

BIÈRES

AU FÛT			
◇ Alken Cristal - 5,0%	4.25€	◇ Cuvée de Cîney Blonde ou Brune - 7,0%.....	6.05€
◆ Veulemans - 6,5%	5.25€	◇ Grisettes Fruits des Bois - 3,5%.....	6.05€
◇ Blanche de Bruges - 4,8%.....	5.25€	◇ Triple Affligem - 9,0%	7.50€
◇ Saint Hubertus - 7,2%	7.50€	◇ Grimbergen Blonde ou Brune - 6,7%	7.50€
		◇ Judas - 8,5%	8.15€

EN BOUTEILLES		◇ Trappiste Chimay Brune - 9,0%	8,15€
◇ Affligem brune - 6,8%	6,05€	◇ Duvel - 8,5%	7,50€
◇ Gueuze Mort Subite - 4,5%	6,05€	◇ Carlsberg - 5,5%	5,15€
◇ Kriek Mort Subite - 4,0%	6,05€	◇ Carlsberg NA - 0,0%	5,15€

APÉRITIFS



◆ Apéritif maison	9,85€	◆ Smirnoff, Absolut Vodka	12,00€
◆ Cocktail Alexandra de Madame Nadine	14,00€	◆ Gordon's Gin	10,00€
◆ Flûte de Champagne Madame de Maintenon	14,00€	◆ Bombay Sapphire	12,00€
◆ Coupe de Champagne Taittinger	18,00€	◆ Cocktail Sex on the beach	15,00€
◆ Kir royal	14,00€	◆ Cocktail Piña Colada	15,00€
◆ Martini, Gancia, Pineau des Charentes, Porto, Sherry	7,50€	◆ Cocktail Mojito	15,00€
◆ Kir, Campari, Ricard, Picon vin blanc	9,00€	◆ Cocktail Magic Amazon (sans alcool)	12,00€
◆ J&B, Johnnie Walker Red Label, Jameson	9,50€		
◆ Jack Daniel's, Chivas	9,50€	◆ Extra Soft	3,00€

SOFTS

◆ Coca / Coca Zéro	3,85€	◆ Schweppes Ginger Ale / Hibiscus	6,50€
◆ Lipton Ice Tea / pêche	3,85€	◆ Spa citron / orange.....	3,85€
◆ Looza orange / pomme / tomate	5,00€		
◆ Jus d'orange frais pressé	8,00€	25CL	50CL
◆ Schweppes Soda / Tonic	4,25€		100CL
		◆ Bru plate ou pétillante.....	3,25€ 5,45€ 8,25€

HORS-D'ŒUVRE FROIDS

◆ Terrine de foie gras fait maison, confiture d'oignons et toast de broche.....	24,00€	◆ Salade de chicons au roquefort et lardons fumés.....	16,50€
◆ Salade « Veulements » <i>(1/2 salade de crevettes grises & 1 pièce de croquette aux crevettes).....</i>	21,50€	◆ Tête pressée maison.....	16,50€
◆ Assiette gourmande (<i>Foie gras frais, saumon fumé, crevettes grises et salade</i>).....	31,00€	◆ Salade tiède de langues d'agneau, vinaigrette à l'échalote.....	19,50€
◆ Hareng de la Baltique au vin blanc et pomme verte.....	16,50€	◆ Assiette de jambon Breughel, crudités.....	19,00€
◆ Tomate aux crevettes grises mayonnaise.....	21,50€	◆ Cervelas artisanal mayonnaise aux graines de moutarde.....	13,50€
◆ Saumon doux fumé d'Écosse et ses garnitures.....	24,50€	◆ Cervelle de veau tartare ou meunière.....	21,50€
		◆ Tartare de saumon à l'échalote, ciboulette et moutarde.....	19,50€



HORS-D'OEUVRE CHAUDS

◆ Soupe de poisson maison (croûtons, rouille, fromage).....	14,00€	◆ Chicon gratin.....	16,00€
◆ Potage du jour.....	10,00€	◆ Chicon gratin végétarien.....	13,00€
◆ Nos fondus au fromage (2p.).....	14,50€	◆ Salade de chèvre affiné rôti au miel.....	18,50€
◆ Notre croquette aux crevettes, 1 pièce par gourmandise.....	10,50€	◆ Salade liégeoise.....	16,00€
◆ Nos croquettes aux crevettes (2p.).....	20,50€	◆ 1/2 Anguille au vert.....	16,50€
◆ Nos croquettes de volaille sauce Madère (2p.).....	16,50€	◆ Cuisses de grenouille à l'ail.....	17,00€
◆ Œuf poché des Marolles.....	15,50€	◆ Toast aux champignons.....	13,50€
◆ Escargots de Bourgogne (6p.).....	13,50€	◆ Coquille ostendaise (poisson, moules, crevettes, champignons, fromage).....	18,00€
◆ Champignons à l'ail (6p.).....	13,50€		



LE BANC D'ÉCAILLER (EN SAISON)

◆ Assiette de moules parquées, sauce Marolles ...	18,50€
◆ Bouquet de grosses crevettes roses.....	16,50€
◆ Bol de caricoles (<i>bulots</i>)	13,50€
◆ Bigorneux, la portion	12,50€
◆ Langoustines (<i>ép.</i>)	36,00€
◆ Plateau des Armes de Bruxelles <i>(Assortiment d'huîtres 9 pièces, moules parquées, crevettes grises, crevettes roses, langoustines, caricoles et bigorneaux).....</i>	
	65,00€

	1pièce	6pièces
◆ Plateau Royal <i>(Assortiment d'huîtres 9 pièces, moules parquées, crevettes grises, crevettes roses, caricoles, bigorneux, langoustines et 1/2 homard.).....</i>		99,00€
◆ Huîtres plates 3/0	4,80€	26,50€
◆ Huîtres creuses Fines de Claires Marennes Oléron n°3.....	4,00€	22,00€



MOULES (GOLDEN EN SAISON)

◆ Assiette de moules parquées, sauce Marolles	18,50€
◆ Assiette de moules au beurre d'escargot (<i>ail et persil</i>)	20,50€
◆ Assiette de moules gratinées à la Provençale	21,50€
◆ Casserole de moules marinières (<i>oignons, céleri, beurre</i>) frites fraîches	32,50€
◆ Casserole de moules au vin blanc (<i>oignons, céleri, beurre, vin blanc</i>) frites fraîches	33,50€
◆ Casserole de moules vin blanc crème (<i>oignons, céleri, sauce vin blanc crème</i>) frites fraîches	34,00€
◆ Casserole de moules aux piments (<i>oignons, céleri, sauce aux piments</i>) frites fraîches	32,50€



HOMARDS (700GR.)

	1/2	1/1
◆ Homard Bellevue (salade, tomate, œuf dur, mayonnaise, sauce cocktail)	42,00€	79,50€
◆ Gourmandises de homard décortiqué aux morilles et pâtes fraîches	46,50€	82,50€
◆ Waterzooi de homard	42,00€	79,50€
◆ Homard rôti au beurre d'escargot (ail et persil)	42,00€	79,50€



POISSONS

◆ Anguilles au vert.....	31,50€	◆ Dos de saumon frais écossais	
◆ Sole de la mer du Nord meunière ou grillée.....	42,50€	label rouge grillé sauce béarnaise.....	29,00€
◆ Filets de sole de la mer du Nord « Dugléré » (tomate fraîche, sauce vin blanc, persil).....	43,50€	◆ Waterzooi de poissons Aux Armes de Bruxelles (cabillaud, sole, saumon, crevettes grises).....	31,50€
◆ Filets de sole de la mer du Nord maison (champignons, crevettes, moules, homard, crème).....	47,50€	◆ Goujonnettes de poisson, sauce tartare, purée et cressonnette.....	26,50€
◆ Cabillaud poché sauce mousseline ou beurre fondu et moutarde.....	31,50€	◆ Truite meunière ou aux amandes.....	20,50€
◆ Saumon poêlé, sauce échalote.....	29,00€	◆ Daurade Royale.....	26,50€

Les poissons sont servis avec pommes nature ou pommes duchesse.



 Plats signature
  Plats végétariens

Photos © Luc Viatour

VOLAILLES

Vol-au-vent de poularde, mousseline et frites fraîches.....	21,50€
◆ Waterzooi de volaille à la gantoise, pommes nature.....	21,50€
◆ Magret de canard à l'orange, demi-pomme normande, gratin dauphinois.....	26,50€
◆ Magret de canard sauce Archiduc, pommes croquantes.....	26,50€
◆ Escalope de volaille grillée, frites fraîches et sauce au choix.....	19,00€



VIANDES

◆ Trilogie de spécialités belges.....	22,00€	◆ Bifteck (200gr.), salade.....	22,00€
◆ Carbonnades de bœuf à la flamande.....	21,50€	◆ Boudins noir et blanc entre ciel et terre, compote et purée.....	15,00€
◆ Carré d'agneau, bouquetière de légumes, gratin dauphinois.....	29,50€	◆ Boulettes sauce tomate.....	15,00€
◆ Côte de veau « élevé sous la mère » sauce Blackwell.....	37,50€	◆ Lapin à la brabançonne.....	28,50€
◆ Steak tartare «c'est vous».....	19,85€	◆ Langue de veau sauce piquante, purée.....	24,50€
◆ Filet Américain «C'est nous».....	19,85€	◆ Jambonneau sauce moutarde.....	20,50€
◆ Pavé de bœuf.....	26,00€	◆ Souris d'agneau au thym et romarin, gratin dauphinois.....	20,50€
◆ Entrecôte grillée.....	31,00€		
◆ Double entrecôte (2 couverts).....	59,00€		
◆ Filet pur grillé.....	36,00€		

*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) 3,50€

VÉGÉTARIENS

Chicon gratin végétarien.....	13,00€
Salade de chèvre affiné rôti au miel (<i>entrée / plat</i>).....	18,50€ 24,50€
Œuf poché des Marolles.....	15,50€
Nos fondus au fromage (2p.).....	14,50€
Champignons à l'ail (6p.).....	13,50€



LÉGUMES ET LES COMPLÉMENTS

◆ Frites fraîches cuites à la graisse de bœuf	4,50€	◆ Haricots verts extra-fins	5,50€
◆ Pommes nature ou duchesse	4,50€	◆ Épinards au beurre	5,50€
◆ Gratin dauphinois	4,50€	◆ Salade mixte, verte ou tomates	7,50€
◆ Purée (nature ou cressonnette)	4,50€	◆ Chicons poêlés	5,50€
◆ Bouquet de légumes frais	14,00€		

