

# BRASSERIE



## NOS ENTRÉES

◆ Assiette de jambon Breughel, crudités.....	17,50€
◇ Tête pressée maison.....	15,00€
◆ Cervelas artisanal mayonnaise aux graines de moutarde.....	12,00€
◇ Cervelle de veau tartare ou meunière.....	19,50€
◆ (Euf poché des Marolles.....	13,75€
◆ Notre croquette aux crevettes 1 pièce par gourmandise.....	9,50€
◆ Nos croquettes de volaille sauce Madère (2p.).....	14,75€
◇ Tartare de saumon à l'échalote, ciboulette et moutarde.....	18,00€
◇ 1/2 Anguille au vert.....	15,00€
◇ Toast aux champignons.....	12,50€
◇ Cuisses de grenouille à l'ail.....	15,50€
◇ Salade liégeoise.....	14,50€

## NOS PLATS

◇ Bifteck (200gr.), frites fraîches, salade.....	19,50€
◇ Boudins noir et blanc entre ciel et terre, compote & purée.....	13,50€
◇ Escalope de volaille panée, frites fraîches et sauce au choix.....	17,50€
◇ Boulettes sauce tomate, frites fraîches.....	14,50€
◇ 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€
◆ Langue de veau sauce piquante, purée.....	22,50€
◆ Trilogie de spécialités belges (carbonnade, vol-au-vent et 1 boulette sauce tomate), frites fraîches.....	19,00€
◇ Jambonneau sauce moutarde.....	18,50€
◇ Souris d'agneau au thym et romarin, gratin dauphinois.....	18,50€
◇ Truite meunière ou aux amandes.....	18,50€
◆ Daurade Royale.....	24,50€



## MENU À 38,50€

### 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 49,50€

### 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  
...

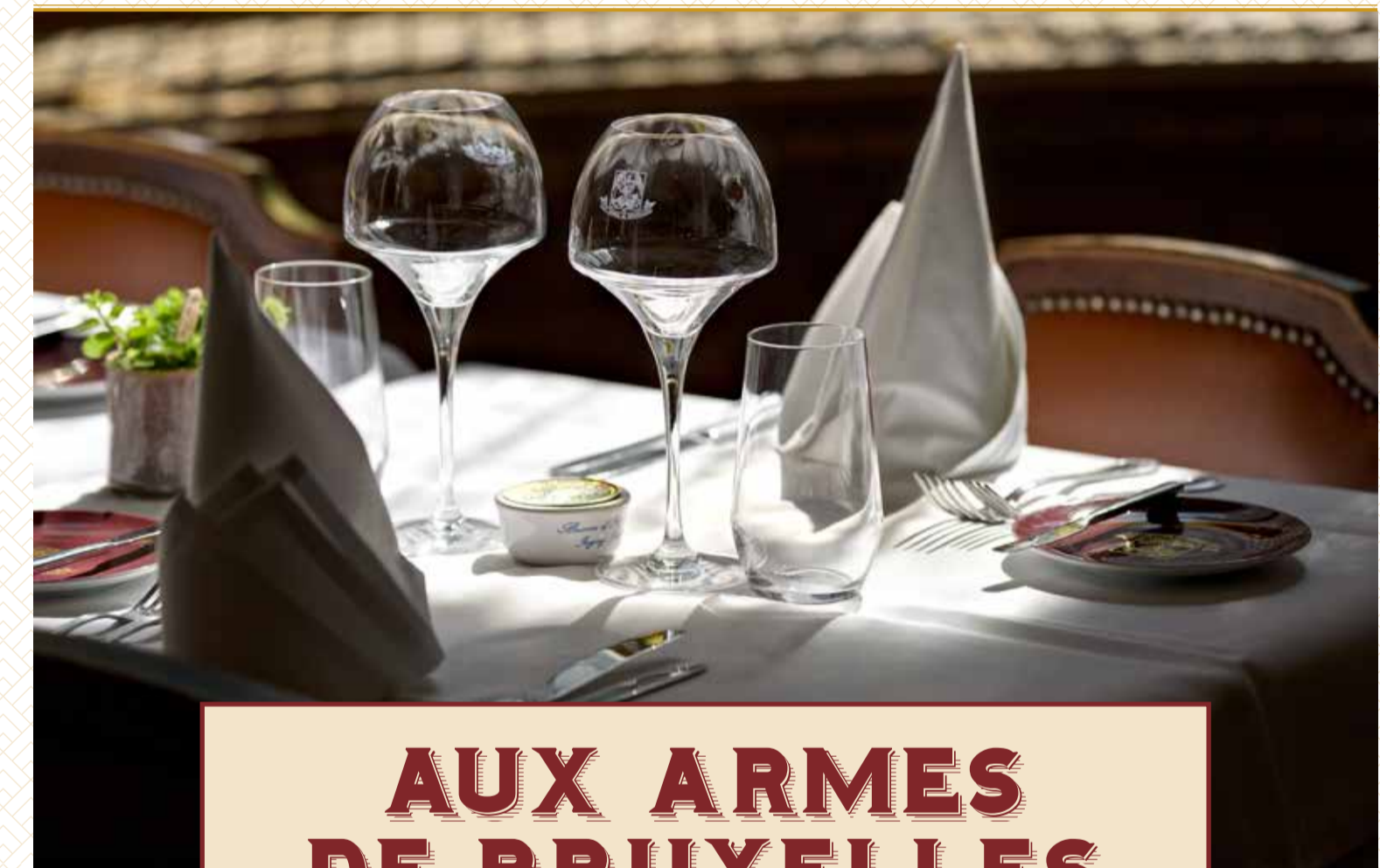
Boulettes sauce tomate, frites fraîches  
...

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 - 2021/10

WWW.AUXARMESDEBRUXELLES.COM

## BIÈRES

<b>AU FÛT</b>			
◇ Alken Cristal - 5,0%.....	3,95€	◇ Grisette Fruits des Bois - 3,5%.....	5,50€
◆ Veulemans - 6,5%.....	4,75€	◇ Triple Affligem - 9,0%.....	6,95€
◇ Blanche de Bruges - 4,8%.....	4,75€	◇ Grimbergen Blonde ou Brune - 6,7%.....	6,95€
◇ Affligem brune - 6,8%.....	5,50€	◇ Judas - 8,5%.....	7,50€
<b>EN BOUTEILLES</b>			
◇ Gueuze Mort Subite - 4,5%.....	5,50€	◇ Duvel - 8,5%.....	6,95€
◇ Kriek Mort Subite - 4,0%.....	5,50€	◇ Carlsberg - 5,5%.....	4,45€
◇ Cuvée de Ciney Blonde ou Brune - 7,0%.....	5,50€	◇ Carlsberg NA - 0,0%.....	4,45€

## APÉRITIFS

◇ Apéritif maison.....	8,95€	◇ Smirnoff, Absolut Vodka.....	9,50€
◆ Cocktail Alexandra de Madame Nadine.....	12,00€	◇ Gordon's Gin.....	8,50€
◇ Flûte de Champagne Madame de Maintenon.....	12,00€	◇ Bombay Sapphire.....	9,50€
◇ Coupe de Champagne Taittinger.....	16,00€	◇ Cocktail Sex on the beach.....	12,00€
◇ Kir royal.....	12,00€	◇ Cocktail Piña Colada.....	12,00€
◇ Martini, Gancia, Pineau des Charentes, Porto, Sherry.....	6,50€	◇ Cocktail Mojito.....	12,00€
◇ Kir, Campari, Ricard, Picon vin blanc.....	7,50€	◇ Cocktail Magic Amazon ( <i>sans alcool</i> ).....	9,50€
◇ J&B, Johnnie Walker Red Label, Jameson.....	9,50€	◇ Extra Soft.....	2,50€
◇ Jack Daniel's, Chivas.....	12,00€		

## SOFTS

◇ Coca / Coca Zéro.....	3,50€	◇ Schweppes Ginger Ale / Hibiscus.....	6,00€
◇ Lipton Ice Tea / pêche.....	3,50€	◇ Spa citron / orange.....	3,50€
◇ Looza orange / pomme / tomate.....	4,25€		
◇ Jus d'orange frais pressé.....	6,95€		
◇ Schweppes Soda / Tonic.....	3,75€	◇ Bru plate ou pétillante.....	2,95€
			4,85€
			7,50€

## HORS-D'OEUVRE FROIDS

◇ Terrine de foie gras fait maison, confiture d'oignons et toast de brioche.....	22,00€	◇ Salade de chicons au roquefort et lardons fumés.....	15,00€
◆ Salade « Veulemans » (1/2 salade de crevettes grises & 1 pièce de croquette aux crevettes).....	19,50€	◇ Tête pressée maison.....	15,00€
◇ Assiette gourmande (foie gras frais, saumon fumé, crevettes grises et salade).....	28,00€	◆ Salade tiède de langues d'agneau, vinaigrette à l'échalote.....	18,00€
◇ Hareng de la Baltique au vin blanc et pomme verte.....	15,00€	◆ Assiette de jambon Breughel, crudités.....	17,50€
◇ Tomate aux crevettes grises mayonnaise.....	19,50€	◆ Cervelas artisanal mayonnaise aux graines de moutarde.....	12,00€
◇ Saumon doux fumé d'Écosse et ses garnitures.....	22,50€	◇ Cervelle de veau tartare ou meunière.....	19,50€
		◇ Tartare de saumon à l'échalote, ciboulette et moutarde.....	18,00€



## HORS-D'OEUVRE CHAUDS

◇ Soupe de poisson maison (croûtons, rouille, fromage).....	12,50€	◇ Chicon gratin.....	14,50€
◇ Potage de jour.....	9,00€	◆ Chicon gratin végétarien.....	12,00€
◆ Nos fondus au fromage (2p.).....	13,50€	◆ Salade de chèvre affiné rôti au miel.....	17,00€
◆ Notre croquette aux crevettes, 1 pièce par gourmandise.....	9,50€	◇ Salade liégeoise.....	14,50€
◆ Nos croquettes aux crevettes (2p.).....	18,50€	◇ 1/2 Anguille au vert.....	15,00€
◆ Nos croquettes de volaille sauce Madère (2p.).....	14,75€	◇ Cuisses de grenouille à l'ail.....	15,50€
◆ Œuf poché des Marolles.....	13,75€	◇ Toast aux champignons.....	12,50€
◇ Escargots de Bourgogne (6p.).....	12,50€	◇ Coquille ostendaise (poisson, moules, crevettes, champignons, fromage).....	16,50€
◆ Champignons à l'ail (6p.).....	12,50€		

## LE BANC D'ÉCAILLER (EN SAISON)

◇ Assiette de moules parquées, sauce Marolles.....	16,50€	◇ Plateau Royal (Assortiment d'huîtres 9 pièces, moules parquées, crevettes grises, crevettes roses, caricoles, bigorneaux, langoustines et 1/2 homard.).....	89,50€
◇ Bouquet de grosses crevettes roses.....	14,75€		
◇ Bol de caricoles (bulots).....	12,50€		
◇ Bigorneaux, la portion.....	11,50€		
◇ 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€		



## NOS MOULES (GOLDEN EN SAISON)

◇ Assiette de moules parquées, sauce Marolles.....	16,50€
◇ 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).....	38,00€	72,00€
◆ Gourmandises de homard décortiqué aux morilles et pâtes fraîches.....	42,00€	75,00€
◇ Waterzooi de homard.....	38,00€	72,00€
◇ Homard rôti au beurre d'escargot (ail et persil).....	38,00€	72,00€



## POISSONS

◇ Anguilles au vert.....	28,50€	◇ Dos de saumon frais écossais label rouge grillé sauce béarnaise.....	26,50€
◇ Sole de la mer du Nord meunière ou grillée.....	30,50€	◆ Waterzooi de poissons Aux Armes de Bruxelles (cabillaud, sole, saumon, crevettes grises).....	28,50€
◇ Filets de sole de la mer du Nord « Dugléré » (tomate fraîche, sauce vin blanc, persil).....	39,50€	◇ Goujonnettes de poisson, sauce tartare, purée et cressonnette.....	24,50€
◆ Filets de sole de la mer du Nord maison (champignons, crevettes, moules, homard, crème).....	43,50€	◇ Truite meunière ou aux amandes.....	18,50€
◇ Cabillaud poché sauce mousseline ou beurre fondu et moutarde.....	28,50€	◆ Daurade Royale.....	24,50€
◇ Saumon poêlé, sauce échalote.....	26,50€		

Les poissons sont servis avec pommes nature ou pommes duchesse.



## 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€



## VIANDES

◆ Trilogie de spécialités belges.....	19,00€	◇ Bifteck (200gr.), salade.....	19,50€
◇ Carbonnades de bœuf à la flamande.....	19,85€	◇ Boudins noir et blanc entre ciel et terre, compote et purée.....	13,50€
◇ Carré d'agneau, bouquetière de légumes, gratin dauphinois.....	26,75€	◇ Boulettes sauce tomate.....	14,50€
◆ Côte de veau « élevé sous la mère » sauce Blackwell.....	34,50€	◆ Lapin à la brabançonne.....	25,55€
◇ Steak tartare « c'est vous ».....	19,85€	◆ Langue de veau sauce piquante, purée.....	22,50€
◆ Filet Américain « C'est nous ».....	19,85€	◇ Jambonneau saucé moutarde.....	18,50€
◆ Pavé de bœuf.....	24,00€	◇ Souris d'agneau au thym et romarin, gratin dauphinois.....	18,50€
◆ Entrecôte grillée.....	28,00€		
◆ Double entrecôte (2 couverts).....	54,00€		
◆ Filet pur grillé.....	33,00€		

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

◆ Chicon gratin végétarien.....	12,00€
◆ Salade de chèvre affiné rôti au miel (entrée / plat).....	17,00€ / 22,00€
◆ Œuf poché des Marolles.....	13,75€
◆ Nos fondus au fromage (2p.).....	13,50€
◆ Champignons à l'ail (6p.).....	12,50€



## LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS

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