

LES ENTRÉES

LE CARPACCIO DE BŒUF « BLACK ANGUS » MATURÉ, ROQUETTE ET VIEUX PARMESAN*	21 €
LE SAUMON FUMÉ, PERSIL, OIGNONS ET PAIN TOASTÉ*	23 €
LE CARPACCIO DE LÉGUMES GRILLÉS ET FONDANT DE MOZZARELLA*	19 €
LA CROQUETTE AUX CREVETTES GRISES*	1PC/9,5 € 2PCS/19 €
<input checked="" type="checkbox"/> LE FONDU AU FROMAGE*	1PC/8 € 2PCS/16 €
L'OS À MOELLE ET TAPENADE DE TOMATES SÉCHÉES À L'AIL	14 €
LE TARTARE DE THON MARINÉ*	19 €
<input checked="" type="checkbox"/> LE TOAST AUX CHAMPIGNONS DES BOIS ET ŒUF POCHÉ	18 €
LE MELON AU JAMBON SERRANO ET MESCLUN DE SALADE*	19 €
LES SCAMPIS GRILLÉS, MÉLI-MÉLO D'ASPERGES VERTES AUX AGRUMES	18 €

LES SALADES

LA VÉRITABLE SALADE CÉSAR AU POULET / AUX SCAMPI*	22 € / 23 €
LA SALADE DE BŒUF À LA THAÏLANDAISE	22 €
LA SALADE NIÇOISE DE THON FRAIS AUX AVOCATS ET ŒUFS DURS*	27 €
LA SALADE DE CHÈVRE CROUSTILLANT*	22 €
LA TOMATE AUX CREVETTES GRISES (1PC)*	19 €

WARM & AFTER

CAFÉ / CAFÉ GOURMAND	3,9 € / 12 €
CAPPUCCINO	4,5 €
CAFÉ LATTE	4,5 €
THÉ OU INFUSION	3,5 €
THÉ MENTHE FRAÎCHE	4,5 €
CHOCOLAT CHAUD	4,5 €
“CRAZY” CAFÉS	11 €
BRUSSELS (MANDARINE NAPOLÉON)	
PARIS (GRAND MARNIER)	
IRISH COFFEE (WHISKY)	
MILANO (AMARETTO)	
EXPRESSO MARTINI (VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, EXPRESSO)	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 €

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 DÈS MAINTENANT ET FAITES DE VOTRE ÉVÉNEMENT UN MOMENT INOUBLIABLE !

TÉLÉPHONE : 02 354 98 54 • CSAUVAGE@RESTAURATION-NOUVELLE.BE • INSTAGRAM : @RESTAURATIONNOUVELLE



À PARTAGER... OU PAS

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES ITALIENS*	19 €
<input checked="" type="checkbox"/> LA PLANCHE DE TAPENADES*	16 €

LES CLASSIQUES

LE PLAT DU JOUR	18 €
LE FILET AMÉRICAIN, FRITES ET MAYONNAISE MAISON*	24 €
LE TARTARE À L'ITALIENNE OU À L'UNILATÉRALE, FRITES ET MAYONNAISE MAISON	24 €
LE PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS 220GR, FRITES MAISON	28 €
L'ENTRECÔTE DE BŒUF « BLACK ANGUS » 350GR, FRITES MAISON	33 €
LE FILET DE BŒUF « BLACK ANGUS » 220GR, FRITES MAISON*	39 €
LA CÔTE À L'OS DE BŒUF, FRITES MAISON	38 €
LA TAGLIATA DE BŒUF PARFUMÉE À LA TRUFFE, FRITES MAISON	36 €
LES BOULETTES SAUCE TOMATE, FRITES MAISON	21 €
LA POITRINE DE COUCOU DE MALINES AUX MORILLES, TAGLIATELLES FRAÎCHES	29 €
LE FOIE DE VEAU À LA VÉNITIENNE, POMMES GRENAILLES	29 €
LE CHEESEBURGER DE BŒUF DU CHEF	23 €
LES ROGNONS DE VEAU GRILLÉS, DUO D'ASPERGES ET SAUCE CHORON	29 €
LES CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES, RATATOUILLE DE LÉGUMES	32 €
LA COURONNE DE PORC GRILLÉ, TOMATE AU FOUR, SAUCE DIJONNAISE	27 €
LES TAGLIATELLES AUX SCAMPIS ET SAUMON FUMÉ, CROQUANT D'ASPERGE AU CURRY DOUX	27 €
LE RISOTTO AUX ASPERGES VERTES, ROQUETTE ET PARMESAN	24 €
L'ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS ET ŒUF POCHÉ*	20 €
LES RAVIOLIS AUX TOMATES SÉCHÉES ET MOZZARELLA*	21 €

LES POISSONS

LE FISH & CHIPS DE CABILLAUD, SAUCE TARTARE ET FRITES MAISON*	25 €
LE CABILLAUD RÔTI, STOEMP D'ASPERGE ET ARTICHAUT, SAUCE AUX CRUSTACÉS ET CREVETTES GRISES	31 €
LES SOLETTES MEUNIÈRES OU GRILLÉES, FRITES MAISON	29 €
LE MI-CUIT DE THON FRAIS, PESTO, ROQUETTE ET PETITS LÉGUMES	29 €
LE PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ AUX ASPERGES ET SAUCE VIERGE	24 €

LES SAUCES

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, BÉARNAISE, CHORON, POIVRE VERT, CHAMPIGNONS, STILTON	4 €
---	-----

LES ACCOMPAGNEMENTS

LA SALADE VERTE	6,5 €
LA SALADE MIXTE	7,5 €
LA POËLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	8,5 €

LES P'TITS EMPEREURS 15€

« JE M'EN FICHE ! »
LA BOULETTE DE VIANDE, SAUCE TOMATE, POMMES FRITES*

« J'VEUX UN FAST FOOD ! »
LE BURGER DE BŒUF, FRITES

« J'AI PAS FAIM ! »
LES PÂTES JAMBON-FROMAGE*

« J'AI PAS LE GOÛT ! »
LE FISH AND CHIPS*

LES DESSERTS

LES GLACES ET SORBETS DU JOUR*	9 €
LA DAME BLANCHE*	11 €
LA CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE*	11 €
LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR*	11 €
LES FRAISES MELBA ET LE COULIS DE FRUITS ROUGES*	14 €
LE CAFÉ FRAPPÉ*	11 €
LES PROFITEROLES GLACÉES*	12 €
LA MOUSSE DE MASCARPONE AUX FRUITS ROUGES*	14 €
LA GAUFRE DE BRUXELLES AUX FRAISES	14 €
L'ASSIETTE DE FRUITS ROUGES	14 €
LE CAFÉ OU LE THÉ GOURMAND	12 €

PLAT VÉGÉTARIEN • (*) CES PLATS SONT DISPONIBLES NON-STOP
DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS • TOUTES NOS RECETTES SONT SUJETTES À MODIFICATIONS
ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, N'HÉSITÉZ PAS À NOUS CONSULTER