

LES ENTRÉES

LE CARPACCIO DE BŒUF « BLACK ANGUS » MATURÉ, ROQUETTE ET VIEUX PARMESAN*	21€
LE SAUMON FUMÉ, PERSIL, OIGNONS ET PAIN TOASTÉ*	23€
LA CASSOLETTE DE SCAMPI À LA DIABLE	19€
LA CROQUETTE AUX CREVETTES GRISES*	1PC/9,5€ 2PCS/19€
☒ LE FONDU AU FROMAGE*	1PC/8€ 2PCS/16€
L' OS À MOELLE À LA FLEUR DE SEL	15€
☒ LA SOUPE À L'OIGNON, CROÛTONS AU FROMAGE D'ALPAGE	13€
☒ LE TOAST AUX CHAMPIGNONS DES BOIS ET ŒUF POCHÉ	18€
LES NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES, FONDANT DE POIREAUX	20€

LES SALADES

LA VÉRITABLE SALADE CÉSAR AU POULET / AUX SCAMPI*	22€/23€
LA SALADE DE BŒUF À LA THAÏLANDAISE	22€
LA SALADE LIÉGEOISE	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€
☒ LA PLANCHE DE TAPENADES*	16€
LA PLANCHE GOURMANDE* (MOUSSE DE JAMBON, BEIGNETS DE SCAMPI, RILLETES DE SAUMON MARINÉ)	19€

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€
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 POÊLÉS, PETITS POIS ET SAUCE DIJONNAISE	25€
LES CHICONS AU GRATIN, PURÉE DE POMMES DE TERRE*	20€
LE VOL AU VENT*	22€
LE DUO DE BOUDINS, COMPOTE DE POMMES ET PURÉE DE POMMES DE TERRE	23€
LE MAGRET DE CANARD À LA GUEUZE ET AU MIEL	29€
LE POT-AU-FEU D'AGNEAU AU CURRY DOUX, LÉGUMES OUBLIÉS	29€
LE JAMBONNEAU À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE ET MIEL	27€
LA COCOTTE DE RISOTTO AUX GIROLLES, CROQUANT DE POTIMARRONS	22€
LES RAVIOLES AUX CÊPES, VELOUTÉ DE CRESSON*	23€

LES POISSONS

LE FISH & CHIPS DE CABILLAUD, SAUCE TARTARE ET FRITES MAISON*	25€
LE CABILLAUD RÔTI, CHICONS CARAMÉLISÉS ET BEURRE BLANC AUX ALGUES	31€
LES SOLETTES MEUNIÈRES, FRITES MAISON	29€
LE MI-CUIT DE THON FRAIS, PESTO, ROQUETTE ET PETITS LÉGUMES	29€
LES TAGLIATELLES AUX NOIX DE SAINT-JACQUES, ÉCLATS DE COURGETTE	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 POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	8,5€

les petits de Joséphine

15€

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

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

« J'AIME PAS ! »
LES NUGGETS DE POULET, POMMES FRITES*

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€
LA CRÊPE « COMÉDIE FRANÇAISE » FLAMBÉE	12€
LE CAFÉ FRAPPÉ*	11€
LE FEUILLETÉ DE POMMES CARAMÉLISÉES ET GLACE VANILLE*	12€
LE FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE ET GLACE VANILLE*	12€

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