

À PARTAGER

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES ITALIENS*	16€
LES BEIGNETS DE CREVETTES NOBASHI 5PCS*	13€
L'HÛITRE GILLARDEAU N°3	3.90€

LES ENTRÉES

<input checked="" type="checkbox"/> L'ŒUF BIO ET MAYONNAISE À LA PARISIENNE*	15€
<input checked="" type="checkbox"/> LE VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DES SOUS-BOIS	12€
LA TRANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD, CONFIT D'OIGNONS ET PAIN TOASTÉ*	22€
LE TARTARE DE SAUMON MARINÉ AUX HERBES*	18€
LE CARPACCIO DE BŒUF HOLSTEIN AU VIEUX PARMESAN*	19€
LES 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL EN COQUILLE	19€
<input checked="" type="checkbox"/> LA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DES SOUS-BOIS, PAIN GRILLÉ	16€
LA CROQUETTE AUX CREVETTES GRISSES*	1PC/9€ 2PC/18€
<input checked="" type="checkbox"/> LA CROQUETTE AU GRUYÈRE ET COMTÉ*	1PC/8€ 2PC/16€
L'OS À MOELLE AU THYM ET À LA FLEUR DE SEL, PAIN GRILLÉ*	13€
<input checked="" type="checkbox"/> LES RAVIOLES AUX CÈPES ET SON CRÉMEUX	14€

LES SALADES

LA VÉRITABLE SALADE CÉSAR AU POULET*	19€
LA SALADE FRISÉE AUX LARDONS, HARICOTS VERTS, ŒUF MOLLET BIO ET CROÛTONS*	21€
LES MESCLUN DE SALADE AU CHÈVRE CHAUD, POMMES ET LARDONS*	19€

WARM & AFTER

CAFÉ / CAFÉ GOURMAND	3,9€ / 10€
CAPPUCCINO	4,5€
CAFÉ LATTE	4,5€
THÉ OU INFUSION	4€
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€

LE PRINCE

BELGIAN TABLE

LE BRUNCH DU PRINCE

TOUS LES DIMANCHES
DE 10H30 À 14H30

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

ENFANTS - 19€

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 : 02 375 23 05 • CSAUVAGE@RESTAURATION-NOUVELLE.BE • INSTAGRAM : @RESTAURATIONNOUVELLE



collection
EST. 1985

LES CLASSIQUES DU PRINCE

LE PLAT DU JOUR	15€
LE FILET AMÉRICAIN, FRITES*	21€
LE TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE, FRITES*	21€
LA PIÈCE DU BOUCHER (220GR), FRITES*	26€
L'ENTRECÔTE IRLANDAISE, BLACK ANGUS CUBEROLL (350GR), FRITES*	33€
LE FILET PUR BLACK ANGUS (270GR), FRITES*	39€
LE HAMBURGER DU CHEF, FRITES	21€
LE MAGRET DE CANARD À LA GUEUZE ET AU MIEL, POMMES CROQUETTES	26€
LA FRICASSÉE DE ROGNONS DE VEAU À LA MOUTARDE DE MEAUX, LES CHAMPIGNONS DE PARIS ET ÉCHALOTES	21€
LE VOL-AU-VENT DE VOLAILLE FERMIÈRE, FRITES*	19€
LE VOL-AU-VENT GRANDE TRADITION, RIS DE VEAU, VOLAILLE FERMIÈRE, BLONDS DE CARRIÈRES, SAUCE MOUSSELINE, FRITES	33€
LES CHICONS AU GRATIN, PURÉE DE POMMES DE TERRE	18€
LA CÔTE DE COCHON FERMIER DUROC, SAUCE CROSS ET BLACKWELL, FRITES	25€
LE PAIN DE VIANDE, PURÉE DE POMMES DE TERRE, CHICONS BRAISÉS ET SAUCE AU CHOIX*	21€
<input checked="" type="checkbox"/> LES RAVIOLES AUX TRUFFES*	23€
<input checked="" type="checkbox"/> LES PÂTES À L'ARRABIATA*	19€

LA MER

LE DEMI-HOMARD À LA PARISIENNE	29€
LE DEMI-HOMARD RÔTI, SAUCE NANTUA ET LINGUINE	34€
LE FISH AND CHIPS DE CABILLAUD, SAUCE TARTARE*	24€
LA SOLE MEUNIÈRE, PURÉE DE POMMES DE TERRE*	PDJ
LE CABILLAUD À LA FLORENTINE, SAUCE MOUSSELINE, PURÉE DE POMMES DE TERRE	29€

LES SAUCES

LE SAUCE AU POIVRE / ARCHIDUC / BÉARNAISE / CHORON / STILTON	4€
--	----

LES ACCOMPAGNEMENTS

LA SALADE VERTE	6€
LA SALADE MIXTE	7€
LA POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	8€
LA PURÉE DE POMMES DE TERRE	4€
LES FRITES	4€

LES P'TITS PRINCES

15€

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

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

« J'AIME PAS ! »
LE CABILLAUD PANÉ, LÉGUMES ET PURÉE*

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

PLAT VÉGÉTARIEN

* CES PLATS SONT DISPONIBLES NON-STOP

DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS

ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONSULTER

TOUTES NOS RECETTES SONT SUJETTES À MODIFICATIONS

LES DESSERTS

LA GLACE OU LE SORBET DU JOUR 2 BOULES*	8€
L'AFFOGATO*	9€
L'ÎLE FLOTTANTE*	11€
LE FLAN AU CARAMEL*	10€
LA MOUSSE AU CHOCOLAT*	11€
LE CAFÉ LIÉGEOIS*	11€
LA DAME BLANCHE*	11€
LA CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE*	11€
LE CAFÉ GOURMAND*	11€
L'IRISH COFFEE*	11€
LE COLONEL*	11€
L'EXPRESSO MARTINI*	11€