

Les salades

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 D'ÉFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT
(SUCRINE, POMMES ET CHICONS)
SALADE VAN PULLED CONFIT EEND
(ROMANASLA, APPELS EN WITLOOF)
SALAD OF PULLED CONFIT DUCK
(BABY GEM, APPLES AND CHICORY)

24€

Les cocottes

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

29€

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

29€

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

25€

LA COCOTTE DE RIS ET ROGNONS DE VEAU À LA MOUTARDE BISTER
STOOPOT VAN KALFSZWEZERIKEN EN NIEREN MET BISTER MOSTERD
CASSEROLE OF SWEETBREADS AND VEAL KIDNEYS IN BISTER MUSTARD SAUCE

32€

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/MUNTTHEE/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 PRIVERUIMTES 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 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 (KOUD) 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€
ONNMISBARE 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 TARTARE DE SAUMON GRAVLAX ET CAVIAR DE HARENG 21€
ZALMTARTAAR GRAVLAX EN HARINGKAVIAAR
SALMON GRAVLAX TARTARE WITH HERRING CAVIAR

LE CLASSIQUE OS À MOELLE 15€
KLASSIEK BEENMERG
CLASSIC ROASTED BONE MARROW

LE PÂTÉ EN CROÛTE, TARTINE DE PAIN NOIR GRILLÉE, LÉGUMES PICKLES 18€
PATÉ IN KORST, GEROOSTERD DONKER BROOD, INGELEGDE GROENTEN
PÂTÉ EN CROÛTE WITH TOASTED DARK BREAD AND PICKLED VEGETABLES

L' ASSIETTE DE JAMBON D'ARDENNES , RÉMOULADE DE CÉLERI-RAVE 22€
BORDJE ARDENSE HAM, KNOLSELDERREMOULADE
ARDENNES HAM PLATTER WITH CELERIAC RÉMOULADE

Les étangs

BELGIAN TABLE



collection

EST. 1985

Le coin du boucher

LE FILET AMÉRICAIN, CŒUR DE LAITUE , FRITES FILET AMERICAIN, 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 ITALIAAANS 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 VLEESBALLETJES IN TOMATENSAUS, FRIETEN HOMEMADE MEATBALLS IN TOMATO SAUCE WITH FRIES	21€
LE PAVÉ DE BŒUF, SALADE MIXTE, FRITES RUNDERSTEAK, GEMENGDE SALADE, FRIETEN GRILLED BEEF STEAK, SALAD AND FRIES	24€
LE FILET PUR DE BŒUF BLACK ANGUS IRLANDAIS, SALADE MIXTE, FRITES IERSE BLACK ANGUS FILET PUR, GEMENGDE SALADE, FRIETEN IRISH BLACK ANGUS TENDERLOIN WITH MIXED SALAD AND FRIES	39€
L' ENTRECÔTE IRLANDAISE, BLACK ANGUS « CUBEROLL », SALADE MIXTE, POMMES FRITES IERSE BLACK ANGUS ENTRESCOTE 'CUBEROLL', GEMENGDE SALADE, FRIETEN IRISH BLACK ANGUS RIBEYE 'CUBEROLL' WITH MIXED SALAD AND FRIES	33€
LA CÔTE À L'OS (550 GR) 1 PERS KOTELET MET BEEN (550 GR) 1 PORTIE BEEF RIB ON THE BONE (550 G) 1 PERSON	39€
LA CUISSE DE CANARD CONFITE AUX 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 HONIG GRILLED 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€
LE DUO DE BOUDINS, POMMES CARAMELISÉES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE DUO VAN BLOEDWORST, GEKARAMELISEERDE APPELS, AARDAPPELPUREE DUO OF BLACK PUDDING WITH CARAMELIZED APPLES AND MASHED POTATOES	23€
LA BROCHETTE DE FILET PUR, SALADE MIXTE, FRITES DE SPIES VAN OSSENHAAS, GEMENGDE SALADE, FRIETEN SKEWER OF TENDERLOIN WITH MIXED SALAD, FRIES	24€

Le coin du poissonnier

L' AMÉRICAIN DE THON “BELGITUDE”, COEUR DE LAITUE, FRITES AMERICAIN VAN TONIJN “BELGITUDE”, KROPSLA, FRIETEN TUNA TARTARE 'BELGITUDE' WITH LETTUCE HEART AND FRIES	23€
LE MI-CUIT DE THON AUX MILLE GRAINES, PESTO, 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 RAPÀ (BROCOLI-RAVE), SABAYON AUX HERBES ZEEBAARSFILET VAN DE PLANCHA, CIMA DI RAPÀ (BROCCOLI RABE), KRUIDENSABAYON GRILLED SEA BASS FILLET WITH CIMA DI RAPÀ (BROCCOLI RABE), HERB SABAYON	29€
LE DOS DE CABILLAUD, SAUCE MOUSSELINE DE KABELJAUWFILET MET MOUSSELINESAUS THE COD FILLET WITH MOUSSELINE SAUCE	31€
LES SOLETTES SIMPLEMENT MEUNIÈRES TONGSCHAR GEWOON MEUNIÈRE SOLE MEUNIÈRE, SIMPLY PREPARED	32€
LA BELLE AILE DE RAIE AUX CÂPRES PRACHTIGE ROGGEVLEUGEL MET KAPPERTJES FRESH SKATE WING WITH CAPERS	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 GROENE SALADE - GREEN SALAD	6€
LA SALADE MIXTE GEMENGDE SALADE- MIXED SALAD	7€
LES LÉGUMES DE SAISON SEIZOENSGROENTEN - SEASONAL VEGETABLES	8,5€

Les pâtes

☒ LES PENNE À L'ARRABIATA PENNE ALL'ARRABBIATA SPICY PENNE ALL'ARRABBIATA	21€
LES PACCHERI À LA CHAIR DE SAUCISSE PACCHERI MET WORSTENVLEES PACCHERI PASTA WITH SAUSAGE RAGÙ	23€
☒ LES RAVIOLES FARCIES À LA RICOTTA, SAUCE À LA TRUFFE RAVIOLI GEVULD MET RICOTTA, TRUFFELSAUS RICOTTA-FILLED RAVIOLI WITH TRUFFLE SAUCE	25€

Le coin des kids 15€

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

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, CHOCOLADESAUS MET CHOKOTOFF, SLAGROOM DAME BLANCHE SUNDAE WITH CHOKOTOFF CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM	11€
LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND KOFFIE OF THEE GOURMAND • COFFEE OR TEA "GOURMAND"	11€
LE CAFÉ FRAPPÉ (GLACE MOKA, CAFÉ, CHANTILLY) FRAPPÉ KOFFIE (MOKKAJS, KOFFIE, SLAGROOM) • ICED COFFEE (COFFEE ICE CREAM, COFFEE, WHIPPED CREAM)	11€
LA MOUSSE AU CHOCOLAT CHOCOLADEMOUSSE • CHOCOLATE MOUSSE	11€
LE FLAN AU CARAMEL MAISON HUISGEMAAKTE KAREMEL FLAN • HOMEMADE CARAMEL FLAN	11€
LE TIRAMISU	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, CHOCOLADESAUS MIKADO PANCAKES WITH VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE	12€
LA COUPE À LA CRÈME DE GRUYÈRE , FAÇON BELLE HÉLÈNE COUPE MET GRUYÈRE ROOM, BELLE HÉLÈNE STIJL - 12 BELLE HÉLÈNE-STYLE SUNDAE WITH GRUYÈRE CREAM	12€
LA CRÈME BRÛLÉE	11€