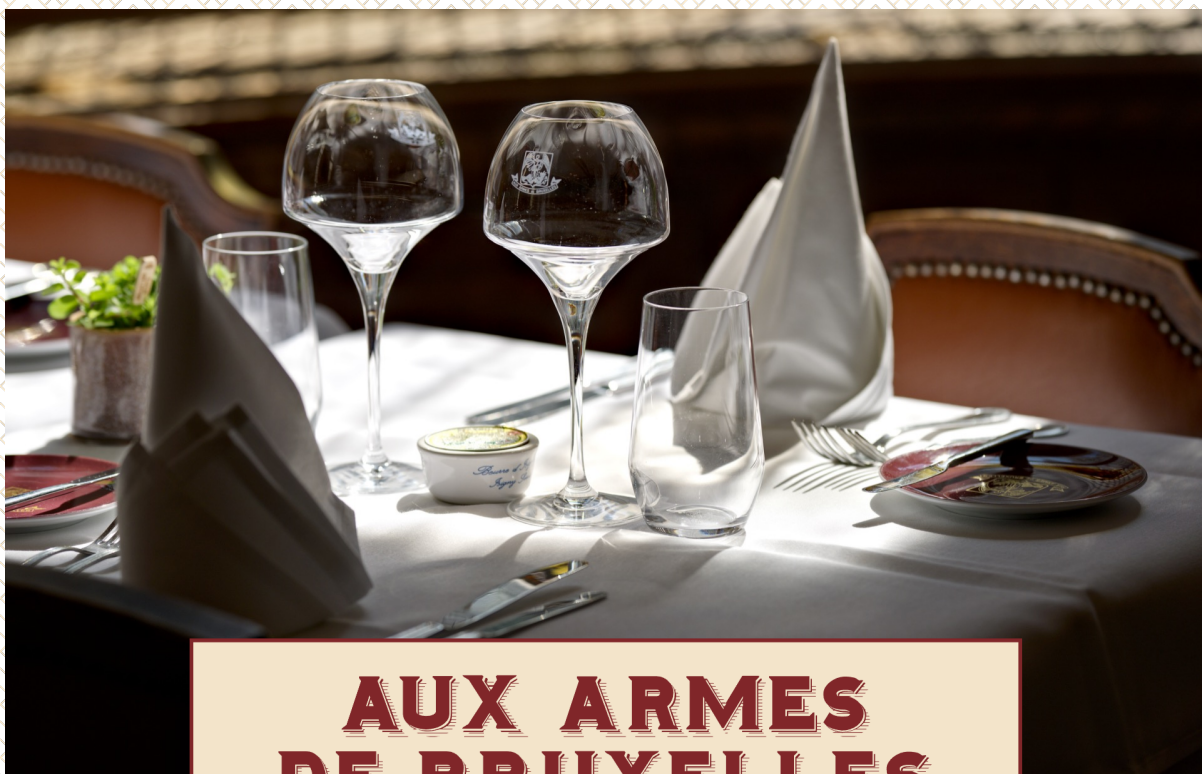




AUX ARMES DE BRUXELLES - 1921 -

*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 - 2025/11

BIEREN



VAN HET VAT

◇ Alken Cristal 25CL - 5,0%	4,75€
◆ Veulemans - 33cl - 6,5%	5,90€
◇ Brugs witbier - 25CL - 4,8%	5,90€
◇ Affligem bruin - 33CL - 6,8%	6,75€
◇ Grimbergen Prestige - 33CL - 8,0%	6,75€

IN FLESSEN

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

◇ Affligem Tripel - 33CL - 9,0%	7,00€
◇ Grimbergen Blond of Bruin - 33CL - 6,7%	6,75€
◇ Délirium Tremens - 33CL - 8,5%	6,75€
◇ Trappiste Chimay Bruin - 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€

APERITIEVEN

◇ Aperitief van het huis	11,00€
◆ Cocktail Alexandra de Madame Nadine	14,00€
◇ Coupe Cava	11,00€
◇ Fluitglas Champagne Maison	14,00€
◇ Coupe 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 / Selectie van de Barman	14,00€
◇ Mocktail Magic Amazon <i>(alcoholvrij)</i>	12,00€
◇ Extra Soft	3,00€

SOFTDRINKS

◇ Coca / Coca Zéro	4,25€
◇ Lipton Ice Tea / perzik	4,25€
◇ Looza sinaas / appel / tomaat	4,25€
◇ Vers geperst sinaasappelsap	8,00€
◇ Schweppes Soda / Tonic	4,50€

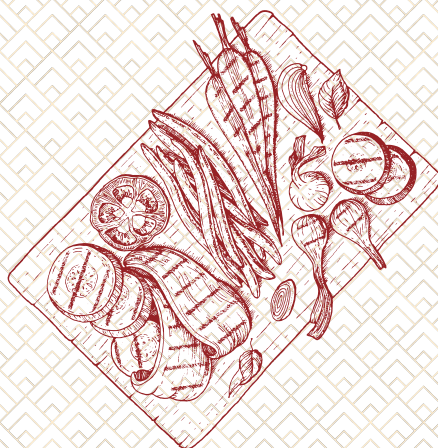
◇ Schweppes Ginger Ale	4,50€
◇ Spa citroen / sinaas	4,00€
	50CL 100CL
◇ Bru plat of bruisend	6,00€ 9,00€

◆ Signatuurgerechten

🌿 Vegetarische gerechten

VOORGERECHTEN EN HAPJES

◇ Terrine van verse ganzenlever van het huis, confituur van uien en toast van brioche	32,00€	◇ Soep van de dag	10,00€
◆ Salade « Aux Armes de Bruxelles » (1/2 salade van grijze garnalen & 1 garnaalkroket)	29,00€	◇ Bourgondische wijngaardslakken (6 st.)	19,00€
◇ Tomaat met grijze garnalen en mayonaise	27,00€	🌿 Champignons met knoflook en peterselie	17,50€
◇ Huisbereide preskop, toppings en tartaarsaus	20,00€	🌿 Gerijpte geitenkaas, gebakken met honing	20,00€
◇ Tartaar van zalm met sjalot, bieslook en mosterd op oude wijze	22,50€	◇ 1/2 paling in het groen	23,00€
◇ Vissoep van het huis (croutons, rouille, kaas)	18,00€	◇ Oostendse schelp (vis, mosselen, garnalen, champignons, kaas)	20,00€



ONZE HUISGEMAAKTE KROKETTEN

	1 stuk	2 stuks
◆ Onze garnaalkrokette	12,50€	24,00€
🌿 Onze kaaskrokette	9,00€	17,00€
◆ Onze gevogeltekrokette met Maderasaus	11,50€	21,00€

◆ Signatuurgerechten

🌿 Vegetarische gerechten

OESTERS, MOSSELEN EN ZEEVRUCHTEN

◇ Selectie van grote roze garnalen	18,50€	◇ Kommetje karakollen (<i>wulken</i>)	16,00€
◇ Bord moules parquées, Marollensaus (<i>in het seizoen</i>)	20,00€	◇ Pot mosselen marinières (<i>uien, selder, boter</i>), verse frietjes	32,50€
◇ Bord mosselen met slakkenboter (<i>look en peterselie</i>)	22,00€	◇ Pot mosselen in witte wijn (<i>uien, selder, boter, witte wijn</i>), verse frietjes	33,50€
◇ Bord gegratineerde mosselen op Provençaalse wijze	24,00€	◆ Pot mosselen in witte wijn en room (<i>uien, selder, witte wijnsaus, room</i>), verse frietjes	34,00€
			1 stuk 6 stuks
◇ Platte oesters 3/0			5,00€ 28,00€
◇ Holle oesters Fines de Claires Marennes Oléron n°3			4,00€ 22,00€



VIS EN KREEFTEN

◇ Paling in het groen	44,00€
◇ Noordzeetong meunière of gegrild, kriel aardappel	48,00€
◆ Filets van Noordzeetong van het huis <i>(champignons, garnalen, mosselen, kreeft, room), aardappel duchesse</i>	50,00€
◇ Gepocheerde kabeljauw met tomaat en basilicum of met mousselinesaus, kriel aardappel	34,00€

◇ Rug van gegrilde Schotse verse zalm rood label met bearnaisesaus, kriel aardappel	33,00€
◆ Waterzooi van vis Aux Armes de Bruxelles <i>(kabeljauw, tong, zalm, grijze garnalen)</i>	32,00€
◇ Gepocheerde rogvleugel, kappertjesboter, kriel aardappel	32,00€

	1/2	1/1
◆ Gourmandises van gepelde kreeft met morieljes en verse pasta	50,00€	90,00€
◇ Gebakken kreeft met slakkenboter <i>(look en peterselie)</i>	44,00€	81,50€
◇ Kreeft Bellevue <i>(salade, tomaat, hardgekookt ei, mayonaise, cocktailsaus)</i>	44,00€	81,50€

◆ Signaturgerechten

 Vegetarische gerechten

BELGISCHE HUISGEMAAKTE SPECIALITEITEN

◆ Vol-au-vent van mesthoentje, mousseline	29,00€
◇ Runderkarbonaden op Vlaamse wijze	29,00€
◇ Balletjes in tomatensaus	26,00€
◆ Trilogie van Belgische specialiteiten <i>(runderkarbonaden, balletjes in tomatensaus, vol-au-vent)</i>	29,00€
◆ Filet Americain op bestelling gemaakt	26,50€
◇ Steak, met verse frieten en sla	26,50€
◇ Tomaat met grijze garnalen en mayonaise	48,00€
◇ Paling in het groen	44,00€

Onze specialiteiten worden geserveerd met verse frieten gebakken in ossevet

VEGETARISCHE

🌱 Gerijpte geitenkaas, gebakken met honing <i>(voorgerecht / gerecht)</i>	20,00€ / 28,00€
🌱 Onze kaaskroketten <i>(2 st.)</i>	17,00€
🌱 Champignons met knoflook en peterselie	17,50€

◆ Signatuurgerechten

🌱 Vegetarische gerechten

VLEES EN GEVOCELTE

◆ Vol-au-vent van mesthoentje, mousseline en verse frietjes	29,00€
◇ Eendenfilet met sinaasappel, halve Normandische appel, gratin dauphinois	33,50€
◇ Eendenfilet met archiducsaus, kroketten	33,50€
◇ Biefstuk "all pepper" (gerold in gemalen zwarte peper), verse frietjes en zwarte pepersaus	34,00€
◇ Gegrilde kipescalope, verse frietjes en saus naar keuze	26,00€
◆ Gegrilde filet pur, verse frietjes en saus naar keuze	42,00€
◇ Ribstuk IGP Angus « Celtic » van de Cornwall, verse frietjes en saus naar keuze	47,00€
◇ Lamsribstuk, groentekrans, gratin dauphinois	35,00€
◆ Kalfskotelet « gekweekt onder de moeder » met saus naar keuze, Blackwell saus en verse frietjes	44,00€

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

4,50€



BIJGERECHTEN

◇ In rundervet gebakken verse frietjes	5,00€	◇ Kriel of duchesse aardappelen	5,00€
◇ Gratin dauphinois	5,00€	◇ Puree (<i>natuur of met twinklers</i>)	5,00€
◇ Kroketten	5,00€		

SALADES EN GROENTEN

🌿 Verse groentekrans	16,00€	🌿 Extra-fijne sperziebonen	6,50€
🌿 Spinazie met boter	6,50€	🌿 Gemengde of groene salade of tomaten	9,00€
🌿 Gebakken witlof	6,50€	🌿 Witlofsalade met mayonaise	9,00€

◆ Signatuurgerechten

🌿 Vegetarische gerechten

SUGGESTIES

BUSINESS LUNCH

MENU VAN 55,00 EUR

VOORGERECHTEN

Huisbereide preskop met aromaten en tartaarsaus

Gerijpte geitenkaas, gebakken met honing

Gevogeltekroketten met Maderasaus

Oostendse schelp

(vis, mosselen, garnalen, champignons, kaas)

Zes holle oesters Fines de Claires Marennes Oléron

HOOFDGERECHTEN

Filet Américain op bestelling gemaakt, verse frietjes

Rug van gegrilde Schotse verse zalm rood label met bearnaisesaus en kriel aardappel

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

Waterzooi van vis Aux Armes de Bruxelles (kabeljauw, tong, zalm, grijze garnalen)

Eendenfilet met sinaasappel, halve Normandische appel, gratin dauphinois

DESSERTS

Tiramisu met speculoos

Chocolademousse

Brusselse bodding

Crème brûlée

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 - huisgemaakte	12,00€	◆ Huisgemaakte pannenkoeken "Comedie Francaise" geflambeerd in de eetzaal met Mandarine, bolletje vanille	16,00€
◇ Belgische chocolademousse - huisgemaakte	11,00€	◇ Assortiment van sorbets	14,00€
◇ Tiramisu met speculoos - huisgemaakte	11,00€	◇ Dame blanche	12,50€
◇ Luikse koffie	13,00€	◆ Crème brûlée met cuberdons - huisgemaakte	13,00€
◇ Belgische chocolade moelleux met vanilleijs - huisgemaakte	15,00€		

DIGESTIEVEN

◇ 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€

WARME DRANKEN

◇ Koffie, Espresso, Cafeïnevrije koffie	4,70€
◇ Cappuccino, Lait russe	5,00€
◇ Thee	4,50€
◇ Infusie	4,50€
◇ Irish coffee	12,00€