

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 croquantes	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 poule, mouseline 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 ENFANT

GRATUIT - Jusqu'à 12 ans.

LES PLATS

Goujonnets 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
...

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

La maison décline toute responsabilité pour les objets et vêtements déposés aux portemanteaux.

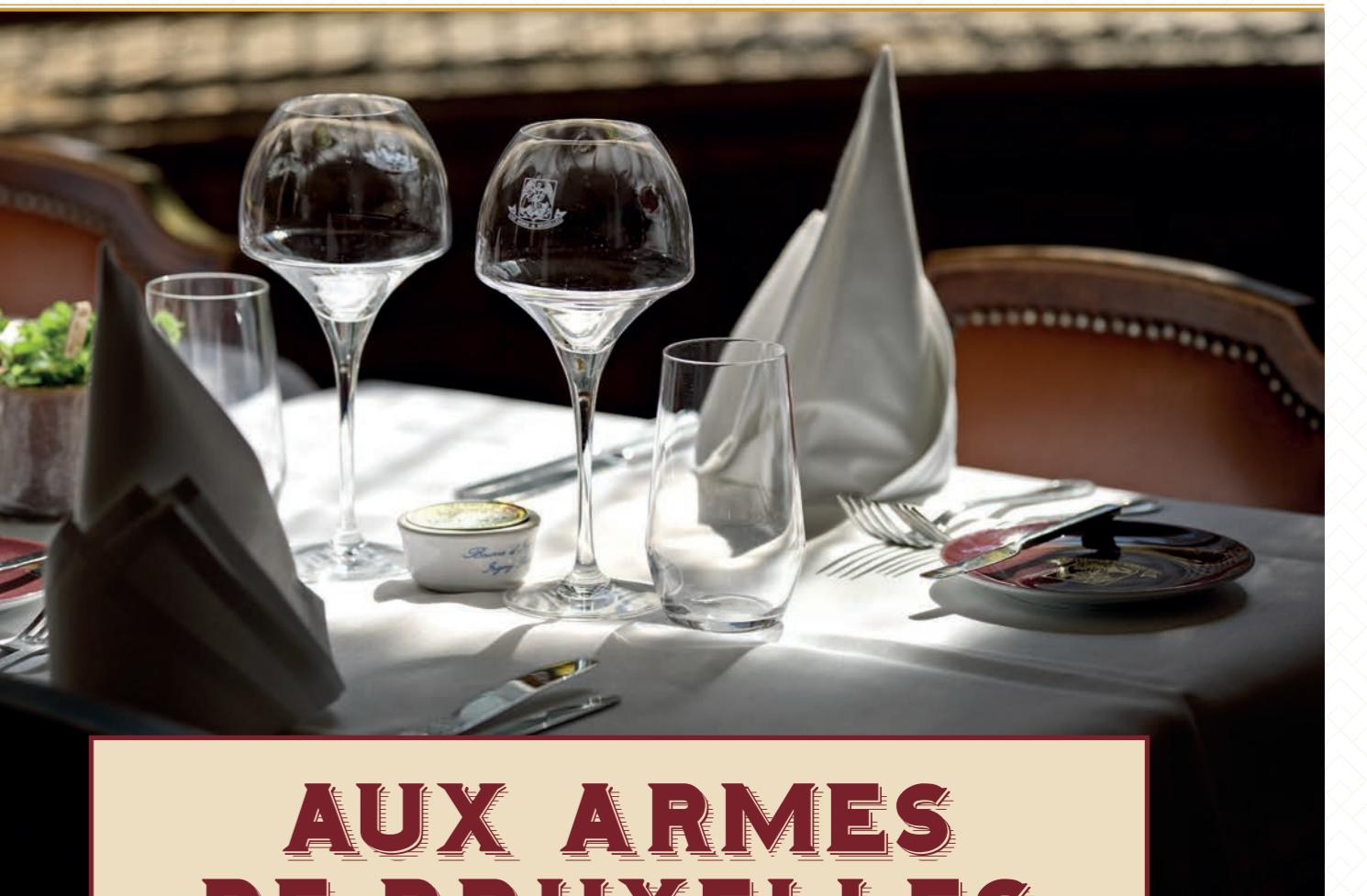
Le paiement par chèque n'est pas accepté. La maison ne fait pas de change sur les billets de 500 euros. Tous les prix sont donnés en euro, TVA et service compris.

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

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

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



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.

WWW.AUXARMESDEBRUXELLES.COM

BIÈRES

AU FÛT

◊ Aiken Cristal - 5,0%	3,95€	◊ Grisette 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€
		◊ Délirium Tremens - 8,5%	6,95€
		◊ Trappiste Chimay Brune - 9,0%	7,30€
		◊ Duvel - 8,5%	6,95€
		◊ Carlsberg - 5,5%	4,45€
		◊ Cuvée de Ciney Blonde ou Brune - 7,0%	4,95€
		◊ Carlsberg NA - 0,0%	3,95€

EN BOUTEILLES

◊ Gueuze Mort Subite - 4,5%	4,95€	◊ Huîtres plates 3/0	4,80€
◊ Kriek Mort Subite - 4,0%	4,95€	◊ Huîtres creuses Fines de Claires Marennes Oléron n°3	4,00€
◊ Cuvée de Ciney Blonde ou Brune - 7,0%	4,95€		20,00€

APÉRITIFS



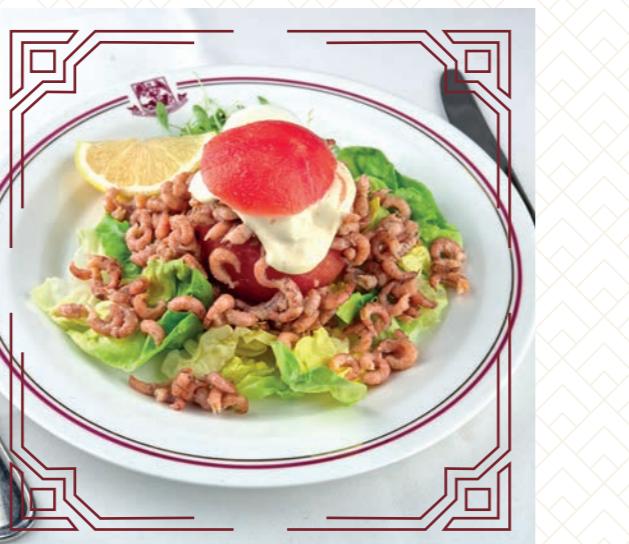
◊ Apéritif maison	8,95€	◊ Smirnoff, Absolut Vodka	8,50€
◆ Cocktail Alexandra de Madame Nadine	9,25€	◊ Gordon's Gin	7,50€
◊ Flûte de Champagne Madame de Maintenon	12,00€	◊ Bombay Sapphire	8,50€
◊ Coupe de Champagne Taittinger	15,00€	◊ Cocktail Sex on the beach	11,50€
◊ Kir royal	12,00€	◊ Cocktail Piña Colada	11,50€
◊ Martini, Gancia, Pineau des Charentes, Porto, Sherry	6,50€	◊ Cocktail Mojito	11,50€
◊ Kir, Campari, Ricard, Picon vin blanc	6,95€	◊ Mocktail 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€		
◊ Schweppes Soda / Tonic	3,15€	◊ Bru plate ou pétillante	2,75€
			25CL
			50CL
			100CL
			6,95€

HORS-D'OEUVRE 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, crudité	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'OEUVRE 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€
◆ Euf 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 farcies, sauce Marolles	15,55€	◊ Plateau Royal (Assortiment d'huîtres 9 pièces, moules farcies, 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 farcies, crevettes grises, crevettes roses, langoustines, caricoles et bigorneaux)	58,75€		



NOS MOULES (GOLDEN EN SAISON)

◊ Assiette de moules farcies, 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€
◆ Gourmandises de homard décortiqué aux morilles et pâtes fraîches	38,00€
◊ Waterzooi de homard	36,00€
◊ Homard rôti au beurre d'escargot (ail et persil)	36,00€



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€	◊ Goujonnades de poisson, sauce tartare, purée et cressonnette	24,50€
◆ Filets de sole de la mer du Nord « Dugléry » (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 mouseline 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 poule, mouseline 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€
◊ Escal	



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 cassonade servie tiède	7,85 €
Tiramisu aux spéculoos	8,85 €
Café liégeois	8,85 €
Coupe vanille à l'advokaat, 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, Mandarine Napoléon, boule de glace vanille	12,25 €
Assortiment de sorbets	9,85 €
Dame blanche	9,75 €
Mousse au chocolat	8,85 €
1 Verre de Muscat	6,80 €
Assortiment de fromages belges	12,50 €