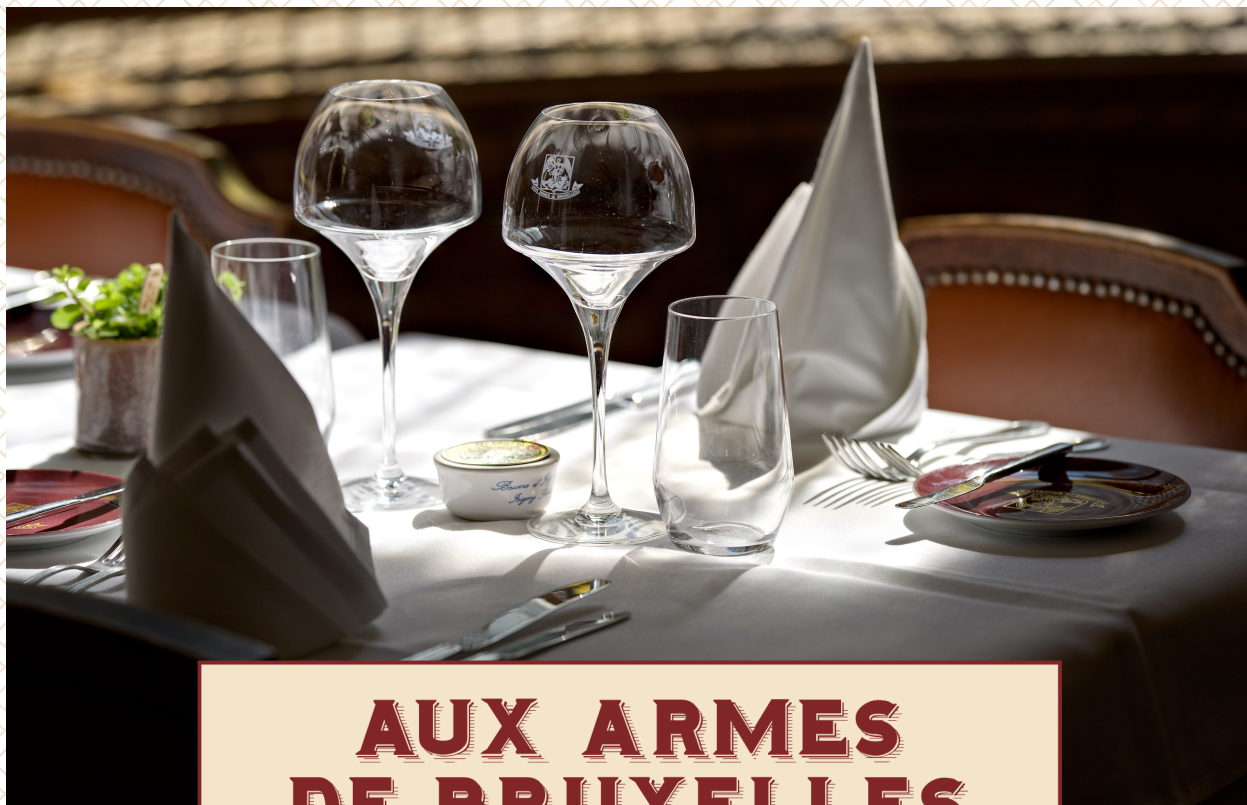




AUX ARMES DE BRUXELLES

- 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.*



WWW.AUXARMESDEBRUXELLES.COM

Beenhouwersstraat 13 - 1000 Brussel | EMAIL : welcome@adb1921.com
www.auxarmesdebruxelles.com [f](#) [i](#) [t](#) [@](#) [#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 - 2024/03

BIEREN



VAN HET VAT

◇ Alken Cristal 25CL - 5,0%	4,50€	◇ Grisette Fruits des Bois « bio » - 25CL - 3,5%	6,00€
◆ Veulemans - 33cl - 6,5%	5,50€	◇ Affligem Tripel - 33CL - 9,0%	7,00€
◇ Brugs witbier - 25CL - 4,8%	5,50€	◇ Grimbergen Blond of Bruin - 33CL - 6,7%	6,50€
◇ Affligem bruin - 33CL - 6,8%	6,50€	◇ Délirium Tremens - 33CL - 8,5%	6,50€
		◇ Trappiste Chimay Bruin - 33CL - 9,0%	6,50€
		◇ Duvel - 33CL - 8,5%	6,50€
		◇ Hapkin BIPA - 33CL - 6,7%	6,50€
		◇ Cristal - 25CL - 0,0%	4,50€
		◇ Affligem 33CL - 0,0%	6,00€

IN FLESSEN

APERITIEVEN

◇ Aperitief van het huis	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€
◇ Fluitglas Champagne Madame de Maintenon	15,00€	◇ Gordon's Gin	11,00€
◇ Coupe 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>(alcoholvrij)</i>	12,00€
◇ Kir, Campari, Ricard, Picon vin blanc	9,00€		
◇ Aperol Spritz	12,00€	◇ Extra Soft	3,00€

SOFTDRINKS

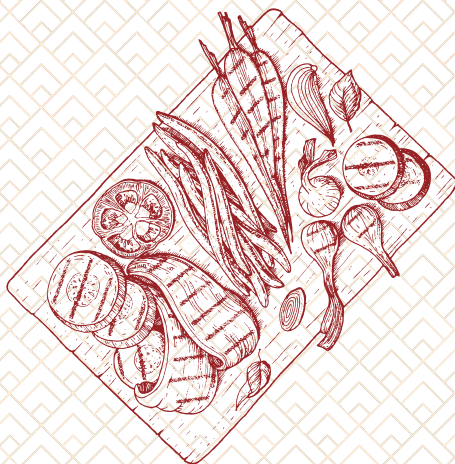
◇ Coca / Coca Zéro	4,00€	◇ Schweppes Ginger Ale	4,50€
◇ Lipton Ice Tea / perzik	4,00€	◇ Spa citroen / sinaas	4,00€
◇ Looza sinaas / appel / tomaat	4,00€		50CL 100CL
◇ Vers geperst sinaasappelsap	8,00€	◇ Bru plat of bruisend	5,45€ 8,25€
◇ Schweppes Soda / Tonic	4,50€		

◆ Signatuurgerechten

🌿 Vegetarische gerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

◇ Terrine van verse ganzenlever van het huis, confituur van uien en toast van brioche	29,00€	◇ Huisbereide preskop, toppings en tartaarsaus	19,00€
◆ Salade « Veulemans » (1/2 salade van grijze garnalen & 1 garnaalkroket)	27,00€	◆ Lauwe salade van lamstong en vinaigrette met sjalot	21,00€
◇ Fijnproeversbord (verse ganzenlever, gerookte zalm, grijze garnalen en salade)	40,00€	◇ Kalfshersenen tartaarsaus of meunière	23,00€
◇ Tomaat met grijze garnalen en mayonaise	26,00€	◇ Tartaar van zalm met sjalot, bieslook en mosterd op oude wijze	19,50€
◇ Schotse gerookte zalm en garnituren	25,00€		



WARME VOORGERECHTEN

◇ Vissoep van het huis (croutons, rouille, kaas)	18,00€	◇ Bourgondische wijngaardslakken (6 st.)	18,00€
◇ Soep van de dag	10,00€	🌿 Champignons met look (6 st.)	15,00€
🌿 Onze kaaskroketten (2 st.)	17,00€	🌿 Gerijpte geitenkaas, gebakken met honing	19,00€
◆ Onze kroket van grijze garnalen, 1 stuk per gourmandise	12,00€	◇ 1/2 paling in het groen	20,00€
◆ Onze garnaalkroketten (2 st.)	23,00€	◇ Kikkerbiljetjes met look	19,00€
◆ Onze gevogeltekroketten met Maderasaus (2 st.)	19,00€	◇ Oostendse schelp (vis, mosselen, garnalen, champignons, kaas)	19,00€
🌿 Gepocheerd ei van de Marollen	17,00€		

◆ Signatuurgerechten

🌿 Vegetarische gerechten

DE OESTERBANK

◇ Bord moules parquées, Marollensaus (in het seizoen)	20,00€	◇ Plateau Royal (Assortiment van oesters (9 stuks), moules parquées, grijze garnalen, roze garnalen, karakollen, kreukels, langoestines en 1/2 kreeft)	110,00€
◇ Selectie van grote roze garnalen	18,50€		
◇ Kommetje karakollen (wulken)	16,00€		
◇ Kreukels, portie	15,00€		1 stuk 6 stuks
◇ Langoestines (6 st.)	38,00€	◇ Platte oesters 3/0	5,00€ 28,00€
◆ Plateau des Armes de Bruxelles (Assortiment van oesters (9 stuks), moules parquées, grijze garnalen, roze garnalen, langoestines, karakollen en kreukels)	80,00€	◇ Holle oesters Fines de Claires Marennes Oléron n°3	4,00€ 22,00€

MOSSELEN

◇ Bord moules parquées, Marollensaus (in het seizoen)	20,00€	◇ Pot mosselen marinières (uien, selder, boter), verse frietjes	32,50€
◇ Bord mosselen met slakkenboter (look en peterselie)	21,50€	◇ Pot mosselen in witte wijn (uien, selder, boter, witte wijn), verse frietjes	33,50€
◇ Bord gegratineerde mosselen op Provençaalse wijze	31,50€	◆ Pot mosselen in witte wijn en room (uien, selder, witte wijnsaus, room), verse frietjes	34,00€

KREEFTEN

	1/2	1/1
◇ Kreeft Bellevue (salade, tomaat, hardgekookt ei, mayonaise, cocktailsaus)	42,00€	79,50€
◆ Gourmandises van gepelde kreeft met morieljes en verse pasta	48,00€	88,00€
◇ Waterzooi van kreeft	42,00€	79,50€
◇ Gebakken kreeft met slakkenboter (look en peterselie)	42,00€	79,50€

VIS

◇ Paling in het groen	42,00€	◇ Rug van gegrilde Schotse verse zalm rood label met bearnaisesaus	32,00€
◇ Noordzeetong meunière of gegrild	44,00€	◆ Waterzooi van vis Aux Armes de Bruxelles (kabeljauw, tong, zalm, grijze garnalen)	32,00€
◆ Filets van Noordzeetong van het huis (champignons, garnalen, mosselen, kreeft, room)	48,50€	◆ Gegrilde goudbrasem , boter en citroen	32,50€
◇ Gepocheerde kabeljauw met tomaat en basilicum of met mousselinesaus of gesmolten boter en mosterd	34,00€	<i>De visgerechten worden opgediend met aardappelen natuurf of pommes duchesse.</i>	
◇ Gebakken zalm, sjalotsaus	32,00€		



VEGETARISCHE

🌿 Gerijpte geitenkaas, gebakken met honing (voorgerecht / gerecht)	19,00€ / 26,00€
🌿 Gepocheerd ei van de Marollen	17,00€
🌿 Onze kaaskroketten (2 st.)	17,00€
🌿 Champignons met look (6 st.)	15,00€

GEVOGELTE

◆ Vol-au-vent van mesthoentje, mousseline en verse frietjes	27,50€
◇ Eendenfilet met sinaasappel, halve Normandische appel, gratin dauphinois	32,50€
◇ Eendenfilet met archiducsaus, kroketten	32,50€
◇ Gegrilde kipescalope, verse frietjes en saus naar keuze	24,00€



VLEESGERECHTEN

◇ Steak, met verse frieten en sla	25,00€	◇ Lamsribstuk, groentekrans, gratin dauphinois	32,50€
◇ Gegrilde dunne lende	32,00€	◆ Kalfskotelet « gekweekt onder de moeder » met saus naar keuze	42,00€
◆ Gegrilde filet pur	39,00€	◆ Filet Americain op bestelling gemaakt	25,00€
◇ Ribstuk IGP Angus « Celtic » van de Cornwall	45,00€	◇ Balletjes in tomatensaus	24,00€
◇ Ribstuk IGP Angus « Celtic » van de Cornwall (2p)	90,00€	◆ Kalfstong pikante saus, puree	28,00€
◆ Trilogie van Belgische specialiteiten (runderkarbonaden, balletjes in tomatensaus, vol-au-vent)	27,00€	◇ Lamsmuis met tijm en rozemarijn, gratin dauphinois	32,00€
◇ Runderkarbonaden op Vlaamse wijze	27,00€	<i>Tenzij anders aangegeven, alle vleesgerechten worden opgediend met in rundervet gebakken verse frietjes.</i>	

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

3,50€

GROENTEN EN BIJGERECHTEN

◇ In rundervet gebakken verse frietjes	5,00€	◆ Extra-fijne sperziebonen	6,50€
◇ Aardappelen natuur of duchesse	5,00€	◆ Spinazie met boter	6,50€
◇ Gratin dauphinois	5,00€	◆ Gemengde of groene salade of tomaten	9,00€
◇ Puree (natuur of met tuinkers)	5,00€	◆ Gebakken witlof	6,50€
◆ Verse groentekrans	16,00€		

◆ Signatuurgerechten

◆ Vegetarische gerechten

SUGGESTIES

BUSINESS LUNCH

MENU VAN 49,00 EUR

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 op bestelling gemaakt, verse frietjes

Rug van gegrilde Schotse verse zalm
rood label met bearnaisesaus

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

Runderkarbonaden op Vlaamse wijze, verse frietjes

DESSERTS

Brusselse wafel, suiker en slagroom

Tiramisu met speculoos

Chocolademousse

MENU VAN 65,00 EUR

VOORGERECHTEN

Salade « Veulemans »

(1/2 salade van grijze garnalen & 1 garnaalkroket)

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 of met mousselinesaus of gesmolten boter en mosterd

Gegrilde dunne lende, saus naar keuze,
verse frietjes

Eendenfilet met sinaasappel,
halve Normandische appel, gratin dauphinois

DESSERT NAAR KEUZE OF ASSORTIMENT VAN BELGISCHE KAZEN

KINDERMENU VAN 18,00 EUR

Tot 12 jaar.

HOOFDGERECHTEN

Vol-au-vent, verse frietjes

Balletjes in tomatensaus, verse frietjes

Halve pot mosselen marinière, verse frietjes

DESSERTS

Chocolademousse

Ijs

NACERECHTEN

◆ Brusselse bodding met kersencoulis	12,00€	◇ Brusselse wafel met bloedsuiker en slagroom	11,00€
◇ Suikertaart lauwe geserveerd	12,00€	◇ Dame blanche	12,50€
◇ Belgische chocolademousse	11,00€	◇ Assortiment van sorbets	14,00€
◇ Tiramisu met speculoos	11,00€	◆ Pannekoeken « Comédie française » geflambeerd in de eetzaal met Mandarine, bolletje vanille	16,00€
◇ Luikse koffie	13,00€	◇ Belgische chocolade moelleux met vanilleijs	15,00€
◆ Crème brûlée met cuberdons	13,00€	◇ Assortiment van Belgische kazen	15,00€

DICESTIEVEN

◇ 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€

WARME DRANKEN

◇ Koffie, Espresso, Cafeïnevrije koffie	4,00€
◇ Cappuccino, Lait russe	4,50€
◇ Thee	4,00€
◇ Infusie	4,00€
◇ Irish coffee	12,00€