

# BRASSERIE



1921

## MENU VAN €38,50

### VOORGERECHTEN

Tartaar van zalm met sjalot, bieslook en mosterd op oude wijze

Huisbereide preskop met aromaten en tartaarsaus

Gerijpte geitenkaas, gebakken met honing

Gevogeltekroketten met Maderasaus

### HOOFDGERECHTEN

Filet Américain «aan ons», verse frietjes

Rug van gegrilde Schotse verse zalm rood label met bearnaisesaus

Vol-au-vent van meshoentje, mousseline en verse frietjes

Runderkarbonaden op Vlaamse wijze, verse frietjes

### DESSERTS

Brusselse wafel, suiker en slagroom

Tiramisu met speculoos

Chocolademousse

## MENU VAN €49,50

### VOORGERECHTEN

Salade « Veulemans » (1/2 salade van grijze garnalen & 1 garnalkroket)

Oostendse schelp (vis, mosselen, garnalen, champignons, kaas)

Zes holle oesters Fines de Claires Marennes Oléron

Terrine van verse ganzenlever van het huis, confituur van uien en toast van brioche

### HOOFDGERECHTEN

Waterzooi van vis Aux Armes de Bruxelles (kabeljauw, tong, zalm, grijze garnalen)

Gepocheerde kabeljauw met tomaat en basilicum

Gegrilde runderpavé, saus naar keuze, verse frietjes

Eendenfilet met sinaasappel, halve Normandische appel, gratin dauphinois

### DESSERT NAAR KEUZE OF ASSORTIMENT VAN BELGISCHE KAZEN

## KINDERMENU VAN €15

Tot 12 jaar.

### HOOFDGERECHTEN

Visfiletjes, tartaarsaus, puree met tuinkers

Vol-au-vent, verse frietjes

Balletjes in tomatensaus, verse frietjes

Halve pot mosselen marinrière, verse frietjes

### DESSERTS

Chocolademousse

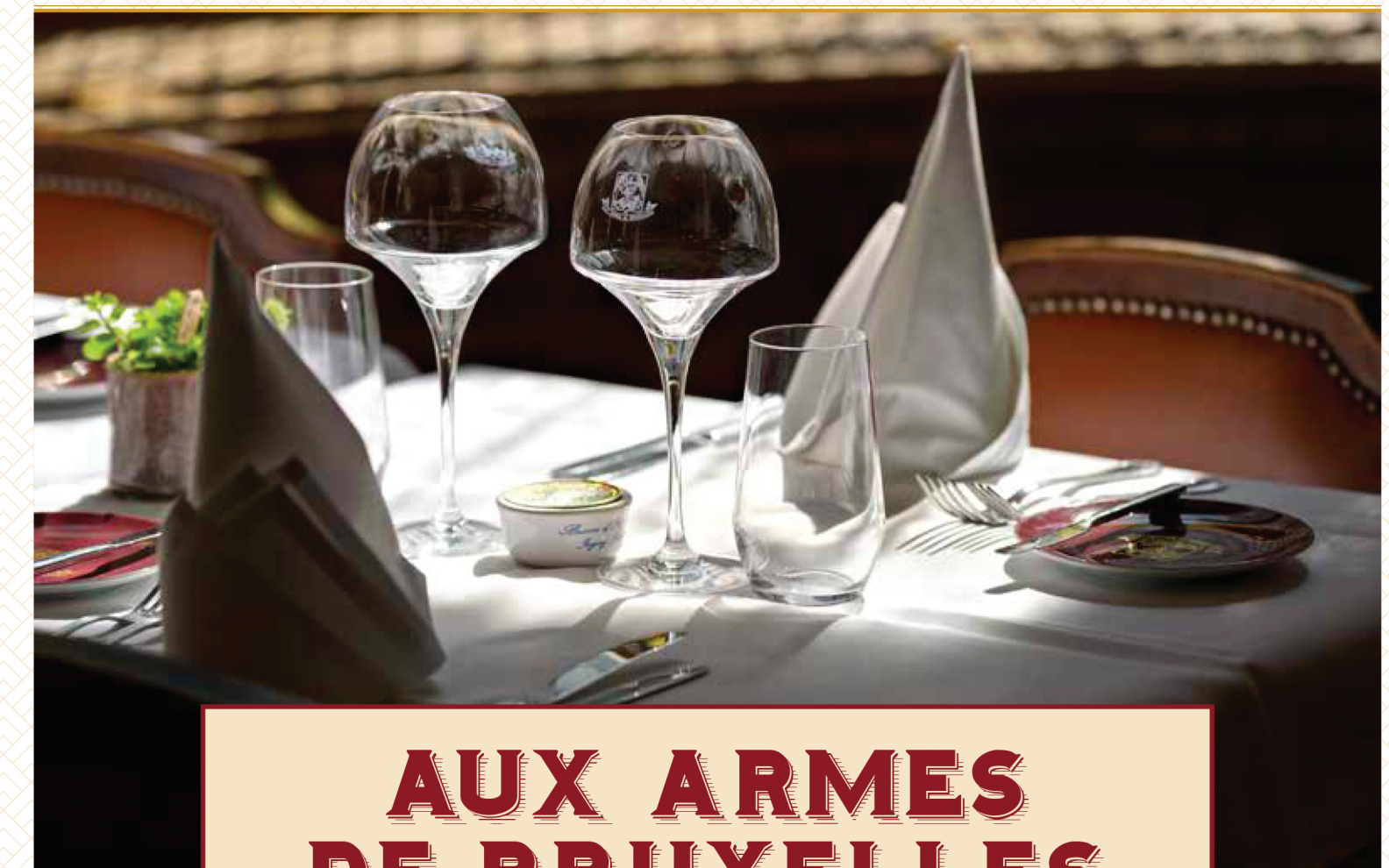
Ijs

## ONZE VOORGERECHTEN

◆ Schotel van Breughelham, rauwkost	17,50€
◆ Huisbereide preskop	15,00€
◆ Ambachtelijke cervela met mayonaise met mosterzaadjes	12,00€
◆ Kalfshersenen tartaarsaus of meunière	19,50€
◆ Gepocheerd ei van de Marollen	13,75€
◆ Onze kroket van grijze garnalen, 1 stuk per gourmandise	9,50€
◆ Onze gevogeltekroketten met Maderasaus (2 st.)	14,75€
◆ Tartaar van zalm met sjalot, bieslook en mosterd op oude wijze	18,00€
◆ 1/2 paling in het groen	15,00€
◆ Toast met champignons	12,50€
◆ Kikkerbiljetjes met look	15,50€
◆ Luikse salade	14,50€

## ONZE HOOFDGERECHTEN

◆ Biefstuk (200gr.), verse frietjes, salade	19,50€
◆ Zwarte en witte pens tussen hemel en aarde, compote en puree	13,50€
◆ Gepaneerd gevogeltelepje, verse frietjes en saus naar keuze	17,50€
◆ Balletjes in tomatensaus, verse frietjes	14,50€
◆ 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€
◆ Kalfstong pikante saus, puree	22,50€
◆ Trilogie van Belgische specialiteiten (karbonade, vol-au-vent en 1 balletje in tomatensaus), verse frietjes	19,00€
◆ Hammetje met mosterdsaus	18,50€
◆ Lamsmuis met tijm en rozemarijn, gratin dauphinois	18,50€
◆ Foret meunière of met amandelen	18,50€
◆ Goudbrasem	24,50€



# 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 - 2021/10

WWW.AUXARMESDEBRUXELLES.COM



## BIEREN

### VAN HET VAT

◇ Alken Cristal - 5,0%.....	3,95€	◇ Grisette Fruits des Bois - 3,5%.....	5,50€
◆ <b>Veulemans</b> - 6,5%.....	4,75€	◇ Affligem Tripel - 9,0%.....	6,95€
◇ Brugs witbier - 4,8%.....	4,75€	◇ Grimbergen Blond of Bruin - 6,7%.....	6,95€
◇ Affligem bruin - 6,8%.....	5,50€	◇ Judas - 8,5%.....	7,50€

### IN FLESSEN

◇ 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 Blond of Bruin - 7,0%.....	5,50€	◇ Carlsberg NA - 0,0%.....	4,45€

## APERITIEVEN



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

## SOFTDRINKS

◇ Coca / Coca Zero.....	3,50€	◇ Schweppes Ginger Ale / Hibiscus.....	6,00€
◇ Lipton Ice Tea / perzik.....	3,50€	◇ Spa citroen / sinaas.....	3,50€
◇ Looza sinaas/ appel/ tomaat.....	4,25€		
◇ Vers geperst sinaasappelsap.....	6,95€		
◇ Schweppes Soda / Tonic.....	3,75€	◇ Bru plat of bruisend.....	2,95€

<b>25CL</b>	<b>50CL</b>	<b>100CL</b>
	4,85€	7,50€

## KOUDE VOORGERECHTEN

◇ Terrine van verse ganzenlever van het huis, confituur van uien en toast van brioche.....	22,00€	◇ Huisbereide preskop.....	15,00€
◆ <b>Salade « Veulemans » (1/2 salade van grijze garnalen &amp; 1 garnaalkrokete)</b> .....	19,50€	◆ <b>Lauwe salade van lamstong en vinaigrette met sjalot</b> .....	18,00€
◇ Fijnproeversbord (verse ganzenlever, gerookte zalm, grijze garnalen en salade).....	28,00€	◆ <b>Schotel van Breughelham, rauwkost</b> .....	17,50€
◇ Haring uit de Oostzee met witte wijn en groene appel.....	15,00€	◆ <b>Ambachtelijke cervela met mayonaise met mosterzaadjes</b> .....	12,00€
◇ Tomaat met grijze garnalen en mayonaise.....	19,50€	◇ Kalfshersenen tartaarsaus of meunière.....	19,50€
◇ Schotse gerookte zalm en garnituren.....	22,50€	◇ Tartaar van zalm met sjalot, biestlook en mosterd op oude wijze.....	18,00€
◇ Salade van witlof met roquefort en gerookte spekblokjes.....	15,00€		



## WARMER VOORGERECHTEN

◇ Vissoep van het huis (croustons, rouille, kaas).....	12,50€	◇ Gegratineerd witlof.....	14,50€
◇ Soep van de dag.....	9,00€	◆ <b>Vegetarisch gegratineerd witlof</b> .....	12,00€
◆ <b>Onze kaaskroketten (2 st.)</b> .....	13,50€	◆ <b>Gerijpte geitenkaas, gebakken met honing</b> .....	17,00€
◆ <b>Onze kroket van grijze garnalen, 1 stuk per gourmandise</b> .....	9,50€	◇ Luikse salade.....	14,50€
◆ <b>Onze garnaalkroketten (2 st.)</b> .....	18,50€	◇ 1/2 paling in het groen.....	15,00€
◆ <b>Onze gevogeltkroketten met Maderasaus (2 st.)</b> .....	14,75€	◇ Kikkerbiljetjes met look.....	15,50€
◆ <b>Gepocheerd ei van de Marollen</b> .....	13,75€	◇ Toast met champignons.....	12,50€
◇ Bourgondische wijngaardstakken (6 st.).....	12,50€	◇ Oostendse schelp (vis, mosselen, garnalen, champignons, kaas).....	16,50€
◆ <b>Champignons met look (6 st.)</b> .....	12,50€		

## DE OESTERBANK (IN HET SEIZOEN)

◇ Bord moules parquées, Marollensaus.....	16,50€	◇ Plateau Royal (Assortiment van oesters (9 stuks), moules parquées, grijze garnalen, roze garnalen, karakollen, krekels, langoestines en 1/2 kreeft).....	89,50€
◇ Selectie van grote roze garnalen.....	14,75€		
◇ Kommetje karakollen (wulken).....	12,50€		
◇ Kreukels, portie.....	11,50€		
◇ Langoestines (6 st.).....	29,50€		

◆ **Plateau des Armes de Bruxelles (Assortiment van oesters (9 stuks), moules parquées, grijze garnalen, roze garnalen, langoestines, karakollen en krekels)**..... 58,75€

	<b>1stuk</b>	<b>6stuks</b>
◇ Platte oesters 3/0.....	4,80€	24,00€
◇ Holle oesters Fines de Claires Marennes Oléron n°3.....	4,00€	20,00€



## ONZE MOSSELEN (GOLDEN IN HET SEIZOEN)

◇ Bord moules parquées, Marollensaus.....	16,50€
◇ Bord mosselen met slakkenboter (look en peterselie).....	18,55€
◇ Bord gegratineerde mosselen op Provençaalse wijze.....	19,75€
◇ Pot mosselen marinères (uien, selder, boter), verse frietjes.....	29,50€
◇ Pot mosselen in witte wijn (uien, selder, boter, witte wijn), verse frietjes.....	30,50€
◆ <b>Pot mosselen in witte wijn en room (uien, selder, witte wijnsaus, room), verse frietjes</b> .....	31,00€
◇ Pot mosselen met Spaanse pepers (uien, selder, Spaanse pepersaus), verse frietjes.....	29,50€

## KREEFTEN (700GR.)

	<b>1/2</b>	<b>1/1</b>
◇ Kreeft Bellevue (salade, tomaat, hardgekookt ei, mayonaise, cocktailsaus).....	38,00€	72,00€
◆ <b>Gourmandises van gepelde kreeft met morieljes en verse pasta</b> .....	42,00€	75,00€
◇ Waterzooi van kreeft.....	38,00€	72,00€
◇ Gebakken kreeft met slakkenboter (look en peterselie).....	38,00€	72,00€



## VIS

◇ Paling in het groen.....	28,50€	◇ Rug van gegrilde Schotse verse zalm rood label met bearnaisesaus.....	26,50€
◇ Noordzeetong meunière of gegrild.....	38,50€	◆ <b>Waterzooi van vis Aux Armes de Bruxelles (kabeljauw, tong, zalm, grijze garnalen)</b> .....	28,50€
◇ Filets van Noordzeetong « Dugléré » (verse tomaat, witte wijnsaus, peterselie).....	39,50€	◇ Visfiletjes, tartaarsaus, puree met tinkers..	24,50€
◆ <b>Filets van Noordzeetong van het huis (champignons, garnalen, mosselen, kreeft, room)</b> .....	43,50€	◇ Forel meunière of met amandelen.....	18,50€
◇ Gepocheerde kabeljauw met mousselinesaus of gesmolten boter en mosterd.....	28,50€	◆ <b>Goudbrasem</b> .....	24,50€
◇ Gebakken zalm, sjalotsaus.....	26,50€		

*De visgerechten worden opgediend met aardappelen natuur of pommes duchesse.*

◆ Signatuurgerechten    ◆ Vegetarische gerechten  
Foto's © Luc Viatour

## GEVOGELTE

◆ <b>Vol-au-vent van mesthoentje, mousseline en verse frietjes</b> .....	19,75€
◇ Waterzooi van gevogelte op Gentse wijze, aardappelen natuur.....	19,75€
◇ Eendenfilet met sinaasappel, halve Normandische appel, gratin dauphinois.....	24,25€
◇ Eendenfilet met archidusaus, kroketten.....	24,25€
◇ Gepaneerd gevogeltelapje, verse frietjes en saus naar keuze.....	17,50€



## VLEESGERECHTEN

◆ <b>Trilogie van Belgische specialiteiten</b> .....	19,00€	◇ Biefstuk (200gr.), salade.....	19,50€
◇ Runderkarbonaden op Vlaamse wijze.....	19,85€	◇ Zwarte en witte pens tussen hemel en aarde, compote en puree.....	13,50€
◇ Lamsribstuk, groentekrans, gratin dauphinois.....	26,75€	◇ Balletjes in tomatensaus.....	14,50€
◆ <b>Kalfskotelet « gekweekt onder de moeder » met Blackwellsaus</b> .....	34,50€	◆ <b>Konijn op Brabantse wijze</b> .....	25,55€
◇ Steak tartaar «aan u».....	19,95€	◆ <b>Kalfstong pikante saus, puree</b> .....	22,50€
◆ <b>Filet Américain «aan ons»</b> .....	19,85€	◇ Hammetje met mostersaus.....	18,50€
◆ <b>Runderpavé</b> .....	24,00€	◇ Lamsmuis met tijm en rozemarijn, gratin dauphinois.....	18,50€
◆ <b>Gegrilde entrecote</b> .....	28,00€		
◆ <b>Dubbele entrecote (2 personen)</b> .....	54,00€		
◆ <b>Gegrilde filet pur</b> .....	33,00€		

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

## VEGETARISCHE GERECHTEN

◆ <b>Vegetarisch gegratineerd witlof</b> .....	12,00€
◆ <b>Gerijpte geitenkaas, gebakken met honing (voorgerecht / gerecht)</b> .....	17,00€ / 22,00€
◆ <b>Gepocheerd ei van de Marollen</b> .....	13,75€
◆ <b>Onze kaaskroketten (2 st.)</b> .....	13,50€
◆ <b>Champignons met look (6 st.)</b> .....	12,50€



## GROENTEN EN BIJGERECHTEN

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