



# 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](http://www.auxarmesdebruxelles.com) #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 – 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€

## 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€

◊ 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€

## 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€
◆ Salade Aux Armes de Bruxelles <i>(1/2 salade de crevettes grises &amp; 1 pièce de croquette aux crevettes)</i>	29,00€
◆ Tomate aux crevettes grises mayonnaise	27,00€
◆ Tête pressée maison, garniture et sauce tartare	20,00€
◆ Tartare de saumon à l'échalote, ciboulette et moutarde	22,50€
◆ Soupe de poisson maison <i>(croûtons, rouille, fromage)</i>	18,00€

◆ Potage du jour	10,00€
◆ Escargots de Bourgogne <i>(6p.)</i>	19,00€
◆ Cassolette de champignons à l'ail et persil	17,50€
◆ Salade de chèvre affiné rôti au miel	20,00€
◆ 1/2 Anguille au vert	23,00€
◆ 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€
			1 pièce      6 pièces
◊ Huîtres plates 3/0			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 pouarde, 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

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

◆ Plats signatures

leaf Plats végétariens

## VIANDES ET VOLAILLES

◆ Vol-au-vent de pouarde, 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€
◊ Gratin dauphinois	5,00€
◊ Croquettes	5,00€

## SALADES ET LÉGUMES

◊ Bouquet de légumes frais	16,00€
◊ Épinards au beurre	6,50€
◊ Chicons poêlés	6,50€

◊ Haricots verts extra-fins	6,50€
◊ Salade mixte, verte ou tomates	9,00€
◊ 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 poule, 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€
◊ Mousse au chocolat - fait maison	11,00€
◊ Tiramisu aux spéculoos - fait maison	11,00€
◊ Café liégeois	13,00€
◊ Moelleux au chocolat, boule de glace vanille - fait maison	15,00€

◆ Crêpes maison «Comédie française» flambée en salle à la Mandarine, boule de glace vanille	16,00€
◊ Assortiment de sorbets	14,00€
◊ Dame blanche	12,50€
◆ Crème brûlée aux cuberdons - fait maison	13,00€

## DIGESTIFS

◊ Cognac Rémy Martin	13,00€
◊ Cointreau	10,00€
◊ Calvados	12,00€
◊ Armagnac	12,00€
◊ Poire William	12,00€
◊ Marc de Gewürztraminer	12,00€
◊ Grand Marnier	12,00€
◊ Limoncello	10,00€
◊ Amaretto	10,00€
◊ Grappa	10,00€
◊ Eau de vie de Framboises	12,00€
◊ Mandarine Napoléon	10,00€

◊ Eau de Villée de Biercée	10,00€
◊ Absinthe Libertine 55	13,00€
◊ Chartreuse jaune 40	10,00€
◊ Chartreuse verte 55	13,00€
◊ Rhum brun Saint James	10,00€
◊ Rhum Zacapa 23 ans	14,00€
◊ Glenmorangie 10 ans	13,00€
◊ Chivas Regal 12 ans	14,00€
◊ Whisky Belgian Owl Belgique	14,00€
◊ Talisker 10 ans	14,00€
◊ Oban 14 ans	14,00€
◊ Lagavulin 16 ans	14,00€

## BOISSONS CHAUDES

◊ Café, Expresso, Décaféiné	4,70€
◊ Cappuccino, Lait russe	5,00€
◊ Thé	4,50€
◊ Infusion	4,50€
◊ Irish coffee	12,00€

◆ Plats signatures

◊ Plats végétariens