Alle prijzen zijn in euro, inclusief bediening en btw.

Personen met voedselallergieën of -intoleranties kunnen onze informatiebrochure vragen.
Powered by G1.BE Web & Graphic Strategy - 2019



BIEREN

VAN HET VAT	
◇ Alken Cristal - 5,0%	3,95€
◆ Veulemans - 6,5%	4,45€
◇ Bruges Witbier - 4,8%	4,45€
◇ Affligem Bruin - 6,8%	5,15€

IN FLES	
◇ 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€

APERITIEVEN

◇ Aperitief van het huis	8,95€
◆ Alexandra cocktail van Mevrouw Nadine	9,25€
◇ Coupe Champagne	12,00€
◇ Kir royal	12,00€
◇ Martini, Gancia, Pineau des Charentes, Porto, Sherry	6,50€
◇ Kir, Campari, Ricard, Picon, Picon witte wijn	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€

SOFTDRINKS

◇ Coca en Coca Zero	3,15€
◇ Lipton Ice Tea	3,15€
◇ Lipton Ice Tea perzik	3,15€
◇ Looza sinaas	3,85€
◇ Looza appel	3,85€
◇ Looza tomaat	3,85€
◇ Versgeperst sinaasappelsap	6,95€
◇ Schweppes Soda	3,15€
◇ Schweppes Tonic	3,15€
◇ Schweppes Ginger Ale	6,00€
◇ Schweppes Hibiscus	6,00€
◇ Spa citroen	3,15€
◇ Spa sinaasappel	3,15€

	25CL	50CL	100CL
◇ Bru plat of bruisend	2,75€	4,85€	6,95€

KOUD VOORGERECHT*

◇ Terrine van verse ganzenlever van het huis, confituur van uien en toast van brioche	21,00€
◆ Salade « Veulemans » <i>(1/2 salade van grijze garnalen en 1 garnaaikrokot)</i>	17,50€
◇ Fijnproeversbord <i>(Verse ganzenlever, gerookte zalm en grijze garnalen en salade)</i>	24,00€
◇ Kalfshersenen met tartaarsaus, selder met remouladesaus en specerijen	17,15€
◇ Haring uit de Oostzee met witte wijn en groene appel	14,00€
◇ Tomaat met grijze garnalen en mayonaise	18,25€
◇ Schotse gerookte zalm en garnituren	22,50€
◇ Salade van witlof met roquefort en gerookte spekblokjes	13,00€
◇ Huisbereide preskop met aromaten en tartaarsaus	13,50€
◆ Lauwe salade van lamstong en vinaigrette met sjalot	15,50€
◇ Tartaar van zalm met sjalot, vieslook en mosterd op oude wijze	17,00€
◇ Kaviaar Royal Select 30 gr	67,00€
◇ Oscietra kaviaar 30 gr	85,00€

Geserveerd met blinis en een shot wodka

WARM VOORGERECHT*

◇ Vissoep van het huis <i>(croutons, rouille, kaas)</i>	12,50€
◇ Soep van de dag	8,50€
◇ Kaaskroketten	13,50€
◆ Kroketten van grijze garnalen	17,50€
◆ Gevogeltekroketten met maderasaus	14,75€
◇ Oostendse schelp <i>(vis, mosselen, garnalen, champignons, kaas)</i>	15,25€
◇ Gegratineerd witlof met hesp	12,50€
◇ Gegrilde varkensspoot, tartaarsaus	14,50€
◇ Zes Bourgondische slakken	12,50€
✔ Zes champignons met boter en verse kruiden	12,50€
✔ Vegetarisch gegratineerd witlof	11,00€
✔ Gerijpte geitenkaas, gebakken met honing	17,00€

DE OESTERBANK

(IN HET SEIZOEN)

◇ Geweeekte mosselen, Marollesaus	15,55€
◇ Selectie van roze garnalen uit Madagascar	14,75€
◇ Langoestines 6 stuks	29,50€
◇ Kommetje alikruikén	12,50€
◇ Kreukels, portie	11,15€
◆ Plateau des Armes de Bruxelles	58,75€

Assortiment van oesters (9 stuks), gekweekte mosselen, grijze garnalen, roze garnalen, alikruikén en kreukels

◇ Plateau Royal	84,25€
-----------------	--------

Assortiment van oesters (9 stuks), gekweekte mosselen, grijze garnalen, roze garnalen, langoestines, alikruikén, kreukels en 1/2 kreeft.

	1stuk	6stuks
◇ Zeeuwse platte oesters	4,80€	24,00€
◇ Oesters fines de claires Marennes Oléron	4,00€	20,00€
◇ Oesters Tia Maraa <i>(Ierland)</i>	5,00€	25,00€

ONZE GOLDEN MOSSELEN

(IN HET SEIZOEN)

◇ Bord moules parquées, Marollesaus	15,55€
◇ Bord mosselen met slakkenboter <i>(look en peterselie)</i>	18,55€
◇ Pot mosselen marinières <i>(uién, selder, boter)</i> Verse frietjes	27,50€
◇ Pot mosselen in witte wijn <i>(uién, selder, boter, witte wijn)</i> Verse frietjes	28,50€
◆ Pot mosselen in witte wijn en room <i>(uién, selder, witte wijnsaus, room)</i> Verse frietjes	29,00€
◇ Pot mosselen met Spaanse pepers <i>(uién, selder, Spaanse pepersaus)</i> Verse frietjes	28,00€

KREEFT

	1/2	1/1
◇ Kreeft Bellevue <i>(salade, tomaat, hardgekookt ei, mayonaise, cocktailsaus)</i>	36€	68€
◆ Gourmandises van gepelde kreeft met morieljes en verse pasta	38€	72€
◇ Waterzooi van kreeft	36€	68€

VISGERECHTEN

◇ Paling in 't groen	28,50€
◇ Noordzeetong meunière of gegrild	36,50€
◇ Noordzeetong « bonne femme » <i>(champignons, witte wijnsaus, fijne kruiden)</i>	38,50€
◇ Filets van Noordzeetong « Dugléré » <i>(verse tomaat, witte wijnsaus, peterselie)</i>	38,50€
◆ Filets van Noordzeetong « van het huis » <i>(champignons, garnalen, mosselen, kreeft, room)</i>	39,50€
◇ Gepocheerde kabeljauw met mosselinesaus of gesmolten boter en mosterd	26,75€
◇ Gepocheerde kabeljauw tomaat basilicum	26,75€
◇ Rogvleugel meunière of met kappertjes	27,55€
◇ Rug van gegrilde Schotse verse zalm rood label met bearnaisesaus	25,75€
◇ Rug van gebakken Schotse verse zalm rood label, rode wijnsaus met sjalot	25,75€
◇ Gepocheerde of gegrilde tarbot op de graat	48,50€
◆ Waterzooi van vis Aux Armes de Bruxelles <i>(kabeljauw, tong, zalm, grijze garnalen)</i>	26,55€
◇ Visfiletjes, tartaarsaus, puree met tuinkers	24,50€

De visgerechten worden opgediend met aardappelen natuur of pommes duchesse.

KINDERMENU VOOR 12,00€

Tot 12 jaar.

HOOFDGERECHTEN
Visfiletjes met tartaarsaus, puree met tuinkers ◆ Stoemp van de dag en gemengd vlees ◆ Vol-au-vent, verse frietjes ◆ Kindersteak, verse frietjes, salade ◆ Halve pot mosselen marinière

DESSERTS
Chocolademousse ◆ Ijs

GEVOGELTE

◆ Vol-au-vent van mesthoentje, mousseline en verse frietjes	19,75€
◇ Waterzooi van gevogelte op Gentse wijze, aardappelen natuur	19,75€
◇ Eendenfilet met archiducusaus, tomaat in de oven, kroketten	24,25€
◇ Eendenfilet met sinaasappel, halve Normandische aardappel, gratin dauphinois	24,25€

VLEESGERECHTEN

◇ Runderkarbonaden op Vlaamse wijze, verse frietjes	19,85€
◇ Lamsribstuk, groenteboeketje, gratin dauphinois	26,75€
◆ Kalfskotelet « gekweekt onder de moeder » met Blackwellsaus, verse frietjes	32,85€
◇ Weens kalfslapje, gesauteerde aardappelen	22,95€
◇ Filet américain <i>(steak tartaar)</i> , verse frietjes	19,85€
◆ Runderpavé « Rouge des Flandres »	24,75€
◆ Gegrilde entrecote « Rouge des Flandres »	28,50€
◆ Dubbele entrecote (2 personen)	55,15€
◆ Gegrilde filet pur	34,80€

Alle vleesgerechten worden opgediend met verse frietjes in rundervet. Huisbereide sausen: bearnaise, choron, archiduc, groene peper, gemalen zwarte peper, roquefort, boter Maître d'hôtel, rodewijn.

VEGETARISCHE GERECHTEN*

✔ Zes champignons, verse kruidenboter	12,50€
✔ Vegetarisch gegratineerd witlof	11,00€
✔ Gerijpte geitenkaas, gebakken met honing	17,00€

GROENTEN, SALADES EN BIJGERECHTEN

◇ Verse frietjes in runderve	3,95€
◇ Aardappelen natuur, gesauteerd, duchesses	3,95€
◇ Gratin dauphinois	3,95€
◇ Puree <i>(natuur, tuinkers)</i>	3,95€
✔ Boeket van verse groenten	12,85€
✔ Extra fijne sperziebonen	5,00€
✔ Spinazie met boter	5,00€
✔ Erwten op Franse wijze	5,00€
✔ Gemengde salade, groene salade of tomaten	7,00€
✔ Gebakken witlof	5,00€

Chef Cédric Callenaere stelt u zijn suggesties en wijnen van het moment voor. Al onze gerechten worden opgediend op professionele wijze, met respect voor de klant en het product, en met liefde voor de Belgische gastronomie.

MENU VOOR 36,50€

VOORGERECHTEN

Tartaar van zalm met sjalot, vieslook en mosterd op oude wijze ◆ Huisbereide preskop met aromaten en tartaarsaus ◆ Verse geitenkaas op geroosterde toast met honing en droge vruchten ◆ Gevogeltekroketten met maderasaus

HOOFDGERECHTEN

Filet américain (steak tartaar), verse frietjes ◆ Gegrilde zalm bearnaise, tomaat in de oven, aardappelen natuur ◆ Vol-au-vent van mesthoentje, mousseline en verse frietjes ◆ Runderkarbonaden op Vlaamse wijze, verse frietjes

DESSERTS

Brusselse wafel met suiker en slagroom ◆ Tiramisu met speculoos ◆ Chocolademousse

MENU VOOR 47,50€

VOORGERECHTEN

Salade « Veulemans » (halve salade van grijze garnalen en een garnaaikrokot) ◆ Oostendse schelp (vis, mosselen, garnalen, champignons, kaas) ◆ Zes oesters fines de claires Marennes Oléron ◆ Terrine van verse ganzenlever van het huis met uienconfituur en toast van brioche

HOOFDGERECHTEN

Waterzooi van vis ADB (kabeljauw, tong, zalm, grijze garnalen) ◆ Gepocheerde kabeljauw tomaat basilicum ◆ Gegrilde runderpavé « Rouge des Flandres », saus naar keuze, verse frietjes ◆ Eendenfilet met sinaasappel, halve Normandische aardappel, gratin dauphinois

DESSERT NAAR KEUZE OF ASSORTIMENT VAN BELGISCHE KAZEN

◆ = Signatuurgerechten ✔ = Vegetarische gerechten

* Al onze voorgerechten en vegetarische bereidingen kunnen worden opgediend als hoofdgerecht met een toeslag van 50% op de getoonde prijs