



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

13 rue des Bouchers - 1000 Bruxelles | EMAIL : welcome@adb1921.com
www.auxarmesdebruxelles.com [f](#) [@](#) #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 - 2024/03

BIÈRES



AU Fût

◇ Alken Cristal 25CL - 5,0%	4,50€	◇ Grisette Fruits des Bois « bio » - 25CL - 3,5%	6,00€
◆ Veulemans - 33cl - 6,5%	5,50€	◇ Triple Affligem - 33CL - 9,0%	7,00€
◇ Blanche de Bruges - 25CL - 4,8%	5,50€	◇ Grimbergen Blonde ou Brune - 33CL - 6,7%	6,50€
◇ Affligem brune - 33CL - 6,8%	6,50€	◇ Délirium Tremens - 33CL - 8,5%	6,50€

EN BOUTEILLES

◇ Gueuze Mort Subite - 25CL - 4,5%	6,00€	◇ Trappiste Chimay Brune - 33CL - 9,0%	6,50€
◇ Kriek Mort Subite - 25CL - 4,0%	6,00€	◇ Duvel - 33CL - 8,5%	6,50€
◇ Chouffe Blonde - 33CL - 8,0%	6,50€	◇ Hapkin BIPA - 33CL - 6,7%	6,50€
		◇ Cristal - 25CL - 0,0%	4,50€
		◇ Affligem 33CL - 0,0%	6,00€

APÉRITIFS

◇ Apéritif maison	11,00€	◇ J&B, Johnnie Walker Red Label, Jameson	11,00€
◆ Cocktail Alexandra de Madame Nadine	14,00€	◇ Jack Daniel's, Bourbon Four Roses	11,00€
◇ Coupe Cava	11,00€	◇ Smirnoff, Absolut Vodka	11,00€
◇ Flûte de Champagne Madame de Maintenon	15,00€	◇ Gordon's Gin	11,00€
◇ Coupe de Champagne Taittinger	18,00€	◇ Bombay Sapphire, Hendrick's	13,00€
◇ Kir royal	15,00€	◇ Cocktail Mojito	14,00€
◇ Martini, Gancia, Pineau des Charentes, Porto, Sherry	8,00€	◇ Mocktail Magic Amazon (<i>sans alcool</i>)	12,00€
◇ Kir, Campari, Ricard, Picon vin blanc	9,00€		
◇ Aperol Spritz	12,00€	◇ Extra Soft	3,00€

SOFTS

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

◆ Plats signatures

🌿 Plats végétariens

HORS D'OEUVRE FROIDS

◇ Terrine de foie gras fait maison, confiture d'oignons et toast de brioche	29,00€	◇ Tête pressée maison, garniture et sauce tartare	19,00€
◆ Salade « Veulemans » (1/2 salade de crevettes grises & 1 pièce de croquette aux crevettes)	27,00€	◆ Salade tiède de langues d'agneau, vinaigrette à l'échalote	21,00€
◇ Assiette gourmande (Foie gras frais, saumon fumé, crevettes grises et salade)	40,00€	◇ Cervelle de veau tartare ou meunière	23,00€
◇ Tomate aux crevettes grises mayonnaise	26,00€	◇ Tartare de saumon à l'échalote, ciboulette et moutarde	19,50€
◇ Saumon doux fumé d'Écosse et ses garnitures	25,00€		



HORS D'OEUVRE CHAUDS

◇ Soupe de poisson maison (croûtons, rouille, fromage)	18,00€	◇ Escargots de Bourgogne (6p.)	18,00€
◇ Potage du jour	10,00€	◆ Champignons à l'ail (6p.)	15,00€
◆ Nos fondus au fromage (2p.)	17,00€	◆ Salade de chèvre affiné rôti au miel	19,00€
◆ Notre croquette aux crevettes, 1 pièce par gourmandise	12,00€	◇ 1/2 Anguille au vert	20,00€
◆ Nos croquettes aux crevettes (2p.)	23,00€	◇ Cuisses de grenouille à l'ail	19,00€
◆ Nos croquettes de volaille sauce Madère (2p.)	19,00€	◇ Coquille ostendaise (poisson, moules, crevettes, champignons, fromage)	19,00€
◆ Œuf poché des Marolles	17,00€		

◆ Plats signatures

◆ Plats végétariens

POISSONS

◇ Anguilles au vert	42,00€	◇ Dos de saumon frais écossais label rouge grillé sauce béarnaise	32,00€
◇ Sole de la mer du Nord meunière ou grillée	44,00€	◆ Waterzooi de poissons Aux Armes de Bruxelles (cabillaud, sole, saumon, crevettes grises)	32,00€
◆ Filets de sole de la mer du Nord maison (champignons, crevettes, moules, homard, crème)	48,50€	◆ Daurade Royale rôtie, beurre et citron	32,50€
◇ Cabillaud poché tomate basilic ou sauce mousseline ou sauce au beurre et moutarde	34,00€	<i>Les poissons sont servis avec pommes nature ou pommes duchesse.</i>	
◇ Saumon poêlé, sauce échalote	32,00€		



VÉGÉTARIENS

🌿 Salade de chèvre affiné rôti au miel (entrée / plat)	19,00€ / 26,00€
🌿 Œuf poché des Marolles	17,00€
🌿 Nos fondus au fromage (2p.)	17,00€
🌿 Champignons à l'ail (6p.)	15,00€

◆ Plats signatures

🌿 Plats végétariens

VOLAILLES

◆ Vol-au-vent de poularde, mousseline et frites fraîches	27,50€
◇ Magret de canard à l'orange, demi-pomme normande, gratin dauphinois	32,50€
◇ Magret de canard sauce Archiduc, pommes croquettes	32,50€
◇ Escalope de volaille grillée, frites fraîches et sauce au choix	24,00€



VIANDES

◇ Steak, frites fraîches et salade	25,00€	◇ Carré d'agneau, bouquetière de légumes, gratin dauphinois	32,50€
◇ Contrefilet de bœuf grillé	32,00€	◆ Côte de veau « élevé sous la mère » sauce au choix	42,00€
◆ Filet pur grillé	39,00€	◆ Filet Américain préparé minute	25,00€
◇ Côte de bœuf IGP Angus « Celtic » des Cornouailles »	45,00€	◇ Boulettes sauce tomate	24,00€
◇ Côte de bœuf IGP Angus « Celtic » des Cornouailles (2 couverts)	90,00€	◆ Langue de veau sauce piquante, purée	28,00€
◆ Trilogie de spécialités belges (carbonnades, boulette sauce tomate, vol-au-vent)	27,00€	◇ Souris d'agneau au thym et romarin, gratin dauphinois	32,00€
◇ Carbonnades de bœuf à la flamande	27,00€		

Sauf mention contraire 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€

LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS

◇ Frites fraîches cuites à la graisse de bœuf	5,00€	◆ Haricots verts extra-fins	6,50€
◇ Pommes nature ou duchesse	5,00€	◆ Épinards au beurre	6,50€
◇ Gratin dauphinois	5,00€	◆ Salade mixte, verte ou tomates	9,00€
◇ Purée (nature ou cressonette)	5,00€	◆ Chicons poêlés	6,50€
◆ Bouquet de légumes frais	16,00€		

◆ Plats signatures

◆ Plats végétariens

SUGGESTIONS

BUSINESS LUNCH

MENU À 49,00 EUR

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 préparé minute, 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 65,00 EUR

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 ou sauce mousseline
ou sauce au beurre et moutarde

Contrefilet 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 À 18,00 EUR

Jusqu'à 12 ans

LES PLATS

Vol-au-vent, frites fraîches

Boulettes sauce tomate, frites fraîches

Demi-casserole de moules marinière, frites fraîches

LES DESSERTS

Mousse au chocolat

Glacé

DESSERTS

◆ Boding de Bruxelles au coulis de cerises - fait maison	12,00€	◇ Gaufre de Bruxelles, sucre et chantilly	11,00€
◇ Tarte au sucre et cassonade servie tiède	12,00€	◇ Dame blanche	12,50€
◇ Mousse au chocolat	11,00€	◇ Assortiment de sorbets	14,00€
◇ Tiramisu aux spéculoos	11,00€	◆ Crêpes «Comédie française» flambée en salle à la Mandarine, boule de glace vanille	16,00€
◇ Café liégeois	13,00€	◇ Moelleux au chocolat, boule de glace vanille - fait maison	15,00€
◆ Crème brûlée aux cuberdons - fait maison	13,00€	◇ Assortiment de fromages belges	15,00€

DIGESTIFS

◇ Cognac Rémy Martin	13,00€	◇ Eau de Villée de Biercée	10,00€
◇ Cointreau	10,00€	◇ Absinthe Libertine 55	13,00€
◇ Calvados	10,00€	◇ Chartreuse jaune 40	10,00€
◇ Armagnac	10,00€	◇ Chartreuse verte 55	13,00€
◇ Poire William	12,00€	◇ Rhum brun Saint James	10,00€
◇ Marc de Gewürztraminer	12,00€	◇ Rhum Zacapa 23 ans	14,00€
◇ Grand Marnier	12,00€	◇ Glenmorangie 10 ans	13,00€
◇ Limoncello	10,00€	◇ Chivas Regal 12 ans	14,00€
◇ Amaretto	10,00€	◇ Whisky Belgian Owl Belgique	14,00€
◇ Grappa	10,00€	◇ Talisker 10 ans	14,00€
◇ Eau de vie de Framboises	12,00€	◇ Oban 14 ans	14,00€
◇ Mandarine Napoléon	10,00€	◇ Lagavulin 16 ans	14,00€

BOISSONS CHAUDES

◇ Café, Espresso, Décaféiné	4,00€
◇ Cappuccino, Lait russe	4,50€
◇ Thé	4,00€
◇ Infusion	4,00€
◇ Irish coffee	12,00€

◆ Plats signatures

🌿 Plats végétariens