



CARTE ÉPHÉMÈRE

De Nederlandse versie van deze kaart staat aan de andere kant.

APÉRITIFS & BOISSONS



- ◇ Apéritif maison 8,95€
- ◆ Cocktail Alexandra de Madame Nadine 9,25€
- ◇ Flûte de Champagne Madame de Maintenon 12,00€
- ◇ Coupe de Champagne Taittinger 15,00€
- ◇ Kir royal 12,00€
- ◇ Martini, Gancia, Pineau des Charentes, Porto, Sherry 6,50€
- ◇ Kir, Campari, Ricard, 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€
- ◇ Cocktails divers 11,50€
- ◇ Mocktail Magic Amazon (sans alcool) 9,50€

- ◇ Extra Soft 2,50€

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

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

ENTRÉES FROIDES

- ◇ Terrine de foie gras fait maison, confiture d'oignons et toast de brioche 21,00€
- ◆ Salade « Veulemans » (1/2 salade de crevettes grises & 1 pièce de croquette aux crevettes) 17,50€
- ◇ Assiette gourmande (Foie gras frais, saumon fumé, crevettes grises et salade) 26,50€
- ◇ Hareng de la Baltique au vin blanc et pomme verte 14,00€
- ◇ Tomate aux crevettes grises mayonnaise 18,25€
- ◇ Saumon fumé et ses toasts 22,50€
- ◇ Salade de chicons au roquefort et lardons fumés 15,00€
- ◇ Tête pressée maison 13,50€
- ◇ Tartare de saumon à l'échalote, ciboulette et moutarde 17,00€

ENTRÉES CHAUDES

- ◇ Soupe de poisson maison (croûtons, rouille, fromage) 12,50€
- ◇ Potage du jour 8,50€
- ◆ Nos fondus au fromage (2p.) 13,50€
- ◆ Nos croquettes aux crevettes (2p.) 17,50€
- ◆ Nos croquettes de volaille sauce Madère (2p.) 14,75€
- ◇ Escargots de Bourgogne (6p.) 12,50€
- ◆ Champignons à l'ail (6p.) 12,50€
- ◆ Salade de chèvre affiné rôti au miel 17,00€
- ◇ 1/2 Anguille au vert 14,25€
- ◇ Cuisses de grenouille à l'ail 15,50€
- ◇ Coquille ostendaise (poisson, moules, crevettes, champignons, fromage) 15,25€

NOS MOULES

- ◇ 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€ |
| ◇ Waterzooi de homard 36,00€ | | 68,00€ |
| ◇ Homard rôti au beurre d'escargot (ail et persil) 36,00€ | | 68,00€ |

LE BANC D'ÉCAILLER

- ◇ 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€
- ◇ Plateau Royal (Assortiment d'huîtres 9 pièces, moules parquées, crevettes grises, crevettes roses, caricoles, bigorneaux, langoustines et 1/2 homard) 84,25€

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



POISSONS

- ◇ Anguilles au vert 28,50€
- ◇ Sole de la mer du Nord meunière ou grillée 36,50€
- ◇ 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€
- ◇ Dos de saumon frais écossais label rouge grillé sauce béarnaise 25,75€
- ◆ 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.

VOLAILLES & VIANDES

- ◆ 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€
- ◇ Escalope de volaille panée, frites fraîches et sauce au choix 17,50€
- ◆ Trilogie de spécialités belges 18,50€
- ◇ Carbonnades de bœuf à la flamande 19,85€
- ◇ Carré d'agneau, bouquetière de légumes, gratin dauphinois 26,75€
- ◆ Entrecôte grillée 26,50€
- ◆ Double entrecôte (2 couverts) 51,15€
- ◆ Filet pur grillé 32,80€
- ◇ Bifteck (200gr.), salade 18,50€
- ◇ Boulettes sauce tomate 12,95€
- ◆ Langue de veau sauce madère, purée 17,50€
- ◇ Souris d'agneau au thym et romarin, gratin dauphinois 17,50€
- ◆ Filet Américain «c'est nous» 19,85€

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) 3,00€



VÉGÉTARIENS

- ◆ Salade de chèvre affiné rôti au miel 17,00€
- ◆ Nos fondus au fromage (2p.) 13,50€
- ◆ Champignons à l'ail (6p.) 12,50€

LÉGUMES & ACCOMPAGNEMENTS

- ◇ Frites fraîches cuites à la graisse de bœuf 3,95€
- ◇ Pommes nature, purée ou duchesse 3,95€
- ◇ Gratin dauphinois 3,95€
- ◆ Bouquet de légumes frais 12,85€
- ◆ Épinards au beurre 5,00€
- ◆ Salade mixte, verte ou tomates 7,00€
- ◆ Chicons poêlés 5,00€

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

◆ Plats signature ◆ Plats végétariens

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.



E F E M E R E K A A R T

La version française de cette carte se trouve de l'autre côté.

APERITIEVEN & SOFTDRINKS



- ◇ Aperitief van het huis..... 8,95€
- ◆ Cocktail Alexandra de Madame Nadine..... 9,25€
- ◇ Fluitglas Champagne Madame de Maintenon..... 12,00€
- ◇ Coupe Champagne Taittinger..... 15,00€
- ◇ Kir royal..... 12,00€
- ◇ Martini, Gancia, Pineau des Charentes, Porto, Sherry..... 6,50€
- ◇ Kir, Campari, Ricard, 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€
- ◇ Cocktails divers..... 11,50€
- ◇ Mocktail Magic Amazon (alcoholvrij)..... 9,50€

- ◇ Extra Soft..... 2,50€
- ◇ Coca / Coca Zero..... 3,15€
- ◇ Lipton Ice Tea / perzik..... 3,15€
- ◇ Looza sinaas/ appel/ tomaat..... 3,85€
- ◇ Vers geperst sinaasappelsap..... 6,95€
- ◇ Schweppes Soda / Tonic..... 3,15€
- ◇ Schweppes Ginger Ale / Hibiscus..... 6,00€
- ◇ Spa citroen / sinaas..... 3,15€

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

KOUDE VOORGERECHTEN

- ◇ Terrine van verse ganzenlever van het huis, confituur van uien en toast van brioche..... 21,00€
- ◆ Salade « Veulemans » (1/2 salade van grijze garnalen & 1 garnaalkroket)..... 17,50€
- ◇ Fijnproeversbord (verse ganzenlever, gerookte zalm, grijze garnalen en salade)..... 26,50€
- ◇ 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..... 15,00€
- ◇ Huisbereide preskop..... 13,50€
- ◇ Tartaar van zalm met sjalot, bieslook en mosterd op oude wijze..... 17,00€

WARME VOORGERECHTEN

- ◇ Vissoep van het huis (croutons, rouille, kaas)..... 12,50€
- ◇ Soep van de dag..... 8,50€
- ✓ Onze kaaskroketten (2 st.)..... 13,50€
- ◆ Onze garnaalkroketten (2 st.)..... 17,50€
- ◆ Onze gevogeltekroketten met Maderasaus (2 st.)..... 14,75€
- ◇ Bourgondische wijngaardslakken (6 st.)..... 12,50€
- ✓ Champignons met look (6 st.)..... 12,50€
- ✓ Gerijpte geitenkaas, gebakken met honing..... 17,00€
- ◇ 1/2 paling in het groen..... 14,25€
- ◇ Kikkerbiljetjes met look..... 15,50€
- ◇ Oostendse schelp (vis, mosselen, garnalen, champignons, kaas)..... 15,25€

ONZE MOSSELEN

- ◇ 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€

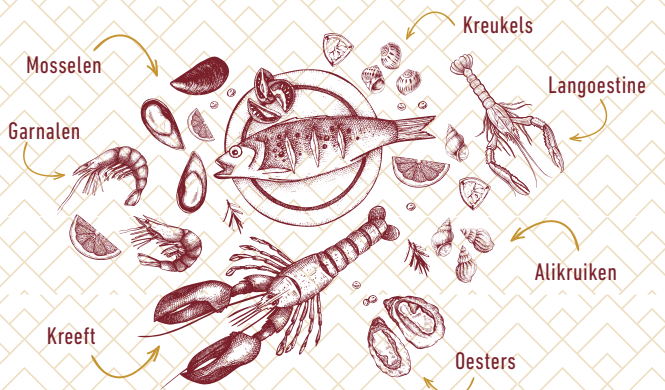
KREEFTEN (700GR.)

- | | | |
|--|------------|------------|
| | 1/2 | 1/1 |
| ◇ Kreeft Bellevue (salade, tomaat, hardgekookt ei, mayonaise, cocktailsaus)..... | 36,00€ | 68,00€ |
| ◇ Waterzooi van kreeft..... | 36,00€ | 68,00€ |
| ◇ Gebakken kreeft met slakkenboter (look en peterselie)..... | 36,00€ | 68,00€ |

DE OESTERBANK

- ◇ 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€
- ◇ Plateau Royal (Assortiment van oesters (9 stuks), moules parquées, grijze garnalen, roze garnalen, karakollen, kreukels, langoestines en 1/2 kreeft)..... 84,25€

- | | | |
|---|--------------|---------------|
| | 1stuk | 6stuks |
| ◇ Platte oesters 3/0..... | 4,80€ | 24,00€ |
| ◇ Holte oesters Fines de Claires Marennes Oléron n°3..... | 4,00€ | 20,00€ |



VIS

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

De visgerechten worden opgediend met aardappelen natuur of pommes duchesse.

GEVOCELTE & VLEESCERECHTEN

- ◆ Vol-au-vent van mesthoentje, mousseline en verse frietjes..... 19,75€
- ◇ Waterzooi van gevogelte op Gentse wijze, aardappelen natuur... 19,75€
- ◇ Eendensfilet met sinaasappel, halve Normandische appel, gratin dauphinois..... 24,25€
- ◇ Gepaneerd gevogeltelepje, verse frietjes en saus naar keuze..... 17,50€
- ◆ Trilogie van Belgische specialiteiten..... 18,50€
- ◇ Runderkarbonaden op Vlaamse wijze..... 19,85€
- ◇ Lamsribstuk, groentekrans, gratin dauphinois..... 26,75€
- ◆ Gegrilde entrecote..... 26,50€
- ◆ Dubbele entrecote (2 personen)..... 51,15€
- ◆ Gegrilde filet pur..... 32,80€
- ◇ Biefstuk (200gr.), salade..... 18,50€
- ◇ Balletjes in tomatensaus..... 12,95€
- ◆ Kalfstong pikante saus, puree..... 17,50€
- ◇ Lamsmuis met tijm en rozemarijn, gratin dauphinois..... 17,50€
- ◆ Filet Américain «aan ons»..... 19,85€

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

- ✓ Gerijpte geitenkaas, gebakken met honing..... 17,00€
- ✓ Onze kaaskroketten (2 st.)..... 13,50€
- ✓ Champignons met look (6 st.)..... 12,50€

GROENTEN & BIJGERECHTEN

- ◇ In rundervet gebakken verse frietjes..... 3,95€
- ◇ Aardappelen natuur, gebakken of duchesse..... 3,95€
- ◇ Gratin dauphinois..... 3,95€
- ✓ Verse groentekrans..... 12,85€
- ✓ Spinazie met boter..... 5,00€
- ✓ Gemengde of groene salade of tomaten..... 7,00€
- ✓ Gebakken witlof..... 5,00€

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

◆ Signatuurgerechten ✓ Vegetarische gerechten
 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.