

om te delen...

À PARTAGER

DE ROMEINSE PINSA, NDUJA, STRACCIATELLA, RUCOLA EN PARMEZAAN 18€
LA PINSA ROMANA, NDUJA, STRACCIATELLA, ROQUETTE ET PARMESAN

BEIGNETS VAN NOBASHI-GARNALEN, HUISGEMAAKTE WASABIMAYONAISE EN BONITO-SESAM 19€
LES BEIGNETS DE CREVETTES NOBASHI, MAYONNAISE MAISON AU WASABI ET SÉSAME BONITE

GEMENGD BORD VAN PORCHETTA EN DUROC D'OLIVES HOOFDKAAS, MOSTERD UIT MEAUX 17€
L' ASSIETTE MIXTE DE PORCHETTA ET TÊTE PRESSÉE DUROC D'OLIVES, MOUTARDE DE MEAUX

de voorgerechten

LES ENTRÉES

FONDUE VAN 24 MAANDEN GERIJPT PARMEZAANSE KAAS, GEFRITUURDE KRUIDEN 1PC/8€ 2PC/16€
LE FONDU AU PARMESAN REGGIANO 24 MOIS, FRITURE D'HERBES

KROKET VAN GRIJZE GARNALEN EN GEFRITUURDE KRUIDEN 1PC/10€ 2PC/ 20€
LA CROQUETTE AUX CREVETTES GRISES ET FRITURE D'HERBES

IN DE OVEN GEROOSTERD BEENMERG MET FLEUR DE SEL 18€
L'OS À MOELLE RÔTI AU FOUR ET FLEUR DE SEL

TARTAAR VAN SCHOTSE ZALM « LABEL ROUGE » ALS GRAVLAX, LANGOUSTINE EN EENDENFOIE GRAS 20€
LE TARTARE DE SAUMON D'ECOSSE « LABEL ROUGE » EN GRAVLAX, LANGOUSTINE ET FOIE GRAS DE CANARD

EENDENFOIE GRAS, MANGOCHUTNEY EN MONBAZILLAC-GELEI 22€
LE FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY DE MANGUE ET GELÉE DE MONBAZILLAC

BORD MET GEGRILDE GROENTEN, BURRATA, OLIJFOLIE EN BASILICUM 16€
L' ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS, BURRATA, HUILE D'OLIVE ET BASILIC

CARPACCIO VAN CHIOGGIA-BIET, GEROOKTE PALING, DILLE EN SJALOTTEN 18,5€
LE CARPACCIO DE BETTERAVE CHIOGGIA, ANGUILLES FUMÉES, ANETH ET ÉCHALOTES

warm & after

KOFFIE / CAFÉ 3,9€
CAPPUCCINO 4,5€
RUSSISCHE MELK / LAIT RUSSE 4,5€
THEE/INFUSIES / THÉ OU INFUSION 3,5€
MUNTTHEE / THÉ À LA MENTHE 4,5€
WARME CHOCOLADEMELK / CHOCOLAT CHAUD 4,5€
“CRAZY” KOFFIE / CAFÉS 12€

BRUSSELS (MANDARINE NAPOLÉON)
PARIS (GRAND MARNIER)
IRISH COFFEE (WHISKY)
MILANO (AMARETTO)
EXPRESSO MARTINI 12€
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€

ORGANISEER UW EVENEMENTEN BIJ RESTAURATION NOUVELLE.
EEN ZAKELIJKE VERGADERING, EEN VERJAARDAG, EEN BEDRIJFSDINER OF EENDER WELKE SPECIALE GELEGENHEID.
WIJ BIEDEN U PRIVÉRUIMTES DIE PERFECT AANSLUITEN BIJ UW BEHOEFTE IN ELK VAN ONZE RESTAURANTS.
RESERVEER VANDAAG NOG EN MAAK VAN UW EVENEMENT EEN ONVERGETELIJK MOMENT!

ORGANISEZ VOS ÉVÉNEMENTS CHEZ RESTAURATION NOUVELLE.
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.
RÉSERVEZ DÉS MAINTENANT ET FAITES DE VOTRE ÉVÉNEMENT UN MOMENT INOUBLIABLE !

TEL : 02 460 47 75 • HEIZELBRASSERIE@RESTAURATION-NOUVELLE.BE • INSTAGRAM : @RESTAURATIONNOUVELLE



« Heyssel Brasserie, waar allure de toon zet en karakter de smaak bepaalt. »

« Brasserie Heyssel, brasserie d'allure, cuisine de caractère. »



collection
EST. 1985

de vleesgerechten

LES VIANDES

FILET AMÉRICAIN MET HUISGEMAAKTE FRIETEN 24€
LE FILET AMÉRICAIN, FRITES MAISON

URUGUAYAANSE ENTRECOTE « DON PEDRO » MET HUISGEMAAKTE FRIETEN 34€
L' ENTRECÔTE DE BŒUF D'URUGUAY « DON PEDRO », FRITES MAISON

HEREFORD-RUNDSVLEESSTEAK MET HUISGEMAAKTE FRIETEN 29€
LE PAVÉ DE BŒUF HEREFORD, FRITES MAISON

SCHOTSE OSSENHAAS MET HUISGEMAAKTE FRIETEN 39€
LE FILET PUR ÉCOSSAIS, FRITES MAISON

IERSE CÔTE À L'OS (600GR) MET HUISGEMAAKTE FRIETEN 45€
LA CÔTE À L'OS IRLANDAISE (600GR), FRITES MAISON

WAGYU-RUNDVLEESBURGER, STOOFVLEES, CHIMAY-KAAS, VELDSLÂ EN BIERGEKONFIJTE UIEN 26€
LE BURGER DE BŒUF WAGYU, CARBONNADES, FROMAGE DE CHIMAY, SALADE DE BLÉ,
OIGNONS CONFITS À LA BIÈRE

KALFSBALLETTJES IN TOMATENSAUS, RUCOLAPESTO EN HUISGEMAAKTE FRIETEN 22€
LES BOULETTES DE VEAU SAUCE TOMATE, PESTO DE ROQUETTE ET FRITES MAISON

VOL-AU-VENT VAN PARELHOEN MET HUISGEMAAKTE FRIETEN 26€
LE VOL-AU-VENT DE POULARDE ET FRITES MAISON

STOOFPOT VAN NIEREN GEFLAMBEERD MET JENEVER, SPEKJES EN BLONDE UIEN 25€
LA COCOTTE DE ROGNONS FLAMBÉS AU GENIÈVRE, PETITS LARDONS ET BLONDS DE CARRIÈRE

VLAAMSE STOVERIJ MET WESTMALLE TRIPEL EN SPECULOOS 26€
LES CARBONNADES À LA FLAMANDE, À LA TRIPLE WESTMALLE ET AU SPÉCULOOS

DRIEKLEURIGE BLOEDWORST, PORTOSAUS, COX-APPELCOMPOTE EN AARDAPPELPUREE 25€
LA POÉLÉE DE BOUDINS TROIS COULEURS, JUS AU PORTO, COMPOTE DE COX, ET PURÉE DE POMMES DE TERRE

de visgerechten

LES POISSONS

GEROOSTERDE KABELJAUWFILET À LA FLORENTINE, MOUSSELINESAUS 31€
LE DOS DE CABILLAUD RÔTI À LA FLORENTINE, SAUCE MOUSSELINE

HALFGAAR SCHOTSE ZALM, WOKGROENTEN, SUSHIRIJST EN TERIYAKISAUS 29€
LE MI-CUIT DE SAUMON D'ECOSSE, LÉGUMES SAUTÉS AU WOK, RIZ À SUSHI, SAUCE TERIYAKI

ZEETONG VAN 500GR UIT DE NOORDZEE, KLASSIEK MEUNIÈRE DP
LA SOLE DE 500GR DE LA MER DU NORD, SIMPLEMENT MEUNIÈRE PDJ

de pastagerechten en salades

LES PÂTES ET SALADES

☑ TAGLIOLINI MET VERSE TOMAAT, STRACCIATELLA, ZWARTE KNOFLOOK EN BASILICUM 23€
LES TAGLIOLINI À LA TOMATE FRAICHE, STRACCIATELLA, AIL NOIR ET BASILIC

☑ RAMEN MET GROENTEN, NORI-ZEEWIER EN HALFZACHT SOJIEI 22€
LE RAMEN AUX LÉGUMES, ALGUES NORI, ŒUF MI-CUIT AU SOJA

SPAGHETTI BOLOGNESE 21€
LES SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE

CAESARSALADE MET KIP, SCAMPI OF GEMENGD 24€
LA SALADE CAESAR AU POULET, AUX SCAMPI OU MIXTE

de bijgerechten

LES ACCOMPAGNEMENTS

GROENE OF GEMENGDE SALADE 6/7€
LA SALADE VERTE OU MIXTE

GEGRILDE GROENTEN 8,5€
LES LÉGUMES GRILLÉS

GESMOORDE SPINAZIESCHEUTEN 8,5€
LA TOMBÉE DE POUSSES D'ÉPINARDS

GEBRAISEERDE WITLOOF 8,5€
LES CHICONS BRAISÉS

de sausen

LES SAUCES

BÉARNAISE, CHORON, ARCHIDUC, GROENE PEPERROOM, BLAUWE KAAS UIT DE PROVENCE 4€
LA SAUCE BÉARNAISE, CHORON, ARCHIDUC, POIVRE VERT CRÈME, BLEU DE PROVENCE

MAÎTRE D'HÔTEL-BOTER 3€
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

de kleintjes

LES PETITS

" Bah. niet lekker ! " / " J'aime pas ! " 15€
GEPANEERDE KABELJAUW MET TARTAARSAUS 15€
LE CABILLAUD PANÉ, SAUCE TARTARE

" Dat boeit me niet ! " / " Je m'en fiche ! " 15€
BALLETTJE IN TOMATENSAUS 15€
LA BOULETTE SAUCE TOMATE

" Ik heb geen honger ! " / " J'ai pas faim ! " 13€
MACARONI MET HAM EN KAAS 13€
LES MACARONI JAMBON-FROMAGE

" Ik wil niet ! " / " J'veux pas ! " 15€
SPAGHETTI BOLOGNESE 15€
LES SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE

de desserts

LES DESSERTS

FRANGIPANETAART MET PEREN EN AMANDELMELKIJS 12€
LE GÂTEAU FRANGIPANE AUX POIRES, GLACE AU LAIT D'AMANDE

SABAYON MET AMARETTO, ROOMIJS EN FRAMBOZENCOULIS 12€
LE SABAYON À L'AMARETTO, CRÈME GLACÉE ET COULIS DE FRAMBOISE

DAME BLANCHE 12€
LA DAME BLANCHE

CRÈME BRÛLÉE MET BOURBON 11€
LA CRÈME BRÛLÉE PARFUMÉE AU BOURBON

CHOCOLADEMOELLEUX, VANILLESÂUS MET BAILEY'S EN VANILLE-IJS 12€
LE MOELLEUX AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE AU BAILEY'S ET GLACE VANILLE

KOFFIE GOURMAND 12€
LE CAFÉ GOURMAND

☑ VEGETARISCH GERECHT
PLAT VÉGÉTARIEN

VRAAG NAAR ONZE SUGGESTIES • AL ONZE RECEPTEN KUNNEN WORDEN GEWIJZIGD
DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS • TOUTES NOS RECETTES SONT SUJETTES À MODIFICATIONS

ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES, AARZEL NIET ONS TE RAADPLEGEN
ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONSULTER