
Organisez vos événements dans nos restaurants avec nos salles privées !

Que ce soit pour une réunion professionnelle, un anniversaire, un dîner d'entreprise ou tout autre événement spécial, nous vous proposons des salles privées adaptées à vos besoins dans chacun de nos restaurants. Nos espaces sont conçus pour offrir confort, intimité et une expérience culinaire exceptionnelle.

Réservez dès maintenant et faites de votre événement un moment inoubliable !

Pour toute demande de réservation ou pour plus d'informations, contactez-nous :

Téléphone : 02 381 03 22

Email : info@restauration-nouvelle.be

Instagram : @restaurationnouvelle

Nous serons ravis de vous accompagner dans l'organisation de votre événement.

Host your events in our restaurants with our private rooms!

Whether it's a business meeting, birthday, corporate dinner, or any other special event, we offer private rooms tailored to your needs in each of our restaurants. Our spaces are designed to provide comfort, privacy, and an exceptional culinary experience.

Book now and make your event unforgettable!

For reservations or more information, contact us:

Phone: 02 381 03 22

Email: info@restauration-nouvelle.be

Instagram: @restaurationnouvelle

We would be happy to assist you in organizing your event.

LES BULLES

	VERRE	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

LES APÉRITIFS

ST-GERMAIN SPRITZ	12
APÉROL SPRITZ	12
MARTINI BIANCO SPRITZ	12
PIMM'S	11
MARTINI ROUGE / BLANC	9
SOMERSBY	6
KIR	8
KIR ROYAL	13
PORTO ROUGE / BLANC	8
SHERRY	8
PINEAU DES CHARENTES	8
PICON AMER	8
PASTIS	8
PISANG	8
CAMPARI SODA / ORANGE	8
PASSOA	8
GANCIA	8

LES ALCOOLS

BACARDI BLANC	11
BACARDI BRUN	12
ERISTOFF VODKA	11
GREY GOOSE VODKA	13
WILLIAM LAWSON	11
JOHNNIE WALKER RED	12
JACK DANIELS	12
DEWAR'S 12 ANS D'ÂGE	13

LES BIÈRES AU FÛT

CHOUFFE BLONDE/SOLEIL	5
CARLSBERG	4

LES GINS

BOMBAY SAPPHIRE	12
BOMBAY BRAMBLE (MURES ET FRAMBOISES)	13
BOMBAY CITRON PRESSÉ (CITRON FRAIS, MENTHE FRAÎCHE, TONIC)	13
GIN MARE	15
GAUGIN (GIN BELGE ET BIO)	14
HENDRICK'S	15
BOTANIETS (GIN SANS ALCOOL)	12

LES COCKTAILS

MOJITO	10
MOJITO CHAMPAGNE	13
PORN STAR MARTINI (VODKA, FRUITS DE LA PASSION, CITRON VERT)	11
CAIPIRINHA	10
BLOODY MARY	10
MOSCOW MULE (GINGER BEER, VODKA ET JUS DE CITRON)	11
COSMOPOLITAN RASPBERRY (VODKA, LIQUEUR DE FRAMBOISE, JUS DE CRANBERRY ET CITRON)	11
NEGRONI (GIN, VERMOUTH ET CAMPARI)	11
EXPRESSO MARTINI	11

LES MOCKTAILS

MOJITO SOFT	8
VIRGIN SPRITZ (MARTINI 0%, TONIC)	8
SUNRISE (JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS, FRAISE ET BANANE)	8
BOTANIETS (GIN SANS ALCOOL)	12
GIM-TONIC (GIMBER, SCHWEPPES TONIC)	9

LES JUS

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



BOISSONS

LES BIÈRES EN BOUTEILLE

CARLSBERG 0.0%	4
CHIMAY BLEUE	6
ROCHEFORT 10%	6
LIEFMANS FRUITESSE OU PÊCHE	6
DUVEL	6
DUVEL TRIPLE HOP	6
CHOUFFE BLONDE / CHOUFFE 0%	6
MC CHOUFFE	6
SAINT HUBERTHUS AMBRÉE	6
TRIPLE D'ANVERS 8	6
VEDETT BLANCHE	6

LES BOISSONS FRAÎCHES

SCHWEPPES TONIC/SODA/AGRUMES	4
GINI	4
OASIS	4
COCA-COLA / ZÉRO	4
FANTA ORANGE / CITRON	4
ICE TEA / PÊCHE	4
CANADA DRY	4
SPRITE	4
CÉCÉMEL	4
ORANGINA	4
TAO BOTANIC BLACKCURRANT	5
TAO BOTANIC GINGER / GREEN TEA	5
TAO BOTANIC KOMBUCHA	5
TAO FRUITY NATURAL ENERGIZER	5
MISTER LEMON / MISS BLOOD ORANGE	5
LADY PINK GRAPEFRUIT	5
UNCLE POMEGRANATE	5

LES EAUX

	0.5 L	1L
SPA/BRU	5	9



BRUNCH DU DIMANCHE

COMPTOIR PETIT-DÉJEUNER

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

PLATS CHAUDS

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

PIÈCE DE VIANDE

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

ASSORTIMENT DE SALADES

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

PÂTES

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

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



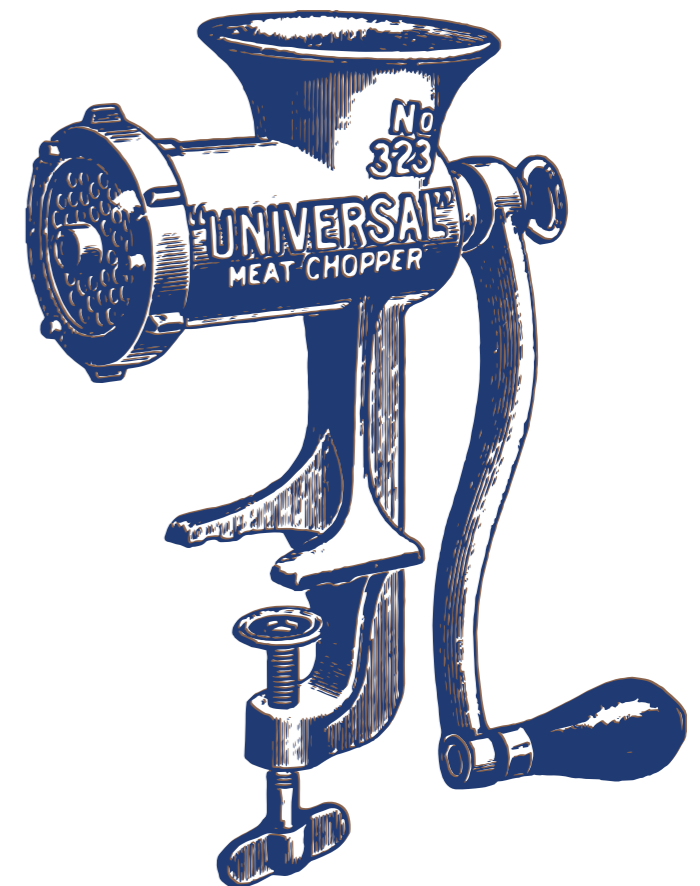
LE MIXED GRILL
— DE GEORGES —

**DU MERCREDI
AU DIMANCHE**

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

29

PAR PERSONNE





À PARTAGER

- LA PLANCHE DE CHARCUTERIES 22
(BRESAOLA, SPIANATA PICCANTE, SPIANATA DOLCE, FELINO COPA, PECORINO)
- LA PLANCHE DE CROQUETTES MIXTES 22
(AU FROMAGE, CREVETTES, ...SUIVANT LES PRODUIT DU MOMENT)
- LA PLANCHE DE FRITURES MIXTES 22
(GOUJONETTE DE POISSON, NUGGETS DE POULET, SAUCE TARTARE)

LES ENTRÉES

- LA CROQUETTE AUX CREVETTES GRISSES 1 PIÈCE 10 / 2 PIÈCES 19.5
- LA CROQUETTE AU PARMESAN 1 PIÈCE 8.5 / 2 PIÈCES 17
- LE CARPACCIO DE BOEUF FUMÉ DANS LA MAISON, PESTO DE BASILIC ET COPEAUX DE PARMESAN 22
- LE SAUMON FUMÉ DANS LA MAISON ET SES GARNITURES 24
- LE POULPE GRILLÉ, COULIS DE CAROTTE FUMÉE 21
- L'OS À MOELLE RÔTI AU THYM ET ROMARIN 19
- LE TARTARE DE THON ACIDULÉ ET HERBES FRAÎCHES 23

LES SALADES ET POKÉ BOWL ET VÉGÉ

- LA SALADE DE CHÈVRE FRIT, BETTERAVE, POMMES, CROÛTONS 22
- LA MOZZARELLA EN CARPACCIO, TARTARE DE TOMATES BIO, LÉGUMES GRILLÉS, PESTO DE TOMATES CONFITES 22
- LE POKÉ BOWL AU THON ET TEMPURA DE SCAMPI 22/29
- LE POKÉ BOWL AUX BEIGNETS DE VOLAILLE 18/26
- LES LINGUINES AU BOUILLON DE LÉGUMES DE SAISON 19.5



PLATS

LES 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 28
- LA NOIX D'ENTRECÔTE SIMMENTAL 300 GR 31
- LE FILET PUR DU LIMOUSIN 250 GR 39
- LA CÔTE À L'OS IRLANDAISE 550 GR (1 PERSONNE) 39
- LA CÔTE À L'OS DU LIMOUSIN 1.1KG (2 PERSONNES) 79
- LES ROGNONS DE VEAU, SAUCE BÉARNAISE 26
- LE MIX GRILL DE GEORGES (BŒUF, POULET, SAUCISSE) 29
- LES RIS DE VEAU BÉARNAISE, POMMES FRITES 36
- LA TAGLIATA DE BOEUF, ROQUETTE ET PARMESAN 29
- LA BROCHETTE DE VOLAILLE 26

LES BURGERS

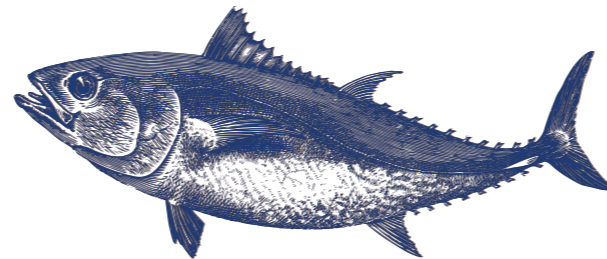
- LE CLASSIC BURGER 25
BURGER DE BOEUF BLACK ANGUS, CHEDDAR, BACON, TOMATE, LAITUE ET OIGNONS
- LE CHICKEN & TRUFFLE BURGER 25
GALETTE DE VOLAILLE AU CURRY, MAYONNAISE À LA TRUFFE, CHAMPIGNONS, PARMESAN, POUSSÉS D'ÉPINARDS
- LE VEGGIE BURGER À LA FAÇON DU CHEF 22
BURGER DE SOJA, OIGNONS FRITS, SALADE ICEBERG, TOMATES ET SAUCE BARBECUE

LES VIANDES ET VOLAILLES

LE FILET AMÉRICAIN PRÉPARÉ, FRITES FRAÎCHES MAISON	25
LE TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE, FRITES FRAÎCHES MAISON	25
LE TARTARE DE BOEUF À L'ASIATIQUE, FRITES FRAÎCHES MAISON	25
LES BOULETTES DE VIANDE MIJOTÉES À LA SAUCE TOMATE, FRITES FRAÎCHES MAISON	22
L'ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE, LINGUINE TOMATÉES	29
LA POITRINE DE VOLAILLE, LINGUINE ET SAUCE MORILLES	29

LES SAUCES

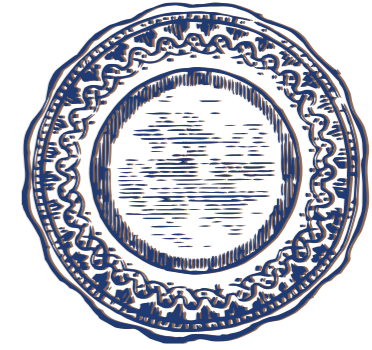
CHAUDS: BÉARNAISE,	4
POIVRE CONCASSÉ CRÈME, GORGONZOLA	
FROIDES: CURRY, AÏOLI, TARTARE	2.5



LES POISSONS

LE FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE	26
LE TATAKI DE THON ROUGE, HOUMOUS, CAVIAR D'AUBERGINE PAIN INDIEN, MIZUNA ET OIGNONS FRITS	30
LA DORADE ENTIÈRE RÔTIE, LINGUINE ET LÉGUMES DE SAISON	28
LES SOLETTES MEUNIÈRES, FRITES MAISON	30

**CONSULTEZ NOS SUGGESTIONS DE LA
SEMAINE À DISPOSITION SUR VOTRE TABLE**



PLAT DU JOUR

18



— PLAT — ENFANT

LES PÂTES AU JAMBON ET AU FROMAGE	15
LA BOULETTE SAUCE TOMATE	15
LE FISH & CHIPS (LE CABILLAUD PANÉ FRIT, POMMES FRITES ET SAUCE TARTARE)	15

LES DESSERTS

LA DAME BLANCHE	11
LE GÂTEAU AU CHOCOLAT, GLACE AU LAIT D'AMANDE	11
L'ILE FLOTANTE AUX AMANDES ET CAMEL	10
LA CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	10
LE PAIN PERDU, GLACE VANILLE	10
LA SALADE DE FRUITS DE SAISON	12
LA BRÉSILIENNE	10
LE DUO DE MOUSSE AU CHOCOLAT	10
LA FLAN AU CAMEL	10
LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND	12
LE CAFÉ GLACÉ	10



— LES DIGESTIFS —

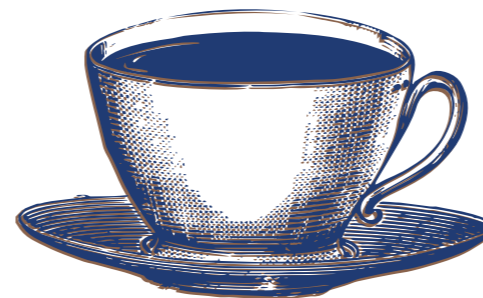
EXPRESSO MARTINI (VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, EXP)	11
LIMONCELLO	10
COINTREAU	10
POIRE WILLIAMS	10
VIEILLE PRUNE	10
BAILEYS CRÈME	10
AMARETTO	10
ARMAGNAC	10
GRAND MARNIER	10
GRAPPA	10
SAMBUCA	10
MANDARINE NAPOLÉON	10
CALVADOS	10
REMY MARTIN VSOP	12

LES CAFÉS ET THÉS

CAFÉ GOURMAND	10
CAFÉ	3,90
CAPPUCCINO	4.20
LAIT RUSSE	4.20
THÉ	3,50
INFUSIONS	3,50
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE	4.50
CHOCOLAT CHAUD	4.50

CHOIX DE CAFÉS ALCOOLISÉS :

BRUXELLOIS (MANDARINE NAPOLÉON)	11
FRANÇAIS (GRAND MARNIER)	11
IRISH COFFEE (WHISKY)	11
ITALIEN (AMARETTO)	11
SPANISH COFFEE - CARAJILLO (LIQUOR 43)	11

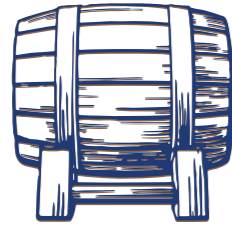




**—LA CARTE—
DES VINS**



LES VINS



LES CHAMPAGNES

	COUPE	1/2BT	BT
LA COUPE DE CHAMPAGNE MAISON	15		110
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	17	70	125
CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT R2SERVE			150
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER «VINTAGE»			160
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER THÉOPHILE ROSÉ			180
BERNARD MASSARD	10		45

LES VINS MAISON

BLANC

	VERRE	250ML	500ML	BT
LE CHATEAU MARTET, SAINTE-FOY, BORDEAUX	6	12	24	35
LE SAUVIGNON	6	12	24	35
LE CHARDONNAY	6	12	24	35
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C, ITALIE	6	12	24	35
LA RESERVE DE LA FAMILLE, BORDEAUX	12	25	50	65

ROUGE

LE « M » DE MARTET, BORDEAUX SUPÉRIEUR	6	12	24	35
CHÂTEAU LES HAUTS DE MARTET, SAINTE-FOY, BORDEAUX	6	12	24	35
SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL "LE CLOS"	6	12	24	35
CHÂTEAU MARTET RESERVE DE LA FAMILLE SAINTE-FOY DE BORDEAUX	9.5	19	38	59
LE MERLOT «DUCS D'OCCITANIE»	6	12	24	35

ROSÉ

M DE MARTET ROSÉ	6	12	24	35
NU.VO.TÉ	6	12	24	35
M DE MINUTY	8	15	30	45

LES VINS ROSÉS

M DE MARTET	35
NU.VO.TÉ	35
M DE MINUTY «CÔTES DE PROVENCE»	45
GRIS BLANC	39

LES VINS BLANCS

BORDEAUX

	½ BT.	BT
RESERVE DE LA FAMILLE, BORDEAUX		65
CHÂTEAU MARTET SAINTE-FOY, BORDEAUX		35

LOIRE

POUILLY FUMÉ DOMAINE DE RIAUX	55
SANCERRE, DOMAINE DAULNY	49

BOURGOGNE

MÂCON LUGNY «LES CRAYS», JOSEPH DROUHIN	45	
CHABLIS, MAISON JOSEPH DROUHIN	40	60

ALSACE

PINOT BLANC «CUVÉE LES AMOURS»	38
--------------------------------	----

VALLÉE DU RHONE

CÔTES DU RHÔNE «PARALLÈLE 45», PAUL JABOULET AÎNÉ	39
---	----

VINS DU MONDE

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C, ITALIE	35
BASA 2020, TELMO RODRIGUEZ - RUEDA (SPAIN)	35
TORMARESCA « CHARDONNAY »	35

GRANDS CRUS BLANCS

MEURSAULT	145
-----------	-----

LES VINS ROUGES

BORDEAUX

	½ BT.	BT	MG
CHÂTEAU LES HAUTS DE MARTET, SAINTE-FOY		35	
CHÂTEAU GRAND PEY LESCOURS, GRAND CRU BIO, SAINT-EMILION	35	59	
MICHEL LYNCH, BORDEAUX (APPARTIENT ET VINIFIÉ PAR LE CHÂTEAU LYNCH BAGES, GRAND CRU CLASSÉ PAUILLAC)		35	
CHÂTEAU CANON, CANON FRONSAC		39	
CHÂTEAU MARTET RÉSERVE DE LA FAMILLE, SAINTE-FOY, (BORDEAUX) CLASSÉ EN 2008 2ÈME MEILLEUR VIN DE BORDEAUX PAR LE CÉLÈBRE GUIDE POUSSART		59	
CHÂTEAU TOURNEFEUILLE, LALANDE DE POMEROL		65	

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE «PARALLÈLE 45», PAUL JABOULET AÎNÉ		39	
CROZES HERMITAGE «LES JALETS», PAUL JABOULET AÎNÉ	26	49	

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

BROUILLY, HOSPICE DE BELLEVILLE, RULLY, JOSEPH DROUHIN		45	
MERCUREY «CHÂTEAU DE CHAMIREY»		55	
		72	

ALSACE

PINOT NOIR, HUGEL & FILS	22	39	
--------------------------	----	----	--

LOIRE

SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL "LE CLOS"		35	
--------------------------------------	--	----	--

LES VINS DU MONDE

	½ BT	BT
SANTA CRISTINA «LE MAESTRELLE», ANTINORI (ITALIE)		35
RIOJA, CRIANZA «LA MONTESA», HERENCIA REMONDO (SPAIN)		42
PEPPOLI, CHIANTI CLASSICO, TOSCANA (ITALIE)		49

LES GRANDS CRUS ROUGES

	BT
CHÂTEAU VILLA BEL AIR, GRAVES (PROPRIÉTÉ DU CHÂTEAU LYNCH BAGES, GRAND CRU CLASSÉ PAUILLAC)	45
RESERVE DE MALARTIC PESSAC-LÉOGNAN, GRAND CRU CLASSÉ PESSAC LÉOGNAN	65
CHÂTEAU DE PEZ, «LE SECOND», SAINT-ÉSTHÈPHE	59
CHÂTEAU MARTET «LA FIERTÉ DE MON PÈRE»	130

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

