



Powered by G1.BE Web & Graphic Strategy – 2025/11

BIERES



AU FÛT

◇ Alken Cristal 25CL - 5,0%	4,75€
◆ Veulemans - 33cl - 6,5%	5,90€
◇ Blanche de Bruges - 25CL - 4,8%	5,90€
◇ Affligem brune - 33CL - 6,8%	6,75€
◇ Grimbergen Prestige - 33CL - 8,0%	6,75€

EN BOUTEILLES

◇ Gueuze Mort Subite - 25CL - 4,5%	6,00€
◇ Kriek Mort Subite - 25CL - 4,0%	6,00€
◇ Chouffe Blonde - 33CL - 8,0%	6,75€

◇ Triple Affligem - 33CL - 9,0%	7,00€
◇ Grimbergen Blonde ou Brune - 33CL - 6,7%	6,75€
◇ Délirium Tremens - 33CL - 8,5%	6,75€
◇ Trappiste Chimay Brune - 33CL - 9,0%	6,75€
◇ Duvel - 33CL - 8,5%	6,75€
◇ Hapkin BIPA - 33CL - 6,7%	6,75€
◇ Cristal - 25CL - 0,0%	4,75€
◇ Affligem 33CL - 0,0%	6,00€

APERITIFS

◇ Apéritif maison	11,00€
◆ Cocktail Alexandra de Madame Nadine	14,00€
◇ Coupe Cava	11,00€
◇ Flûte de Champagne Maison Haton	14,00€
◇ Coupe de Champagne Taittinger	18,00€
◇ Kir royal	14,00€
◇ Martini, Gancia, Pineau des Charentes, Porto, Sherry	8,25€
◇ Kir, Campari, Ricard, Picon vin blanc	9,00€
◇ Aperol Spritz	12,50€

◇ J&B, Johnnie Walker Red Label, Jameson	11,00€
◇ Jack Daniel's, Bourbon Four Roses	11,00€
◇ Smirnoff, Absolut Vodka	11,00€
◇ Gordon's Gin	11,00€
◇ Bombay Sapphire, Hendrick's	13,00€
◇ Cocktail Mojito / Sélection du Barman	14,00€
◇ Mocktail Magic Amazon (<i>sans alcool</i>)	12,00€
◇ Extra Soft	3,00€

SOFTS

◇ Coca / Coca Zéro	4,25€
◇ Lipton Ice Tea / pêche	4,25€
◇ Looza orange / pomme / tomate	4,25€
◇ Jus d'orange frais pressé	8,00€
◇ Schweppes Soda / Tonic	4,50€

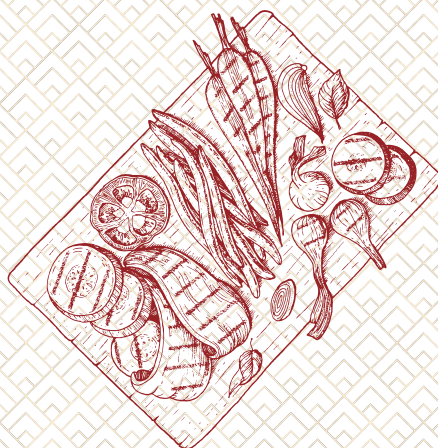
◇ Schweppes Ginger Ale	4,50€	
◇ Spa citron / orange	4,00€	
	50CL	100CL
◇ Bru plate ou pétillante	6,00€	9,00€

◆ Plats signatures

🌿 Plats végétariens

ENTREES ET HORS D'OEUVRE

◇ Terrine de foie gras fait maison, confiture d'oignons et toast de brioche	32,00€	🌿 Potage du jour	10,00€
◆ Salade Aux Armes de Bruxelles <i>(1/2 salade de crevettes grises & 1 pièce de croquette aux crevettes)</i>	29,00€	◇ Escargots de Bourgogne <i>(6p.)</i>	19,00€
◇ Tomate aux crevettes grises mayonnaise	27,00€	🌿 Cassolette de champignons à l'ail et persil	17,50€
◇ Tête pressée maison, garniture et sauce tartare	20,00€	🌿 Salade de chèvre affiné rôti au miel	20,00€
◇ Tartare de saumon à l'échalote, ciboulette et moutarde	22,50€	◇ 1/2 Anguille au vert	23,00€
◇ Soupe de poisson maison <i>(croûtons, rouille, fromage)</i>	18,00€	◇ Coquille ostendaise <i>(poisson, moules, crevettes, champignons, fromage)</i>	20,00€



NOS CROQUETTES FAITES MAISON

	1 pièce	2 pièces
◆ Croquette aux crevettes artisanale	12,50€	24,00€
🌿 Nos fondus au fromage	9,00€	17,00€
◆ Nos croquettes de volaille sauce Madère	11,50€	21,00€

◆ Plats signatures

🌿 Plats végétariens

HUITRES, MOULES ET FRUITS DE MER

◇ Bouquet de grosses crevettes roses	18,50€	◇ Bol de caricoles (<i>bulots</i>)	16,00€
◇ Assiette de moules parquées, sauce Marolles (<i>en saison</i>)	20,00€	◇ Casserole de moules marinières (<i>oignons, céleri, beurre</i>) frites fraîches	32,50€
◇ Assiette de moules au beurre d'escargot (<i>ail et persil</i>)	22,00€	◇ Casserole de moules au vin blanc (<i>oignons, céleri, beurre, vin blanc</i>) frites fraîches	33,50€
◇ Assiette de moules gratinées à la Provençale	24,00€	◆ Casserole de moules vin blanc crème (<i>oignons, céleri, sauce vin blanc crème</i>) frites fraîches	34,00€
◇ Huîtres plates 3/0		1 pièce	6 pièces
		5,00€	28,00€
◇ Huîtres creuses Fines de Claires Marennes Oléron n°3		4,00€	22,00€



POISSONS ET HOMARDS

◇ Anguilles au vert, frites fraîches	44,00€	◇ Dos de saumon frais écossais label rouge grillé sauce béarnaise, pommes nature	33,00€
◇ Sole de la mer du Nord meunière ou grillée, pommes nature	48,00€	◆ Waterzooi de poissons Aux Armes de Bruxelles (<i>cabillaud, sole, saumon, crevettes grises</i>), pommes nature	32,00€
◆ Filets de sole de la mer du Nord maison (<i>champignons, crevettes, moules, homard, crème</i>), pommes duchesse	50,00€	◇ Aile de raie pochée, beurre aux câpres, pommes nature	32,00€
◇ Cabillaud poché tomate basilic ou sauce mousseline, pommes nature	34,00€		
		1/2	1/1
◆ Gourmandise de homard décortiqué aux morilles et pâtes fraîches		50,00€	90,00€
◇ Homard rôti au beurre d'escargot (<i>ail et persil</i>)		44,00€	81,50€
◇ Homard Bellevue (<i>salade, tomate, oeuf dur, mayonnaise, sauce cocktail</i>)		44,00€	81,50€

◆ Plats signatures

🌿 Plats végétariens

SPECIALITES BELGES FAITES MAISON

◆ Vol-au-vent de poularde, sauce mousseline	29,00€
◇ Carbonnades de bœuf à la flamande	29,00€
◇ Boulettes sauce tomate	26,00€
◆ Trilogie de spécialités belges (<i>carbonnades, boulette sauce tomate, vol-au-vent</i>)	29,00€
◆ Filet Américain préparé minute	26,50€
◇ Steak, frites fraîches, salade et sauce au choix	26,50€
◇ Tomates aux crevettes grise, deux pièces et mayonnaise	48,00€
◇ Anguilles au vert	44,00€

Nos spécialités sont servies avec de frites fraîches à la graisse de bœuf

VEGETARIENS

🌿 Salade de chèvre affiné rôti au miel (<i>entrée / plat</i>)	20,00€ / 28,00€
🌿 Nos fondus au fromage (<i>2p.</i>)	17,00€
🌿 Cassolette de champignons à l'ail et persil	17,50€

◆ Plats signatures

🌿 Plats végétariens

VIANDES ET VOLAILLES

◆ Vol-au-vent de poularde, sauce mousseline, frites fraîches	29,00€
◇ Magret de canard à l'orange, demi-pomme normande, gratin dauphinois	33,50€
◇ Magret de canard sauce Archiduc, pommes croquettes	33,50€
◇ Pavé de bœuf « tout poivre » (roulé dans le poivre noir concassé), frites fraîches et sauce poivre noir	34,00€
◇ Escalope de volaille grillée, frites fraîches et sauce au poivre vert	26,00€
◆ Filet pur grillé, frites fraîches et sauce au choix	42,00€
◇ Cotes de bœuf IGP Angus « Celtic » des Cornouailles, frites fraîches et sauce au choix	47,00€
◇ Carré d'agneau, bouquetière de légumes, gratin dauphinois	35,00€
◆ Côte de veau « élevé sous la mère » sauce Blackwell, frites fraîches	44,00€

◇ Sauces maison en supplément (béarnaise, choron, archiduc, poivre vert, poivre noir concassé, roquefort, beurre Maître d'hôtel, Marchand de vin, Romarin)

4,50€



CARNITURES

◇ Frites fraîches cuites à la graisse de bœuf	5,00€	◇ Pomme de terre grenaille ou duchesse	5,00€
◇ Gratin dauphinois	5,00€	◇ Purée (nature ou cressonnette)	5,00€
◇ Croquettes	5,00€		

SALADES ET LÉGUMES

🌿 Bouquet de légumes frais	16,00€	🌿 Haricots verts extra-fins	6,50€
🌿 Épinards au beurre	6,50€	🌿 Salade mixte, verte ou tomates	9,00€
🌿 Chicons poêlés	6,50€	🌿 Salade de chicons mayonnaise	9,00€

◆ Plats signatures

🌿 Plats végétariens

SUGGESTIONS

BUSINESS LUNCH

MENU A 55,00 EUR

LES ENTRÉES

Tête pressée maison garniture et sauce tartare

Salade de chèvre affiné rôti au miel

Croquettes de volaille sauce Madère

Coquille ostendaise (*poisson, moules, crevettes, champignons, fromage*)

Six huîtres creuses Fines de Claires Marennes Oléron

LES PLATS

Filet Américain préparé minute, frites fraîches

Dos de saumon frais écossais label rouge grillé sauce béarnaise pommes nature

Vol-au-vent de poularde, sauce mousseline et frites fraîches

Waterzooi de poissons Aux Armes de Bruxelles (*cabillaud, sole, saumon, crevettes grises*) pommes nature

Magret de canard à l'orange, demi-pomme normande, gratin dauphinois

LES DESSERTS

Tiramisu aux spéculoos

Mousse au chocolat

Bodding de Bruxelles

Crème brûlée

MENU ENFANT A 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

Glace

DESSERTS

◆ Bodding de Bruxelles au coulis de cerises - fait maison	12,00€	◆ Crêpes maison «Comédie française» flambée en salle à la Mandarine, boule de glace vanille	16,00€
◇ Mousse au chocolat – fait maison	11,00€	◇ Assortiment de sorbets	14,00€
◇ Tiramisu aux spéculoos – fait maison	11,00€	◇ Dame blanche	12,50€
◇ Café liégeois	13,00€	◆ Crème brûlée aux cuberdons - fait maison	13,00€
◇ Moelleux au chocolat, boule de glace vanille - fait maison	15,00€		

DIGESTIFS

◇ Cognac Rémy Martin	13,00€	◇ Eau de Villée de Biercée	10,00€
◇ Cointreau	10,00€	◇ Absinthe Libertine 55	13,00€
◇ Calvados	12,00€	◇ Chartreuse jaune 40	10,00€
◇ Armagnac	12,00€	◇ 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	4,70€
◇ Cappuccino, Lait russe	5,00€
◇ Thé	4,50€
◇ Infusion	4,50€
◇ Irish coffee	12,00€

◆ Plats signatures

🌿 Plats végétariens