
*Suivez nous sur instagram
restauration nouvelle
www.restauration-nouvelle.be*

Events

Pour l'organisation de vos déjeuners d'affaires, réunions, dîners entre amis, ou tout autre événement, ici, dans l'ensemble de nos brasseries ou dans nos propriétés privées, n'hésitez pas à nous en parler, nous réaliserons une offre sur mesure répondant à vos attentes

Wenst u een business lunch, meeting, diner, met vrienden of gewoon een evenement te organiseren? Aarzel niet om ons te contacteren en wij stellen met plezier een gepersonaliseerde offerte op en dit voor alle onze restaurants en event locaties

Are you looking for a perfect spot to organise a business lunch, a meeting, a dinner with friends or any other event? Don't hesitate to ask us for more information, it will be our pleasure to provide you with a personalised offer for any of our restaurants or event locations

*info@restauration-nouvelle.be
02 381 03 22*

SUGGESTIONS

ENTRÉES

LA CROQUETTE DE PARME ET TALLEGIO/ SCAMPI À LA THAI/ LÉGUMES ET MOZZARELLA/ COUSCOUS

• 8.5

• 16

PLATS

LE FISH BURGER

• 25

LA BROCHETTE DE POULET, FRITES MAISON ET SALADE

• 27

LES GRILLADES

NOS CÔTES À L'OS 2CTS SÉLECTIONNÉES PAR NOTRE GRILLARDIN :
CE MOIS-CI, C'EST L'ITALIE... LA SCOTTANA, LA PRUCIANA, EL MACHO

• 78

DESSERT

LA GAUFRE DE BRUXELLES, CHANTILLY, CHOCOLAT CHAUD ET GLACE VANILLE

• 10

CHAMPAGNES

	VERRE	1/2	BT
PROSECCO ANTICA VIGNA	9		45
LE CHAMPAGNE MAISON	15		90
LOUIS ROEDERER “ BRUT PREMIER “	17		125
TAITTINGER “ BRUT RÉSERVE “			150
LOUIS ROEDERER “ THÉOPHILE ROSÉ “			180

APÉRITIFS

APÉRITIF MAISON ST-GERMAIN SPRITZ (ST-GERMAIN, CAVA ET EAU GAZEUSE)			12
SPRITZ APEROL			12
MARTINI ROUGE / BLANC			9
SOMERSBY (APPLE CIDER, 4.5% ALC. VOL)			6
KIR			8
KIR ROYAL			13
PORTO ROUGE / BLANC			8
SHERRY			8
PINEAU DES CHARENTES / SHERRY			8
PICON AMER			8
PASTIS			8
PISANG			8
CAMPARI SODA / ORANGE			8
VERRE DE SAUTERNES			8
JULEP (SAUTERNES, MENTHE FRAÎCHE, SUCRE DE CANNE)			10
PIMM’S			11
PASSOA			8
GANCIA			8

LES ALCOOLS (ACC INCLUS)

BACARDI CARTA BLANCA			11
BACADRI ANEJO CUATRO			12
ERISTOFF VODKA			11
GREY GOOSE VODKA			13
WILLIAM LAWSON			11
JOHNNIE WALKER			12
JACK DANIELS			12
DEWART’S 12 ANS			13

EAUX

	0.45 L	0.50 L	0.80 L	1L
MARGHERITA PLATE OU PÉTILLANTE	4.80		9	
SPA PLATE OU PÉTILLANTE		5		9

GIN & TONIC PREMIUM

BOMBAY SAPPHIRE	12
BOMBAY BRAMBLE (MURE ET FRAMBOISE)	13
HENDRICK’S	15
GIN MARE	15
GAUGIN (GIN BELGE ET BIO)	14
BOMBAY CITRON PRESSÉ (CITRON FRAIS, MENTHE FRAÎCHE, TONIC)	13
BOTANIETS (0% ALCOHOL)	12

COCKTAILS

MOJITO	10
MOJITO AU CHAMPAGNE	13
PORN STAR MARTINI (VODKA, FRUITS DE LA PASSION, CITRON VERT)	11
CAIPIRINHA	10
BLOODY MARY	10
LE TIGRE (VODKA, BASILIC, GINGEMBRE)	11
MOSCOW MULE (GINGER BEER, VODKA ET JUS DE CITRON)	11
COSMOPOLITAN RASPBERRY (VODKA, LIQUEUR DE FRAMBOISE, JUS DE CRANBERRY ET CITRON)	11
PINA COLADA	11
EXPRESSO MARTINI	11
NEGRONI	11

MOCKTAILS

MOJITO SOFT	8
SPRITZ (MARTINI 0%, TONIC)	8
PIÑA COLADA SOFT	8
SUNRISE	8
(JUS D’ORANGE, JUS D’ANANAS, FRAISE ET BANANE)	
BOTANIETS 0% ALCOHOL GIN AND TONIC	12
GIM-TONIC (GIMBER (CONCENTRÉ DE GINGEMBRE), SCHWEPPES TONIC)	8

BIÈRES EN BOUTEILLE

CARLSBERG 0,0%	4
CHIMAY BLEUE / ROCHEFORT	6
ROCHEFORT	6
LIEFMANS FRUITESSE/PÊCHE	6
BESOS TEQUILA	6
ST-HUBERTUS AMBRÉE	6
LA CHOUFFE BLONDE / CHOUFFE 0%	6
MC CHOUFFE	6
DUVEL TRIPLE HOP	6
ONECLOUD PALE ALE BIO BLONDE	6

BOISSONS



BOISSONS

BIÈRES AU FÛT

CARLSBERG 	4
CHOUFFE GALOPIN	5
CHOUFFE SOLEIL	5

JUS

JUS D'ORANGE FRAIS	8
LOOZA ORANGE, POMME, TOMATE, BANANE, POMME ET CERISE	4

HEALTHY DRINKS

TAO BOTANIC BLACKCURRANT/ GINGER/GREEN TEA	5
TAO BOTANIC KOMBUCHA	5
TAO INFUSION BLACK TEA/ GREEN TEA/WHITE TEA	5
TAO INFUSION ROOIBOS	5
TAO FRUITY NATURAL ENERGIZER	5

LIMONADES BIO

BIONINA	5
MISTER LEMON / MISS BLOOD ORANGE LADY PINK GRAPEFRUIT	

BOISSONS FRAÎCHES

SCHWEPPES TONIC / AGRUMES	4
GINI	4
OASIS	4
COCA-COLA / ZERO	4
SPA ORANGE / CITRON	4
ORANGINA	4
SPRITE	4
ICE TEA / CANADA DRY	4
CÉCÉMEL	4

LES SCHWEPPES PREMIUM MIXER'S

SCHWEPPES TONIC / SODA / AGRUMES	4
SCHWEPPES TONICA	4
SCHWEPPES PINK PEPPER	4
SCHWEPPES LAVENDER & ORANGE BLOSSOM	4
SCHWEPPES GINGER& CARDAMOM	4
SCHWEPPES HIBISCUS	4
SCHWEPPES GINGER ALE	4



BRUNCH DU DIMANCHE

COMPTOIR PETIT-DÉJEUNER

VIENNOISERIES, PETITS PAINS, MUESLI, YAOURT BIO, FRUITS FRAIS,
CHARCUTERIES, FROMAGES, OEUF PRÉPARÉS DEVANT VOUS PAR LE CHEF SELON VOTRE CHOIX
(OMELETTE, OEUF BROUILLÉS, SUR LE PLAT,...)

ASSORTIMENT DE SALADES

(SELON LES SAISONS) LENTILLES, QUINOA, TABOULÉ,
TOMATES ET MOZZARELLA, POMMES DE TERRE

PLATS CHAUDS

(SELON LES INSPIRATIONS DU CHEF) BOULETTES SAUCE TOMATE,
POULET AU CURRY, WOK DE BOEUF À LA THAÏ, WATERZOOÏ DE VOLAILLE

PÂTES

(SELON LES INSPIRATIONS DU CHEF)
LASAGNES, PÂTES AUX CHAMPIGNONS, RAVIOLIS À LA RICOTTA, BOLOGNAISE,...

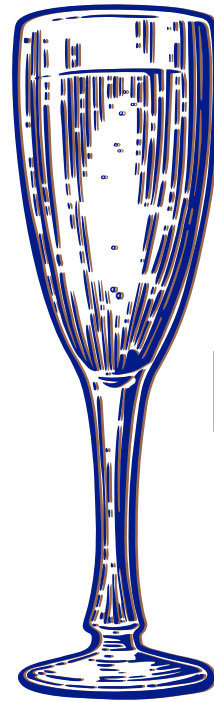
PIÈCE DE VIANDE

(DÉCOUPÉE DEVANT VOUS) ACCOMPAGNÉE DE SAUCES ET POMMES DE TERRE

COMPTOIR DE DESSERTS FAITS MAISON

(MOUSSE AU CHOCOLAT, FLAN CARAMEL, CHOIX DE TARTES, CRÊPES...)

TOUS LES DIMANCHES
10H30-14H30



**UNE COUPE DE
PROSECCO**
OU JUS DÉTOX
FAIT MAISON

OFFERT

ENFANT



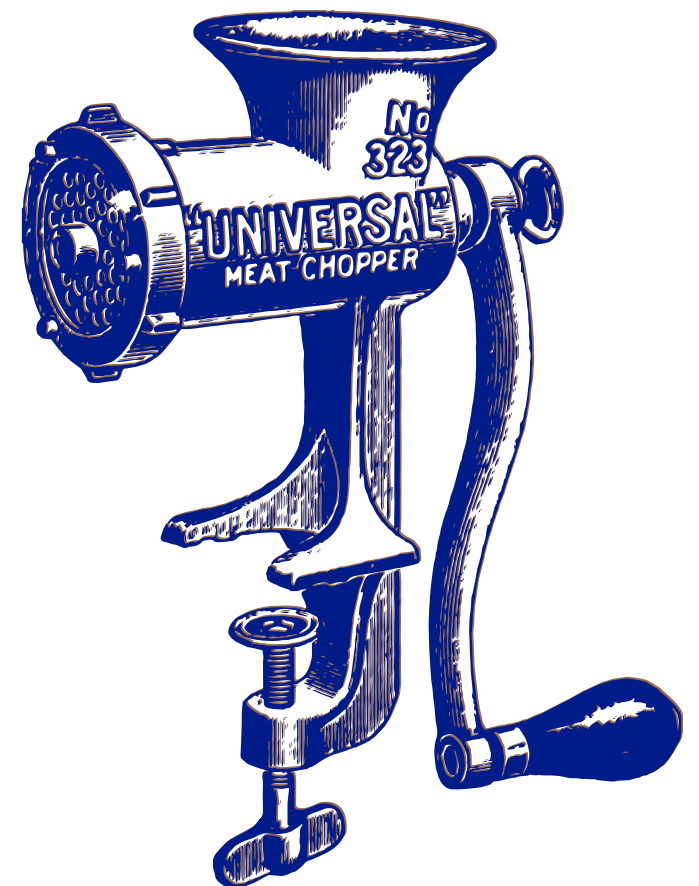
LE MIXED GRILL
— DE GEORGES —

**DU MERCREDI
AU DIMANCHE**

MIXED GRILL AU FEU DE BOIS (POULET, BOEUF, SAUCISSES),
SALADE, POMMES DE TERRE EN CHEMISE OU POMMES FRITES

26

PAR PERSONNE



LES PLANCHES À PARTAGER

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES (BRESAOLA, SPINATA PICANTE, SPINATA DOUCE, FELINO, COPA, PÉCORINO, PANCETTA)	22
LA PLANCHE DE CROQUETTES MIXTES (AU FROMAGE, AUX CREVETTES,VOLLAILLE CURRY..)	22
LA PLANCHE DE LA MER (POISSONS PANÉS, SAUCE TARTARE)	22

— ENTRÉES —

LA CROQUETTE AUX CREVETTES GRISES	1P 9.5 / 2P 19
LA CROQUETTE AU PARMESAN	1P 8 / 2P 16
LE CARPACCIO DE BOEUF HOLSTEIN FUMÉ, PESTO DE BASILIC ET COPEAUX DE PARMESAN	21
LE SAUMON FUMÉ DANS LA MAISON ET SES GARNITURES	23
L’OS À MÔELLE RÔTI AU THYM	18
LES 6 ESCARGOTS AU BEURRE À L’AIL	18
LE FOIE GRAS AU TORCHON MAISON ET SES GARNITURES	25

—LES PÂTES—

LES LINGUINES AUX LÉGUMES DE SAISON	19
LES RAVIOLES À LA TRUFFE	25

ALLERGIES, INTOLÉRANCES, N’HÉSITEZ PAS À NOUS INTERROGER.
TOUS NOS PLATS SONT SUJETS à MODIFICATIONS



PLATS

GRILLADES AU FEU DE BOIS

TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC DES FRITES
COUPÉES MAIN OU POMMES DE TERRE EN CHEMISE.

LE PAVÉ DE BOEUF IRLANDAIS 220 GR	27
LA NOIX D’ENTRECÔTE SIMMENTAL 300 GR	31
LE FILET PUR DU LIMOUSIN 250 GR	39
LA CÔTE À L’OS IRLANDAISE 550 GR (1P)	39
LA CÔTE À L’OS DU LIMOUSIN 1.2KG (2P)	79
LES ROGNONS DE VEAU, SAUCE BÉARNAISE	26
LA BROCHETTE DE VOLAILLE	24
LA TAGLIATA DE BOEUF, ROQUETTE ET PARMESAN	29
LE MIX AND GRILL DE GEORGES (BOEUF, POULET, SAUCISSE)	26
LES RIS DE VEAU BÉARNAISE, POMMES FRITES	36

LES VIANDES ET VOLAILLES

LE FILET AMÉRICAIN PRÉPARÉ, POMMES FRITES	24
LE TARTARE DE BOEUF À L’ITALIENNE, POMMES FRITES	24
LA POITRINE DE VOLAILLE, PÂTES FRAÎCHES ET SAUCE MORILLES	29
LES BOULETTES DE VIANDE SAUCE TOMATE, POMMES FRITES	22
LES CHICONS AU GRATIN	22
LES CARBONNADES DE CHEZ GEORGES	24
LE STEAK DE CANARD À LA LIÉGEOISE	26

LES SAUCES

CHAUDS: BÉARNAISE, ARCHIDUC	4
POIVRE CONCASSÉ CRÈME, GORGONZOLA	
FROIDES: CURRY, AÏOLI, TARTARE	2.5

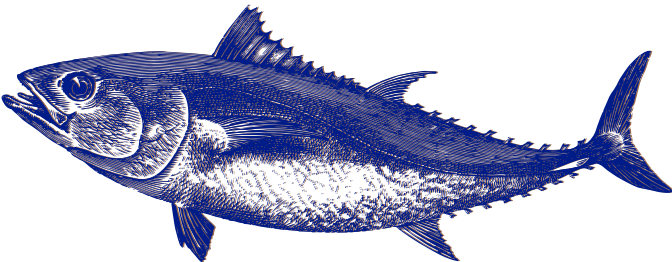
LES BURGERS

LE CLASSIC BURGER 23
BURGER DE BOEUF BLACK ANGUS, CHEDDAR,
BACON, TOMATE, LAITUE, CORNICHONS ET OIGNONS

LE CHICKEN & TRUFFLE BURGER 25
GALETTE DE VOLAILLE AU CURRY, MAYONNAISE
À LA TRUFFE, CHAMPIGNONS, PARMESAN,
POUSSES D'ÉPINARDS

LE BURGER VÉGÉTARIEN DU CHEF 22

LE FISH BURGER, CABILLAUD, SAUCE TARTARE, TOMATE
ET OIGNONS ROUGES 25

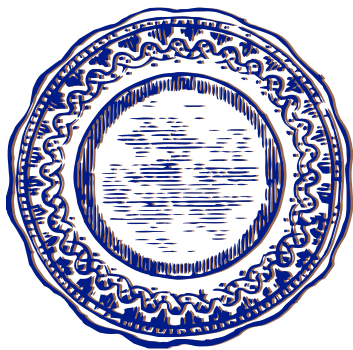


LES POISSONS

LE FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE 26

LE PAVÉ DE THON ROUGE SUR HOUMOUS ET SÉSAME 29

LES SOLETTES MEUNIÈRES, POMMES FRITES 29



PLAT DU JOUR

18



— PLATS —
ENFANTS

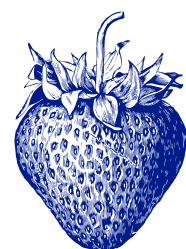
15

LES PÂTES AU JAMBON ET AU FROMAGE
OU
LA BOULETTE SAUCE TOMATE
OU

LE FISH & CHIPS (LE CABILLAUD PANÉ FRIT,
POMMES FRITES ET SAUCE TARTARE)

LES DESSERTS

LA DAME BLANCHE	11
LE GÂTEAU AU CHOCOLAT,	11
GLACE AU LAIT D'AMANDE	
L'ÎLE FLOTTANTE, AMANDE ET CARAMEL	10
LE PAIN PERDU ET SA BOULE DE GLACE VANILLE	11
LA CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	10
LE TIRAMISU AUX SAVOYARD	10
LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND	12
LA GLACE BRÉSILIENNE	11
LE NOUGAT GLACÉ, COULIS DE FRUITS ROUGES	10
LA CRÊPE AU SUCRE	10



— LES DIGESTIFS —

• L'EXPRESSO MARTINI	11
• VILLA MASSA LIMONCELLO	10
• COINTREAU	10
• COINTREAU NOIR	10
• LICOR 43	10
• MARC DE BOURGOGNE	10
• EAU DE VILLÉE	10
• POIRE WILLIAMS	10
• VIEILLE PRUNE	10
• BAILEYS CRÈME	10
• SAFARI	10
• AMARETTO DISARONNO / GRAND MARNIER	10
• ARMAGNAC / CALVADOS	10
• GRAPPA / MANDARINE NAPOLÉON	10
• REMY MARTIN VSOP	12

LES CAFÉS ET THÉS

CAFÉ	3.90
CAPPUCCINO	4.20
LAIT RUSSE	4.20
THÉ	3.50
CHOCOLAT CHAUD	4.20
INFUSIONS	3.50
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE	4.50

CHOIX DE CAFÉS ALCOOLISÉS :

BRUXELLOIS (MANDARINE NAPOLÉON)	11
FRANÇAIS (GRAND MARNIER)	11
IRISH COFFEE (WHISKY)	11
ITALIEN (AMARETTO)	11



EVENTS

ORGANISEZ VOTRE ÉVÈNEMENT D'AFFAIRE OU PRIVÉ DANS NOS SALLES
ORGANIZE YOUR BUSINESS OR PRIVATE EVENT IN OUR ROOMS
ORGANISEER UW ZAKELIJKE OF PRIVÉ-EVENEMENT IN ONZE ZALEN

INFO@RESTAURATION-NOUVELLE.BE
TÉL: 02 381 03 22



—LA CARTE—
DES VINS





LES CHAMPAGNES

	VERRE	BT
LE CHAMPAGNE MAISON	15	90
LE CHAMPAGNE " BRUT PREMIER "LOUIS ROEDERER	17	125
LE CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER «VINTAGE»		160
LE CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER ROSÉ «THÉOPHILE»		180
LE CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE BERNARD MASSARD	10	150 45

LES VINS BLANCS

	VERRE	250ML	500ML	1/2 BT	BT
LE CHATEAU MARTET, SAINTE-FOY, BORDEAUX	6	12	24		35
LE SAUVIGNON «DUCS D'OCCITANIE»	6	12	24		35
LE CHARDONNAY «DUCS D'OCCITANIE»	6	12	24		35
LA RESERVE DE LA FAMILLE, BORDEAUX					65
BASA, TELMO RODRIGUEZ-RUEDA (ESPAGNE)					35
TORMARESCA, CHARDONNAY					35
CÔTES DU RHÔNE «PARALLÈLE 45»», BIO, PAUL JABOULET AINÉ					39
PINOT BLANC «CUVÉE LES AMOURS», HUGELS&FILS					38
MÂCON LUGNY «LES CRAYS», JOSEPH DROUHIN					45
SANCERRE DOMAINE DAULNY					45
POUILLY FUMÉ, DOMAINE DE RIAUX					55
CHABLIS, MAISON JOSEPH DROUHIN					60
MEURSAULT, 2022					145

LES VINS ROUGES

	VERRE	250ML	500ML	1/2 BT	BT
LE « M » DE MARTET, BORDEAUX SUPÉRIEUR	6	12	24		35
CHÂTEAU LES HAUTS DE MARTET, SAINTE-FOY, BORDEAUX	6	12	24		35
CHÂTEAU MARTET RESERVE DE LA FAMILLE SAINTE-FOY DE BORDEAUX	9.5	19	38		59
CHÂTEAU GRAND BARRAIL, 1ÈRE CÔTES DE BLAYE				18	35
CHÂTEAU GRAND PEY-LESCOURS, GRAND CRU BIO, SAINT-EMILION				35	59
MICHEL LYNCH, BORDEAUX					35
CHÂTEAU CANON, CANON FRONSSAC					39
CHÂTEAU TOURNEFEUILLE, LALANDE DE POMEROL					59
CHÂTEAU VILLA BEL AIR, GRAVES					45
COMTE DE MALARTIC, PESSAC LEOGNAN					65
CHÂTEAU DE PEZ, «LE SECOND», SAINT ESTEPHE					59
CHÂTEAU MARTET «LA FIERTÉ DE MON PÈRE», SAINTE-FOY-BORDEAUX					130
CÔTES DU RHÔNE, "PARALLELE 45",PAUL JABOULET AINÉ					39
CROZES HÉRMITAGE, LES JALETS, PAUL JABOULET AINÉ				26	49
BROUILLY «HOSPICE DE BELLEVILLE»					45
RULLY, JOSEPH DROUHIN					55
MERCUREY, CHATEAU DE CHAMIREY					72
PINOT NOIR HUGEL ET FILS				22	39
SAINT-NICOLAS DE BOURGEUIL, DOMAINE DE LA COTELLERAIE, BIO				19	36
SANTA CRISTINA "LE MAESTRELLE" ANTINORI, TOSCANE, ITALIE					35
RIOJA CRIANZA «LA MONTESA», HERENCIA REMONDO ESPAGNE					42
PEPPOLI, CHIANTI CLASSICO, TOSCANA, ITALIE					49

LES VINS ROSÉS

	VERRE	250ML	500ML	1/2 BT	BT
M DE MARTET ROSÉ	6	12	24		35
M DE MINUTY	8	16	32		45
MIRAVAL, PROVENCE					49
GRIS BLANC, GERARD BERTRAND					39

N'HÉSITEZ PAS À VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL CONCERNANT LES MILLÉSIMES

EVENTS

ORGANISEZ VOTRE ÉVÈNEMENT D'AFFAIRES OU PRIVÉ DANS NOS SALLES
ORGANIZE YOUR BUSINESS OR PRIVATE EVENT IN OUR ROOMS
ORGANISEER UW ZAKELIJKE OF PRIVÉ-EVENEMENT IN ONZE ZALEN

CSAUVAGE@RESTAURATION-NOUVELLE.BE
