

Les Tartares & Salades

LE TARTARE DE THON, CHIPS DE LÉGUMES
TONIJNTARTAAR, GROENTECHIPS
TUNA TARTARE, VEGETABLE CHIPS 21/29 €

LE TARTARE DE SAUMON GRAVELAX ET SAUMON CRU
ZALM TARTAAR (GRAVLAX EN RAUWE ZALM)
SALMON TARTARE (GRAVLAX AND RAW SALMON) 21/29 €

LE TARTARE D'AVOCAT ET CREVETTES JAPONAISES
AVOCADOTARTAAR MET JAPANSE GARNALEN
AVOCADO TARTARE WITH JAPANESE SHRIMP 21/29 €

LA VÉRITABLE SALADE CÉSAR AU POULET FERMIER / AUX SCAMPI
DE ECHTE CAESAR SALADE MET HOEVEKIP / MET SCAMPI
AUTHENTIC CAESAR SALAD WITH FARM CHICKEN / WITH SHRIMPS 22/23 €

✓ LA SALADE VEGGIE 28 €
ROMAINE, FOND D'ARTICHAUT, FENOUIL, RADICCHIO, TOMATE ET BASILIC
VEGETARISCHE SALADE
ROMAINE SLA, ARTISJOKBODEM, VENKEL, RADICCHIO, TOMAAT EN BASILICUM
VEGGIE SALAD
ROMAINE LETTUCE, ARTICHOKE HEART, FENNEL, RADICCHIO, TOMATO AND BASIL

Les cocottes

✓ LA COCOTTE DE LÉGUMES AU CURRY ET LAIT DE COCO, RISOTTO D'ÉPEAUTRE 29 €
GROENTESTOOPOT MET CURRY EN KOKOSMELK, SPELT RISOTTO
VEGETABLE CURRY WITH COCONUT MILK AND SPELT RISOTTO

LA COCOTTE DE SCAMPI À LA THAÏ, RIZ BASMATI 29 €
THAISE SCAMPI STOOPOT, BASMATIRIJST
THAI-STYLE SCAMPI CASSEROLE WITH BASMATI RICE

LA COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU À LA MOUTARDE BISTER 25 €
STOOPOT VAN KALFSNIEREN MET BISTER MOSTERD
CASSEROLE OF VEAL KIDNEYS WITH BISTER MUSTARD

LES ROGNONS ET RIS DE VEAU À LA MOUTARDE BISTER 32 €
KALFSNIERTJES EN KALFSZWEZERIK MET BISTER-MOSTERD
VEAL KIDNEYS AND SWEETBREADS WITH BISTER MUSTARD

Warm & after

CAFÉ/KOFFIE/COFFEE 3,9 €
CAFÉ GOURMAND/GOURMAND KOFFIE/GOURMET COFFEE 11 €
CAPPUCCINO 4,5 €
LAIT RUSSE/RUSSISCHE MELK/RUSSIAN MILK 4,5 €
THÉ & INFUSION/ THEE & INFUSIE/TEA & INFUSION 3,9 €
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE / VERSE MUNTTHEE / FRESH MINT TEA 4,5 €
CHOCOLAT CHAUD/WARME CHOCOLADEMELK/HOT CHOCOLATE 4,5 €
"CRAZY" CAFÉS 12 €

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

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 !

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!

HOST YOUR EVENTS AT RESTAURATION NOUVELLE.
A BUSINESS MEETING, A BIRTHDAY, A CORPORATE DINNER OR ANY OTHER SPECIAL OCCASION.
WE OFFER PRIVATE ROOMS TAILORED TO YOUR NEEDS IN EACH OF OUR RESTAURANTS.
BOOK NOW AND MAKE YOUR EVENT TRULY UNFORGETTABLE!

TEL : 02 779 36 19 • BRASSERIEDESETANGS@HOTMAIL.COM • INSTAGRAM : @RESTAURATIONNOUVELLE

Les étangs

BELGIAN TABLE

n

collection
EST. 1985

Les entrées

LE TATAKI DE THON EN MILLE FEUILLE DE PAIN SARDE 22 €
TONIJNTATAKI IN MILLEFEUILLE VAN SARDISCH BROOD
DELICATE TUNA TATAKI LAYERED WITH SARDINIAN BREAD CRISP

✓ L' ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS FROIDS ET PERLES DE MOZZARELLA 22 €
SCHOTEL VAN GEGRILDE GROENTEN (KOUDE) EN MOZZARELLAPARELS
CHILLED GRILLED VEGETABLES WITH CREAMY MOZZARELLA PEARLS

✓ LE FONDU AU FROMAGE ET FRITURE D'HERBES 1PC/8 € - 2PCS/16 €
KAASFONDUE MET GEFRITUURDE KRUIDEN
CRISPY CHEESE FRITTERS WITH AROMATIC HERBS

L' INCONTOURNABLE CROQUETTE AUX CREVETTES GRISES 1PC/9,5 € - 2PCS/19 €
ONMISBARE GRIJZE GARNALENKROKETTEN
CLASSIC GREY SHRIMP CROQUETTES, A BELGIAN FAVORITE

LES SCAMPI FRITS, SAUCE TARTARE 22 €
GEFRITUURDE SCAMPI MET TARTAARSAUS
GOLDEN FRIED SCAMPI WITH HOMEMADE TARTAR SAUCE

LE VITELLO TONNATO 24 €

L' OS À MOELLE À LA COQUE ET SON TARTARE DE BŒUF BBB, FLEUR DE SEL ET TOAST GRILLÉ 18 €
MERGPIJPJE UIT DE OVEN MET FLEUR DE SEL EN TOAST
ROASTED MARROW BONE WITH FLEUR DE SEL AND TOAST

LE CARPACCIO DE BŒUF "TRENTINO FAÇON HARRY'S BAR" 24 €
RUNDERCARPACCIO "TRENTINO HARRY'S BAR STIJL"
BEEF CARPACCIO "TRENTINO HARRY'S BAR STYLE"

✓ LE CARPACCIO DE TOMATES ET MOZZARELLA DI BUFALA 19 €
CARPACCIO VAN TOMATEN EN MOZZARELLA DI BUFALA
TOMATO CARPACCIO WITH MOZZARELLA DI BUFALA

LA BELLE ASSIETTE DE JAMBON TOSCAN, TOMATES CONFITES ET ROQUETTE 24 €
BORD MET ARDENSE HAM EN KNOLSELDERREMOULADE
PLATTER OF ARDENNES HAM WITH CELERIAC REMOULADE

Le coin du boucher

LE FILET AMÉRICAIN, CŒUR DE LAITUE , FRITES
FILET AMÉRICAIN, KROPSLA, FRIETEN
BELGIAN STEAK TARTARE WITH LETTUCE HEART AND FRIES

24 €

LE TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE, OU CUIT À L'UNILATÉRAL, FRITES
RUNDSTARTAAR ITALIAANS OF KORT GEGRILD, FRIETEN
ITALIAN-STYLE BEEF TARTARE OR LIGHTLY SEARED, WITH FRIES

24 €

LES BOULETTES DE VIANDE, SAUCE TOMATE DE MAMA LISA ET FRITES
VLEESBALLETTJES IN TOMATENS AUS, FRIETEN
HOMEMADE MEATBALLS IN TOMATO SAUCE WITH FRIES

21 €

LE PAVÉ DE BŒUF GRILLÉ, FRITES
GEGRILDE BIEFSTUK, FRIETEN
GRILLED BEEF STEAK, FRIES

24 €

LE FILET PUR DE BŒUF IRLANDAIS BLACK ANGUS « CUBEROLL », SALADE ET FRITES
IERSE BLACK ANGUS OSSENHAAS « CUBEROLL », SALADE EN FRIETEN
IRISH BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN "CUBEROLL", WITH SALAD AND FRIES

39 €

L' ENTRECÔTE IRLANDAISE, BLACK ANGUS « CUBEROLL », SALADE MIXTE ET FRITES
IERSE BLACK ANGUS ENTRECOTE « CUBEROLL », SALADE EN FRIETEN
IRISH BLACK ANGUS RIBEYE "CUBEROLL", WITH SALAD AND FRIES

33 €

LA CÔTE À L'OS (+/- 500GR / PERS)
RIBSTEAK (+/- 500GR / PERS)
RIB STEAK (+/- 500GR / PERS)

39 €

LA CUISSE DE CANARD CONFITE SUR SON LIT DE LENTILLES
GEKONFIJTE EENDENBOUT MET LINZEN
CONFIT DUCK LEG WITH LENTILS

24 €

LE MAGRET DE CANARD À LA GUEUZE ET AU MIEL
GEGRILDE EENDENBORST MET GEUZE EN HONING
GRILLET DUCKBREAST WITH GUEUZE AND HONEY

29 €

LES RIS DE VEAU AU BEURRE BLANC, LÉGUMES CROQUANTS
KALFSZWEZERIKEN MET BEURRE BLANC, KNAPPERIGE GROENTEN
VEAL SWEETBREADS WITH BEURRE BLANC AND CRISP VEGETABLES

39 €

LA CÔTE DE COCHON FERMIER, SAUCE CROSS & BLACKWELL
BOERENVARKENSKOTELET, CROSS & BLACKWELL SAUS
FARMHOUSE PORK CHOP WITH CROSS & BLACKWELL SAUCE

28 €

LA BROCHETTE DE FILET PUR, SALADE MIXTE, FRITES
DE SPIES VAN OSSENHAAS, GEMENGDE SALADE, FRIETEN
SKEWER OF TENDERLOIN WITH MIXED SALAD, FRIES

28 €

Le coin du poissonnier

L' AMÉRICAIN DE THON "BELGITUDE", COEUR DE LAITUE, FRITES
AMERICAIN VAN TONIJN "BELGITUDE", KROPSLA, FRIETEN
TUNA TARTARE 'BELGITUDE' WITH LETTUCE AND FRIES

25 €

LE MI-CUIT DE THON AUX MILLE GRAINES, PESTOS, WOK DE LÉGUMES CROQUANTS
HALFGAAR TONIJN MET DUIZEND ZADEN, PESTO, WOKGROENTEN
SEARED TUNA WITH MIXED SEEDS, PESTO AND CRUNCHY VEGETABLES

32 €

LE FILET DE BAR À LA PLANCHA, CIMA DI RAPA (BROCOLI-RAVE), SABAYON AUX HERBES
ZEEBAARSFILET VAN DE PLANCHA, CIMA DI RAPA (BROCCOLI RABE), KRUIDENSABAYON
GRILLED SEA BASS FILLET WITH CIMA DI RAPA (BROCCOLI RABE), HERB SABAYON

29 €

LE DOS DE CABILLAUD, SAUCE MOUSSELINE
DE KABELJAUWFILET MET MOUSSELINESAUS
THE COD FILLET WITH MOUSSELINE SAUCE

31 €

LE FILET DE DORADE ROYALE, BEURRE AU SAFRAN
ZEEBRASEMFILET MET SAFFRAANBOTER
SEA BREAM FILLET WITH SAFFRON BUTTER

32 €

LES SARDINES À LA PLANCHA, MARBRÉ DE COURGETTES
SARDINES À LA PLANCHA MET COURGETTE
GRILLED SARDINES WITH ZUCCHINI

29 €

Les sauces

POIVRE, BÉARNAISE, CHORON, STILTON, AUX CHAMPIGNONS

4 €

PEPER-, BEARNAISE-, CHORON-, STILTON- OF CHAMPIGNONS SAUS

CHOICE OF PEPPER, BÉARNAISE, CHORON, STILTON OR MUSHROOM SAUCE

Les accompagnements

LA SALADE VERTE

6 €

LA SALADE MIXTE

7 €

LES LÉGUMES DE SAISON

8,5 €

Les pâtes

LES PENNE AUX 4 TOMATES ET BASILIC
PENNE MET VIER TOMATEN EN BASILICUM
PENNE WITH FOUR TOMATOES AND BASIL

21 €

LES PACCHERI À LA CHAIR DE SAUCISSE
PACCHERI MET WORSTENVLEES
PACCHERI PASTA WITH SAUSAGE RAGÙ

25 €

LES RAVIOLES FARCIES À LA RICOTTA, SAUCE À LA TRUFFE
RAVIOLI GEVULD MET RICOTTA, TRUFFELSAUS
RICOTTA-FILLED RAVIOLI WITH TRUFFLE SAUCE

25 €

LES BOTTONI CACIO E PEPE

25 €

Le coin des kids

15€

« JE M'EN FICHE ! »

LA BOULETTE DE VIANDE, SAUCE TOMATE, POMMES FRITES
VLEESBALLETTJE, TOMATENS AUS, FRIETEN
MEATBALL IN TOMATO SAUCE WITH FRIES

« J'AI PAS FAIM ! »

LES PÂTES JAMBON-FROMAGE
PASTA HAM EN KAAS
PASTA WITH HAM AND CHEESE

« J'AIME PAS ! »

LE CABILLAUD PANÉ MAISON, LÉGUMES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
HUISGEMAAKTE GEPANEERDE KABELJAUW, GROENTEN, AARDAPPELPUREE
HOMEMADE BREADED COD WITH VEGETABLES AND MASHED POTATOES

PLAT VÉGÉTARIEN / VEGETARISCHE GERECHT / VEGETARIAN DISH

ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONSULTER
ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES, AARZEL NIET OM ONS TE RAADPLEGEN
ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE DO NOT HESITATE TO ASK US

DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS • TOUTES NOS RECETTES SONT SUJETTES À MODIFICATIONS
VRAAG NAAR ONZE SUGGESTIES • AL ONZE RECEPTEN KUNNEN WORDEN GEWIJZIGD
SUGGESTIONS AVAILABLE UPON REQUEST • ALL OUR RECIPES ARE SUBJECT TO CHANGE

LE PAIN VOUS SERA SERVI SUR DEMANDE • BROOD WORDT OP VERZOEK GESERVEERD • BREAD IS SERVED UPON REQUEST

Les desserts

LES GLACES (VANILLE, CHOCOLAT, MOKA, FRAISE, CRÈME LAITIÈRE DE GRUYÈRE) (1B/2B/3B)
HUISGEMAAKTE ROOMIJS (VANILLE, CHOCOLADE, MOKKA, AARDBEI, GRUYÈRE ROOM)
HOMEMADE ICE CREAMS (VANILLA, CHOCOLATE, MOCHA, STRAWBERRY, GRUYÈRE CREAM)

5/7/10 €

LES SORBETS (FRAISE-FRAMBOISE, MANGUE-PASSION, CITRON) (1B / 2B / 3B)
SORBET (AARDBEI-FRAMBOOS, MANGO-PASSIEVRUCHT, CITROEN)
REFRESHING SORBETS (STRAWBERRY-RASPBERRY, MANGO-PASSION, LEMON)

5/7/10 €

LA DAME BLANCHE ET SA SAUCE CHOCOLAT AU CHOKOTOFF
DAME BLANCHE, CHOCOLADES AUS MET CHOKOTOFF, SLAGROOM
DAME BLANCHE SUNDAE WITH CHOKOTOFF CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM

12 €

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND

KOFFIE OF THEE GOURMAND • COFFEE OR TEA "GOURMAND"

11 €

LE CAFÉ FRAPPÉ (GLACE MOKA, CAFÉ, CHANTILLY)

FRAPPÉ KOFFIE (MOKKA IJS, KOFFIE, SLAGROOM) • ICED COFFEE (COFFEE ICE CREAM, COFFEE, WHIPPED CREAM)

11 €

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

CHOCOLADEMOSSE • CHOCOLATE MOUSSE

11 €

LE FLAN AU CAMEL MAISON

HUISGEMAAKTE KAMEL FLAN • HOMEMADE CAMEL FLAN

11 €

LE BROWNIE AU CHOCOLAT ET PISTACHES, CRÈME ANGLAISE

CHOCOLADE-PISTACHE BROWNIE, CRÈME ANGLAISE • CHOCOLATE & PISTACHIO BROWNIE WITH CRÈME ANGLAISE

11 €

LA TARTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE

FIJNE APPELTAART MET VANILLE-IJS • THIN APPLE TART WITH VANILLA ICE CREAM

12 €

LES CRÊPES MIKADO, GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT

MIKADO PANNENKOEKEN, VANILLE-IJS, CHOCOLADES AUS
MIKADO PANCAKES WITH VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE

12 €

LA CRÊPE AU SUCRE

PANNENKOEK MET SUIKER
SUGAR CRÊPE

10 €