

les entrées

☒ LE FONDU AU PARMESAN	1PC/8€ 2PCS/16€
LA CROQUETTE AUX CREVETTES GRISES	1PC/9,5€ 2PCS/19€
LA CROQUETTE DE JAMBON IBÉRIQUE	1PC/9€ 2PCS/18€
☒ LA CRÈME BRÛLÉE AU FROMAGE DE CHÈVRE ET CHIPS DE LÉGUMES	15€
LE TOAST AUX CHAMPIGNONS DE SAISON ET CHIPS DE JAMBON SERRANO	16€
LA CASSOLETTE DE SCAMPI AUX CŒURS D'ARTICHAUTS SAFRANÉS	19€
LE CLASSIQUE OS À LA MOËLLE	15€
☒ LES PETITS GRIS AU BEURRE À L'AIL ET CHAMPIGNONS DE SAISON	18€
L'ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉES ET PERLES DE MOZZARELLA	22€
LE TATAKI DE THON EN MILLE-FEUILLE, PAIN DE SARDE	17€

les salades

LA VÉRITABLE SALADE CÉSAR AU POULET FERMIER	21€
LA VÉRITABLE SALADE CÉSAR AUX SCAMPI	22€
LA SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE GRATINÉ AU MIEL, LARDONS, POMMES ET CROÛTONS	21€

les pâtes

☒ LES RAVIOLES FARCIES AUX GIROLLES ET BOUILLON DE LÉGUMES	19€
☒ LES RAVIOLES À LA TRUFFE	22€
☒ LES GNOCCHIS AUX AUBERGINES GRILLÉES, SAUCE AU CURRY ROUGE	22€

warm & after

CAFÉ	3,5€
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)	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 !

TÉLÉPHONE : 010 22 99 92 • LOUVAINLANEUVE@RESTAURATION-NOUVELLE.BE • INSTAGRAM : @RESTAURATIONNOUVELLE

Lou

BELGIAN TABLE



collection
EST. 1985

le brunch
de Lou

TOUS LES DIMANCHES
DE 10H30 À 14H30

ADULTES - 38€
(UNE COUPE DE PROSECCO OU JUS DÉTOX MAISON OFFERT)

ENFANTS - 19€

les viandes

LE FILET AMÉRICAIN, CŒUR DE LAITUE , FRITES	23€
LE TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE OU CUIT À L'UNILATÉRALE, FRITES	23€
LES VÉRITABLES BOULETS À LA LIÉGEOISE, FRITES	19€
LE PAIN DE VIANDE SAUCE SAMBRE ET MEUSE, GRATIN DAUPHINOIS	23€
L' ENTRECÔTE IRLANDAISE, BLACK ANGUS « CUBEROLL » , SALADE MIXTE, FRITES (300GR)	34€
LE FILET PUR DE BŒUF BLACK ANGUS IRLANDAIS, SALADE MIXTE, FRITES (250GR)	39€
LE CHEESEBURGER AU CHEDDAR ET BACON, FRITES	23€
LE VOL AU VENT AUX CHAMPIGNONS, FRITES	22€
LE HACHIS PARMENTIER DE CANARD	22€
LE MAGRET DE CANARD SAUCE BIGARADE, POMMES DE TERRE, LÉGUMES POÊLÉS	27€

la pâtisserie

LE DEMI-POULET FERMIER « LABEL ROUGE » ET SON ÉPIS DE MAÏS	20€
LES SPARE RIBS DE BOEUF LÉGÈREMENT FUMÉS, SAUCE BARBECUE	22€
LE JAMBONNEAU ET SA MOUTARDE À L'ANCIENNE, FRITES	27€
LA BROCHETTE DE FILET PUR DE BŒUF (250GR), SAUCE AU CHOIX, FRITES	35€
LA CÔTE À L'OS (550 GR) 1 PERS	36€

les poissons

LE BAR ENTIER À LA RÔTISSOIRE, TOMBÉE DE CHICONS ET BEURRE BLANC	26€
LE PAVÉ DE SAUMON RÔTI, SABAYON AUX HERBES, PURÉE DE POMMES DE TERRE	27€
LES SOLETTES SIMPLEMENT MEUNIÈRES	29€
LE MI-CUIT DE THON AUX MILLE GRAINES, WOK DE LÉGUMES CROQUANTS	29€

les sauces

POIVRE, BÉARNAISE, CHORON, ARCHIDUC, SAMBRE ET MEUSE	4€
--	----

les accompagnements

LA SALADE VERTE	6€
LA SALADE MIXTE	7€
LA SALADE ROQUETTE ET TOMATES SÉCHÉES	7€
LES LÉGUMES DE SAISON	8,5€

les petits de Lou

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, SAUCE CHOCOLAT AU CHOKOTOFF, CHANTILLY	11€
LE BROWNIE AU CHOCOLAT	10€
LES PROFITEROLLES, GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT	11€
LA CRÈME BRÛLÉE AUX POIRES ET AMANDES GRILLÉES	9€
LA MOUSSE AU CHOCOLAT, PRALINÉ	9€
LE PAIN PERDU ET SA GLACE VANILLE	9€
LE FLAN AU CARAMEL BEURRE SALÉ	9€
LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND	9€
L'ASSIETTE DE FROMAGES	13€

☒ PLAT VÉGÉTARIEN

DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS • TOUTES NOS RECETTES SONT SUJETTES À MODIFICATIONS ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONSULTER