

BRASSERIE



NOS ENTRÉES

| | |
|---|--------|
| ◆ Assiette de jambon Breughel, crudités..... | 17,50€ |
| ◇ Tête pressée maison..... | 13,50€ |
| ◆ Cervelas artisanal mayonnaise aux graines de moutarde..... | 10,75€ |
| ◇ Salade bruxelloise..... | 15,50€ |
| ◇ Cervelle de veau tartare ou meunière..... | 17,15€ |
| ✓ Œuf poché des Marolles..... | 13,75€ |
| ◆ Notre croquette aux crevettes 1 pièce par gourmandise..... | 9,00€ |
| ◆ Nos croquettes de volaille sauce Madère (2p.)..... | 14,75€ |
| ◇ Tartare de saumon à l'échalote, ciboulette et moutarde..... | 17,00€ |
| ◇ 1/2 Anguille au vert..... | 14,25€ |
| ◇ Toast aux champignons..... | 9,75€ |
| ✓ Omelette aux fines herbes..... | 9,50€ |
| ◇ Cuisses de grenouille à l'ail..... | 15,55€ |
| ◇ Salade liégeoise..... | 16,15€ |

NOS PLATS

| | |
|---|--------|
| ◇ Bifteck (200gr.), frites fraîches, salade..... | 18,50€ |
| ◇ Boudins noir et blanc entre ciel et terre, compote & purée..... | 12,85€ |
| ◇ Escalope de volaille panée, frites fraîches et sauce au choix..... | 17,50€ |
| ◇ Boulettes sauce tomate, frites fraîches..... | 12,95€ |
| ◆ Stoemp maison avec saucisse et lard..... | 14,25€ |
| ◇ Assiette de moules gratinées à la Provençale..... | 19,75€ |
| ◆ Lapin à la Brabançonne..... | 25,55€ |
| ◇ Steak tartare «c'est vous» & frites fraîches..... | 19,85€ |
| ◆ Filet Américain «c'est nous» & frites fraîches..... | 19,85€ |
| ◇ Suprême de pintadeau Sambre et Meuse, pommes croquettes..... | 18,50€ |
| ◆ Langue de veau sauce piquante, purée..... | 17,50€ |
| ◆ Trilogie de spécialités belges (carbonnade, vol-au-vent et 1 boulette sauce tomate), frites fraîches..... | 18,50€ |
| ◇ Jambonneau sauce moutarde..... | 16,50€ |
| ◇ Souris d'agneau au thym et romarin, gratin dauphinois..... | 17,50€ |
| ◇ Truite meunière ou aux amandes..... | 16,75€ |
| ◆ Daurade Royale..... | 19,50€ |
| ◇ Merlan en colère, sauce tartare..... | 15,50€ |



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 «c'est nous», frites fraîches
-
- Dos de saumon frais écossais label rouge grillé sauce béarnaise
-
- 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 & 1 pièce de croquette aux crevettes)
-

- Coquille ostendaise (poisson, moules, crevettes, champignons, fromage)
-

- Six huîtres creuses 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 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

MENU ENFANT

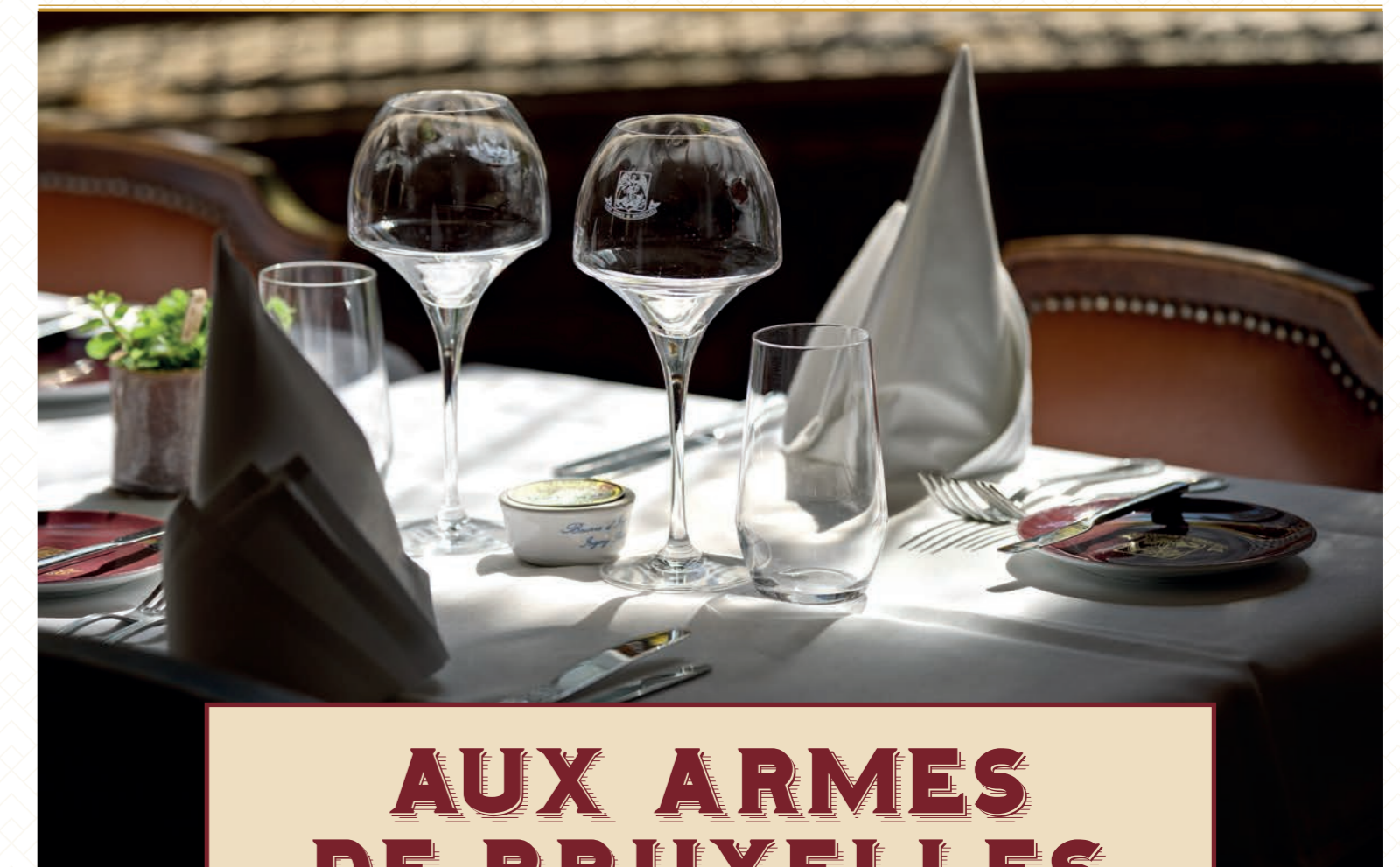
GRATUIT - Jusqu'à 12 ans.

LES PLATS

- Goujonnettes de poisson sauce tartare, purée et cressonnette
-
- Vol-au-vent, frites fraîches
-
- Boulettes sauce tomate, frites fraîches
-
- Demi-casserole de moules marinière, frites fraîches

LES DESSERTS

- Mousse au chocolat
-
- Glace



AUX ARMES DE BRUXELLES

- 1921 -

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

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

OUVERT 7J/7

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, TVA et service compris.

Les personnes présentant des allergies ou des intolérances alimentaires peuvent demander notre brochure informative.

Powered by G1.BE Web & Graphic Strategy - 2019/07

WWW.AUXARMESDEBRUXELLES.COM

BIÈRES

AU FÛT

| | |
|--|---|
| ◇ Alken Cristal - 5,0% 3,95€ | ◇ Griset Fruits des Bois - 3,5% 4,95€ |
| ◆ Veulemans - 6,5% 4,45€ | ◇ Triple Affligem - 9,0% 6,95€ |
| ◇ Blanche de Bruges - 4,8% 4,45€ | ◇ Grimbergen Blonde ou Brune - 6,7% 6,95€ |
| ◇ Affligem brune - 6,8% 5,15€ | ◇ Judas - 8,5% 6,95€ |

EN BOUTEILLES

| | |
|---|-----------------------------------|
| ◇ Gueuze Mort Subite - 4,5% 4,95€ | ◇ Duvel - 8,5% 6,95€ |
| ◇ Kriek Mort Subite - 4,0% 4,95€ | ◇ Carlsberg - 5,5% 4,45€ |
| ◇ Cuvée de Ciney Blonde ou Brune - 7,0% 4,95€ | ◇ Carlsberg NA - 0,0% 3,95€ |

APÉRITIFS

| | |
|--|---|
| ◇ Apéritif maison 8,95€ | ◇ Smirnoff, Absolut Vodka 8,50€ |
| ◆ Cocktail Alexandra de Madame Nadine 9,25€ | ◇ Gordon's Gin 7,50€ |
| ◇ Flûte de Champagne Madame de Maintenon 12,00€ | ◇ Bombay Sapphire 8,50€ |
| ◇ Coupe de Champagne Taittinger 15,00€ | ◇ Cocktail Sex on the beach 11,50€ |
| ◇ Kir royal 12,00€ | ◇ Cocktail Piña Colada 11,50€ |
| ◇ Martini, Gancia, Pineau des Charentes, Porto, Sherry 6,50€ | ◇ Cocktail Mojito 11,50€ |
| ◇ Kir, Campari, Ricard, Picon vin blanc 6,95€ | ◇ Cocktail Magic Amazon (sans alcool) 9,50€ |
| ◇ J&B, Johnnie Walker Red Label, Jameson 8,50€ | |
| ◇ Jack Daniel's, Chivas 9,50€ | ◇ Extra Soft 2,50€ |

SOFTS

| | |
|---|---|
| ◇ Coca / Coca Zéro 3,15€ | ◇ Schweppes Ginger Ale / Hibiscus 6,00€ |
| ◇ Lipton Ice Tea / pêche 3,15€ | ◇ Spa citron / orange 3,15€ |
| ◇ Looza orange / pomme / tomate 3,85€ | |
| ◇ Jus d'orange frais pressé 6,95€ | 25CL 50CL 100CL |
| ◇ Schweppes Soda / Tonic 3,15€ | ◇ Bru plate ou pétillante 2,75€ 4,85€ 6,95€ |

HORS-D'ŒUVRE FROIDS

| | |
|---|---|
| ◇ Terrine de foie gras fait maison, confiture d'oignons et toast de brioche 21,00€ | ◇ Salade de chicons au roquefort et lardons fumés 15,00€ |
| ◆ Salade « Veulemans » (1/2 salade de crevettes grises & 1 pièce de croquette aux crevettes) 17,50€ | ◇ Tête pressée maison 13,50€ |
| ◇ Assiette gourmande (Foie gras frais, saumon fumé, crevettes grises et salade) 26,50€ | ◆ Salade tiède de langues d'agneau, vinaigrette à l'échalote 15,50€ |
| ◇ Hareng de la Baltique au vin blanc et pomme verte 14,00€ | ◇ Assiette de jambon Breughel, crudités 17,50€ |
| ◇ Tomate aux crevettes grises mayonnaise 18,25€ | ◆ Cervelas artisanal mayonnaise aux graines de moutarde 10,75€ |
| ◇ Saumon doux fumé d'Écosse et ses garnitures 22,50€ | ◇ Salade bruxelloise 15,50€ |
| | ◇ Cervelle de veau tartare ou meunière 17,15€ |
| | ◇ Tartare de saumon à l'échalote, ciboulette et moutarde 17,00€ |



HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

| | |
|--|---|
| ◇ Soupe de poisson maison (croûtons, rouille, fromage) 12,50€ | ◇ Chicon gratin 12,50€ |
| ◇ Potage du jour 8,50€ | ◆ Chicon gratin végétarien 11,00€ |
| ◆ Nos fondus au fromage (2p.) 13,50€ | ◆ Salade de chèvre affiné rôti au miel 17,00€ |
| ◆ Notre croquette aux crevettes, 1 pièce par gourmandise 9,00€ | ◇ Salade liégeoise 13,50€ |
| ◆ Nos croquettes aux crevettes (2p.) 17,50€ | ◇ 1/2 Anguille au vert 14,25€ |
| ◆ Nos croquettes de volaille sauce Madère (2p.) 14,75€ | ◆ Omelette aux fines herbes 9,50€ |
| ◆ Œuf poché des Marolles 13,75€ | ◇ Cuisses de grenouille à l'ail 15,50€ |
| ◇ Escargots de Bourgogne (6p.) 12,50€ | ◇ Toast aux champignons 9,75€ |
| ◆ Champignons à l'ail (6p.) 12,50€ | ◇ Coquille ostendaise (poisson, moules, crevettes, champignons, fromage) 15,25€ |

LE BANC D'ÉCAILLER (EN SAISON)

| | |
|---|---|
| ◇ Assiette de moules parquées, sauce Marolles 15,55€ | ◇ Plateau Royal (Assortiment d'huîtres 9 pièces, moules parquées, crevettes grises, crevettes roses, caricoles, bigorneaux, langoustines et 1/2 homard.) 84,25€ |
| ◇ Bouquet de grosses crevettes roses 14,75€ | |
| ◇ Bol de caricoles (bulots) 12,50€ | |
| ◇ Bigorneaux, la portion 11,15€ | |
| ◇ Langoustines (6p.) 29,50€ | |
| ◆ Plateau des Armes de Bruxelles (Assortiment d'huîtres 9 pièces, moules parquées, crevettes grises, crevettes roses, langoustines, caricoles et bigorneaux) 58,75€ | |

| | | |
|--|---------------|----------------|
| | 1pièce | 6pièces |
| ◇ Huîtres plates 3/0 4,80€ | | 24,00€ |
| ◇ Huîtres creuses Fines de Claires Marennes Oléron n°3 4,00€ | | 20,00€ |



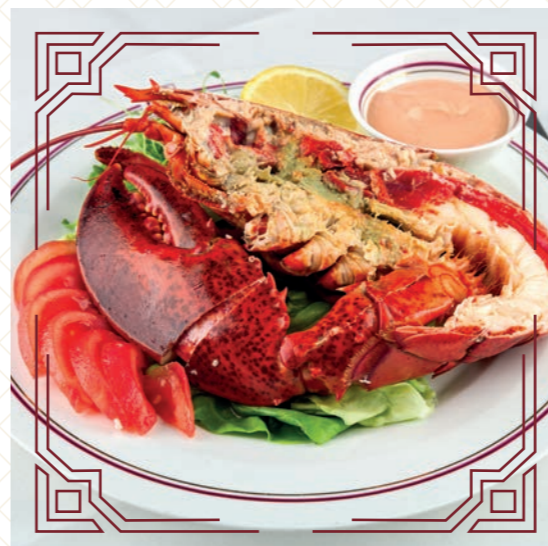
NOS MOULES (GOLDEN EN SAISON)

| |
|---|
| ◇ Assiette de moules parquées, sauce Marolles 15,55€ |
| ◇ Assiette de moules au beurre d'escargot (ail et persil) 18,55€ |
| ◇ Assiette de moules gratinées à la Provençale 19,75€ |
| ◇ Casserole de moules marinières (oignons, céleri, beurre) frites fraîches 29,50€ |
| ◇ Casserole de moules au vin blanc (oignons, céleri, beurre, vin blanc) frites fraîches 30,50€ |
| ◆ Casserole de moules vin blanc crème (oignons, céleri, sauce vin blanc crème) frites fraîches 31,00€ |
| ◇ Casserole de moules aux piments (oignons, céleri, sauce aux piments) frites fraîches 29,50€ |



HOMARDS (700GR.)

| | | |
|---|------------|------------|
| | 1/2 | 1/1 |
| ◇ Homard Bellevue (salade, tomate, oeuf dur, mayonnaise, sauce cocktail) 36,00€ | | 68,00€ |
| ◆ Gourmandises de homard décortiqué aux morilles et pâtes fraîches 38,00€ | | 72,00€ |
| ◇ Waterzooi de homard 36,00€ | | 68,00€ |
| ◇ Homard rôti au beurre d'escargot (ail et persil) 36,00€ | | 68,00€ |



POISSONS

| | |
|--|---|
| ◇ Anguilles au vert 28,50€ | ◆ Waterzooi de poissons Aux Armes de Bruxelles (cabillaud, sole, saumon, crevettes grises) 26,55€ |
| ◇ Sole de la mer du Nord meunière ou grillée 36,50€ | ◇ Goujonnettes de poisson, sauce tartare, purée et cressonnette 24,50€ |
| ◇ Filets de sole de la mer du Nord « Dugléré » (tomate fraîche, sauce vin blanc, persil) 38,50€ | ◇ Truite meunière ou aux amandes 16,75€ |
| ◆ Filets de sole de la mer du Nord maison (champignons, crevettes, moules, homard, crème) 39,50€ | ◆ Daurade Royale 19,50€ |
| ◇ Cabillaud poché sauce mousseline ou beurre fondu et moutarde 26,75€ | ◇ Merlan en colère, sauce tartare 15,50€ |
| ◇ Saumon poêlé, sauce échalote 25,75€ | |
| ◇ Dos de saumon frais écossais label rouge grillé sauce béarnaise 25,75€ | |

Les poissons sont servis avec pommes nature ou pommes duchesse.

◆ Plats signature ◆ Plats végétariens
Photos © Luc Viatour

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 à l'orange, demi-pomme normande, gratin dauphinois 24,25€ |
| ◇ Magret de canard sauce Archiduc, pommes croquettes 24,25€ |
| ◇ Escalope de volaille panée, frites fraîches et sauce au choix 17,50€ |
| ◇ Suprême de pintadeau Sambre et Meuse, pommes croquettes 18,50€ |



VIANDES

| | |
|--|--|
| ◆ Trilogie de spécialités belges 18,50€ | ◇ Bifteck (200gr.), salade 18,50€ |
| ◇ Carbonnades de bœuf à la flamande 19,85€ | ◇ Boudins noir et blanc entre ciel et terre, compote et purée 12,85€ |
| ◇ Carré d'agneau, bouquetière de légumes, gratin dauphinois 26,75€ | ◇ Boulettes sauce tomate 12,95€ |
| ◆ Côte de veau « élevé sous la mère » sauce Blackwell 34,50€ | ◆ Stoemp maison avec saucisse et lard 14,25€ |
| ◇ Steak tartare « c'est vous » 19,85€ | ◆ Lapin à la brabançonne 24,55€ |
| ◆ Filet Américain « c'est nous » 19,85€ | ◆ Langue de veau sauce piquante, purée 17,50€ |
| ◆ Pavé de bœuf 22,75€ | ◇ Jambonneau sauce moutarde 16,50€ |
| ◆ Entrecôte grillée 26,50€ | ◇ Souris d'agneau au thym et romarin, gratin dauphinois 17,50€ |
| ◆ Double entrecôte (2 couverts) 51,15€ | |
| ◆ Filet pur grillé 32,80€ | |

Sauces maison (béarnaise, choron, archiduc, poivre vert, poivre noir concassé, roquefort, beurre Maître d'hôtel, Marchand de vin) 3,00€



VÉGÉTARIENS

| |
|---|
| ◆ Chicon gratin végétarien 11,00€ |
| ◆ Salade de chèvre affiné rôti au miel 17,00€ |
| ◆ Œuf poché des Marolles 13,75€ |
| ◆ Nos fondus au fromage (2p.) 13,50€ |
| ◆ Champignons à l'ail (6p.) 12,50€ |
| ◆ Omelette aux fines herbes 9,50€ |



LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|---|--|
| ◇ Frites fraîches cuites à la graisse de bœuf 3,95€ | ◆ Haricots verts extra-fins 5,00€ |
| ◇ Pommes nature, sautées ou duchesse 3,95€ | ◆ Épinards au beurre 5,00€ |
| ◇ Gratin dauphinois 3,95€ | ◆ Poêlée de choux de Bruxelles 5,00€ |
| ◇ Purée (nature ou cressonnette) 3,95€ | ◆ Salade mixte, verte ou tomates 7,00€ |
| ◆ Bouquet de légumes frais 12,85€ | ◆ Chicons poêlés 5,00€ |