

BRASSERIE



ONZE VOORGERECHTEN

◆ Schotel van Breughelham, rauwkost	17,50€
◇ Huisbereide preskop	13,50€
◆ Ambachtelijke cervela met mayonaise met mosterzaadjes	10,75€
◇ Brusselse salade	15,50€
◇ Kalfshersenen tartaarsaus of meunière	17,15€
✓ Gecocheerd ei van de Marollen.....	13,75€
◆ Onze kroket van grijze garnalen, 1 stuk per gourmandise.....	9,00€
◆ Onze gevogeltkroketten met Maderasaus (2 st.)	14,75€
◇ Tartaar van zalm met sjalot, bieslook en mosterd op oude wijze	17,00€
◇ 1/2 paling in het groen	14,25€
◇ Toast met champignons	9,75€
✓ Omelet met fijne kruiden.....	9,50€
◇ Kikkerbiljetjes met look.....	15,55€
◇ Luikse salade.....	16,15€

ONZE HOOFDGERECHTEN

◇ Biefstuk (200gr.), verse frietjes, salade	18,50€
◇ Zwarte en witte pens tussen hemel en aarde, compote en puree	12,85€
◇ Gepaneerd gevogeltlapje, verse frietjes en saus naar keuze	17,50€
◇ Balletjes in tomatensaus, verse frietjes	12,95€
◆ Stoemp van het huis met worst en spek.....	14,25€
◇ Bord gegratineerde mosselen op Provençaalse wijze	19,75€
◆ Konijn op Brabantse wijze.....	25,55€
◇ Steak tartaar «aan u» & verse frietjes.....	19,85€
◆ Filet Américain «aan ons» & verse frietjes.....	19,85€
◇ Suprême van parelhoen Samber en Maas, kroketten	18,50€
◆ Kalfstong pikante saus, puree	17,50€
◆ Trilogie van Belgische specialiteiten (karbonnade, vol-au-vent en 1 balletje in tomatensaus), verse frietjes.....	18,50€
◇ Hammetje met mostersaus	16,50€
◇ Lamsmuis met tijm en rozemarijn, gratin dauphinois.....	17,50€
◇ Forel meunière of met amandelen.....	16,75€
◆ Goudbrasem	19,50€
◇ Wijting 'en colère', tartaarsaus	15,50€



MENU VAN 36,50

VOORGERECHTEN

Tartaar van zalm met sjalot, bieslook en mosterd op oude wijze
 Huisbereide preskop met aromaten en tartaarsaus
 Gerijpte geitenkaas, gebakken met honing
 Gevogeltkroketten met Maderasaus

HOOFDGERECHTEN

Filet Américain «aan ons», verse frietjes
 Rug van gegrilde Schotse verse zalm rood label met bearnaisesaus
 Vol-au-vent van mesthoentje, mousseline en verse frietjes
 Runderkarbonaden op Vlaamse wijze, verse frietjes

DESSERTS

Brusselse wafel, suiker en slagroom
 Tiramisu met speculoos
 Chocolademousse

MENU VAN 47,50

VOORGERECHTEN

Salade « Veulemans »
 (1/2 salade van grijze garnalen & 1 garnaalkroket)
 Oostendse schelp
 (vis, mosselen, garnalen, champignons, kaas)
 Zes holle oesters Fines de Claires Marennes Oléron

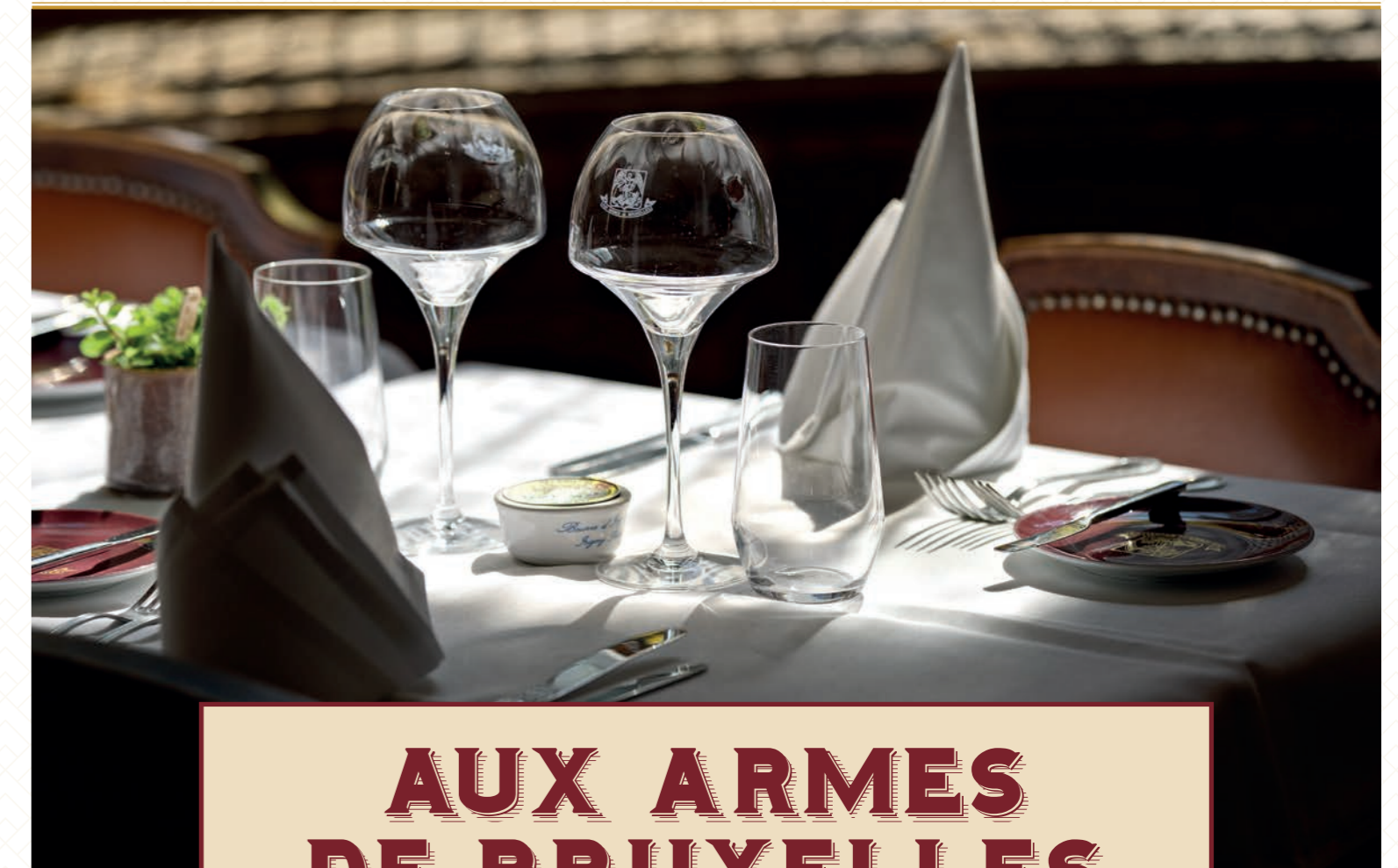
HOOFDGERECHTEN

Visfiletjes, tartaarsaus, puree met tuinkers
 Vol-au-vent, verse frietjes
 Balletjes in tomatensaus, verse frietjes
 Halve pot mosselen marinière, verse frietjes

DESSERTS

Chocolademousse
 Ijs

DESSERT NAAR KEUZE OF ASSORTIMENT VAN BELGISCHE KAZEN



AUX ARMES DE BRUXELLES
 - 1921 -

Chef Cédric Callenaere stelt u zijn suggesties en menu's 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.

Beenhouwersstraat 13 - 1000 Brussel | TEL.: +32 (0)2 511 55 50 | FAX : +32 (0)2 514 33 81
www.auxarmesdebruxelles.com #auxarmesdebruxelles
 OPEN 7D/7

Het huis wijst alle aansprakelijkheid af voor voorwerpen en kleding die aan de kapstokken worden achtergelaten. Betaling met cheque is niet toegestaan. Het huis geeft geen wisselgeld terug op briefjes van 500 euro. Alle prijzen zijn in euro, dienst en btw inbegrepen.

Personen met voedselallergieën of intoleranties kunnen onze informatiebrochure aanvragen.
 Powered by G1.BE Web & Graphic Strategy - 2019/07

WWW.AUXARMESDEBRUXELLES.COM

BIEREN

VAN HET VAT

◇ Alken Cristal - 5,0%.....	3,95€	◇ Grisette Fruits des Bois - 3,5%.....	4,95€
◆ Veulemans - 6,5%.....	4,45€	◇ Affligem Tripel - 9,0%.....	6,95€
◇ Brugs witbier - 4,8%.....	4,45€	◇ Grimbergen Blond of Bruin - 6,7%.....	6,95€
◇ Affligem bruin - 6,8%.....	5,15€	◇ Judas - 8,5%.....	6,95€
		◇ Delirium Tremens - 8,5%.....	6,95€
		◇ Trappist Chimay Bruin - 9,0%.....	7,30€
		◇ Duvel - 8,5%.....	6,95€
		◇ Carlsberg - 5,5%.....	4,45€
		◇ Carlsberg NA - 0,0%.....	3,95€

APERITIEVEN



◇ Aperitif van het huis.....	8,95€	◇ Smirnoff, Absolut Vodka.....	8,50€
◆ Cocktail Alexandra de Madame Nadine.....	9,25€	◇ Gordon's Gin.....	7,50€
◇ Fluitglas Champagne Madame de Maintenon.....	12,00€	◇ Bombay Sapphire.....	8,50€
◇ Coupe 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 witte wijn.....	6,95€	◇ Cocktail Magic Amazon (alcoholvrij).....	9,50€
◇ J&B, Johnnie Walker Red Label, Jameson.....	8,50€		
◇ Jack Daniel's, Chivas.....	9,50€	◇ Extra Soft.....	2,50€

SOFTDRINKS

◇ Coca / Coca Zero.....	3,15€	◇ Schweppes Ginger Ale / Hibiscus.....	6,00€
◇ Lipton Ice Tea / perzik.....	3,15€	◇ Spa citroen / sinaas.....	3,15€
◇ Looza sinaas/ appel/ tomaat.....	3,85€		
◇ Vers geperst sinaasappelsap.....	6,95€		
◇ Schweppes Soda / Tonic.....	3,15€	◇ Bru plat of bruiseind.....	2,75€
			4,85€
			6,95€

KOUDE VOORGERECHTEN

◇ Terrine van verse ganzenlever van het huis, confituur van uien en toast van brioche.....	21,00€	◇ Huisbereide preskop.....	13,50€
◆ Salade « Veulemans » (1/2 salade van grijze garnalen & 1 garnalkrokot).....	17,50€	◆ Lauwe salade van lamstong en vinaigrette met sjalot.....	15,50€
◇ Fijnproeversbord (verse ganzenlever, geroekte zalm, grijze garnalen en salade).....	26,50€	◇ Schotel van Breughelham, rauwkost.....	17,50€
◇ Haring uit de Oostzee met witte wijn en groene appel.....	14,00€	◆ Ambachtelijke cervela met mayonaise met mosterzaadjes.....	10,75€
◇ Tomaat met grijze garnalen en mayonaise.....	18,25€	◇ Brusselse salade.....	15,50€
◇ Schotse geroekte zalm en garnituren.....	22,50€	◇ Kalfshersenen tartaarsaus of meunière.....	17,15€
◇ Salade van witlof met roquefort en geroekte spekblokjes.....	15,00€	◇ Tartaar van zalm met sjalot, bieslook en mosterd op oude wijze.....	17,00€



WARME VOORGERECHTEN

◇ Vissoep van het huis (croustons, rouille, kaas).....	12,50€	◇ Gegratineerd witlof.....	12,50€
◇ Soep van de dag.....	8,50€	◆ Vegetarisch gegratineerd witlof.....	11,00€
◆ Onze kaaskrokotten (2 st.).....	13,50€	◆ Gerijpte geitenkaas, gebakken met honing.....	17,00€
◆ Onze krokot van grijze garnalen, 1 stuk per gourmandise.....	9,00€	◇ Luike salade.....	13,50€
◆ Onze garnalkrokotten (2 st.).....	17,50€	◇ 1/2 paling in het groen.....	14,25€
◆ Onze gevogeltekrokotten met Maderasaus (2 st.).....	14,75€	◆ Omelet met fijne kruiden.....	9,50€
◆ Gepocheerd ei van de Marollen.....	13,75€	◇ Kikkerbiljetjes met look.....	15,50€
◇ Bourgondische wijngaardslakken (6 st.).....	12,50€	◇ Toast met champignons.....	9,75€
◆ Champignons met look (6 st.).....	12,50€	◇ Oostendse schelp (vis, mosselen, garnalen, champignons, kaas).....	15,25€

DE OESTERBANK (IN HET SEIZOEN)

◇ Bord moules parquées, Marollensaus.....	15,55€	◇ Plateau Royal (Assortiment van oesters (9 stuks), moules parquées, grijze garnalen, roze garnalen, karakollen, kreukels, langoestines en 1/2 kreeft).....	84,25€
◇ Selectie van grote roze garnalen.....	14,75€		
◇ Kommetje karakollen (wulken).....	12,50€		
◇ Kreukels, portie.....	11,15€		
◇ Langoestines (6 st.).....	29,50€		
◆ Plateau des Armes de Bruxelles (Assortiment van oesters (9 stuks), moules parquées, grijze garnalen, roze garnalen, langoestines, karakollen en kreukels).....	58,75€		

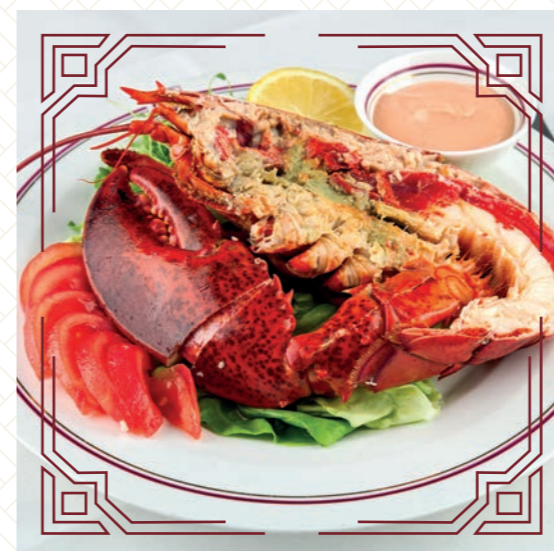


ONZE MOSSELEN (GOLDEN IN HET SEIZOEN)

◇ Bord moules parquées, Marollensaus.....	15,55€
◇ Bord mosselen met slakkenboter (look en peterselie).....	18,55€
◇ Bord gegratineerde mosselen op Provençaalse wijze.....	19,75€
◇ Pot mosselen marinières (uien, selder, boter), verse frietjes.....	29,50€
◇ Pot mosselen in witte wijn (uien, selder, boter, witte wijn), verse frietjes.....	30,50€
◆ Pot mosselen in witte wijn en room (uien, selder, witte wijnsaus, room), verse frietjes.....	31,00€
◇ Pot mosselen met Spaanse pepers (uien, selder, Spaanse pepersaus), verse frietjes.....	29,50€

KREEFTEN (700CR.)

	1/2	1/1
◇ Kreeft Bellevue (salade, tomaat, hardgekookt ei, mayonaise, cocktailsaus).....	36,00€	68,00€
◆ Gourmandises van gepelde kreeft met morieljes en verse pasta.....	38,00€	72,00€
◇ Waterzooi van kreeft.....	36,00€	68,00€
◇ Gebakken kreeft met slakkenboter (look en peterselie).....	36,00€	68,00€



VIS

◇ Paling in het groen.....	28,50€	◆ Waterzooi van vis Aux Armes de Bruxelles (kabeljauw, tong, zalm, grijze garnalen).....	26,55€
◇ Noordzeetong meunière of gegrild.....	36,50€	◇ Visfiletjes, tartaarsaus, puree met tuinkers..	24,50€
◇ Filets van Noordzeetong « Dugléré » (verse tomaat, witte wijnsaus, peterselie).....	38,50€	◇ Forel meunière of met amandelen.....	16,75€
◆ Filets van Noordzeetong van het huis (champignons, garnalen, mosselen, kreeft, room).....	39,50€	◆ Goudbrasem.....	19,50€
◇ Gepocheerde kabeljauw met mousselinesaus of gesmolten boter en mosterd.....	26,75€	◇ Wijting 'en colère', tartaarsaus.....	15,50€
◇ Gebakken zalm, sjalotsaus.....	25,75€		
◇ Rug van gegrilde Schotse verse zalm rood label met bearnaisesaus.....	25,75€		

De visgerechten worden opgediend met aardappelen natuur of pommes duchesse.

◆ Signatuurgerechten ◆ Vegetarische gerechten
Foto's © Luc Viatour

GEVOGELTE

◆ Vol-au-vent van mesthoentje, mousseline en verse frietjes.....	19,75€
◇ Waterzooi van gevogelte op Gentse wijze, aardappelen natuur.....	19,75€
◇ Eendenfilet met sinaasappel, halve Normandische appel, gratin dauphinois.....	24,25€
◇ Eendenfilet met archiducsaus, kroketten.....	24,25€
◇ Gepaneerd gevogeltelepaj, verse frietjes en saus naar keuze.....	17,50€
◇ Suprême van parelhoen Samber en Maas, kroketten.....	18,50€



VLEESGERECHTEN

◆ Trilogie van Belgische specialiteiten.....	18,50€	◇ Biefstuk (200gr.), salade.....	18,50€
◇ Runderkarbonaden op Vlaamse wijze.....	19,85€	◇ Zwarte en witte pens tussen hemel en aarde, compote en puree.....	12,85€
◇ Lamsribstuk, groentekrans, gratin dauphinois.....	26,75€	◇ Balletjes in tomatensaus.....	12,95€
◆ Kalfskotelet « gekweekt onder de moeder » met Blackwellsaus.....	34,50€	◆ Stoemp van het huis met worst en spek.....	14,25€
◇ Steak tartaar «aan u».....	19,85€	◆ Konijn op Brabantse wijze.....	24,55€
◆ Filet Américain «aan ons».....	19,85€	◆ Kalfstong pikante saus, puree.....	17,50€
◆ Runderpavé.....	22,75€	◇ Hammetje met mostersaus.....	16,50€
◆ Gegrilde entrecote.....	26,50€	◇ Lamsmuis met tijm en rozemarijn, gratin dauphinois.....	17,50€
◆ Dubbele entrecote (2 personen).....	51,15€		
◆ Gegrilde filet pur.....	32,80€		

Alle vleesgerechten worden opgediend met in rundervet gebakken verse frietjes.

Huisbereide sausen (bearnaise, choron, archiduc, groene peper, gemalen zwarte peper, roquefort, boter Maître d'hôtel, Marchand de vin) 3,00€

VEGETARISCHE GERECHTEN

◆ Vegetarisch gegratineerd witlof.....	11,00€
◆ Gerijpte geitenkaas, gebakken met honing.....	17,00€
◆ Gepocheerd ei van de Marollen.....	13,75€
◆ Onze kaaskrokotten (2 st.).....	13,50€
◆ Champignons met look (6 st.).....	12,50€
◆ Omelet met fijne kruiden.....	9,50€



GROENTEN EN BIJGERECHTEN

◇ In rundervet gebakken verse frietjes.....	3,95€	◆ Extra-fijne sperziebonen.....	5,00€
◇ Aardappelen natuur, gebakken of duchesse.....	3,95€	◆ Spinazie met boter.....	5,00€
◇ Gratin dauphinois.....	3,95€	◆ Pannetje spruitjes.....	5,00€
◇ Puree (natuur of met tuinkers).....	3,95€	◆ Gemengde of groene salade of tomaten.....	7,00€
◆ Verse groentekrans.....	12,85€	◆ Gebakken witlof.....	5,00€