

---

*Suivez nous sur instagram  
restauration nouvelle  
www.restauration-nouvelle.be*

## *Events*

*Pour l'organisation de vos déjeuners d'affaires, réunions, dîners entre amis, ou tout autre événement, ici, dans l'ensemble de nos brasseries ou dans nos propriétés privées, n'hésitez pas à nous en parler, nous réaliserons une offre sur mesure répondant à vos attentes*

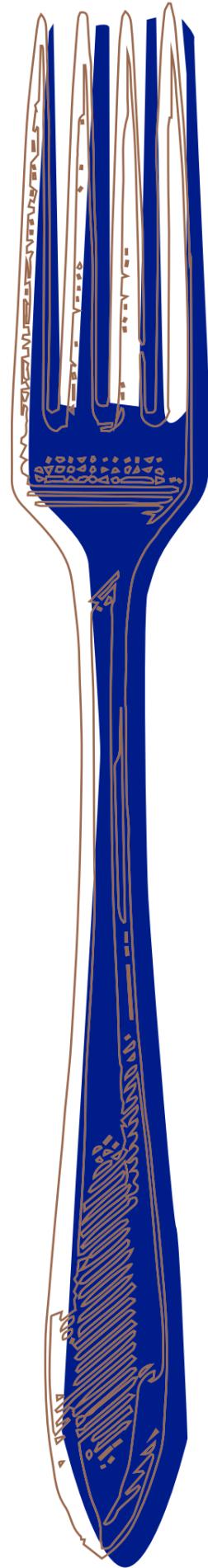
*Wenst u een business lunch, meeting, diner, met vrienden of gewoon een evenement te organiseren? Aarzel niet om ons te contacteren en wij stellen met plezier een gepersonaliseerde offerte op en dit voor alle onze restaurants en event locaties*

*Are you looking for a perfect spot to organise a business lunch, a meeting, a dinner with friends or any other event? Don't hesitate to ask us for more information, it will be our pleasure to provide you with a personalised offer for any of our restaurants or event locations*

*info@restauration-nouvelle.be  
02 381 03 22*

---





## SUGGESTIONS

### ENTRÉES

LA POLENTA DE CHAMPIGNONS DES BOIS, ŒUF MOLLET, COPEAUX DE FOIE D'OIE

• 18

LE GRATIN DE COURGETTES, JAMBON D'ARDENNE, ROQUETTE, PARMESAN ET FRUITS SECS

• 16

### PLATS

LE FILET DE BICHE POÊLÉ, SAUCE CHASSEUR, PURÉE DE CÉLÉRI-RAVE, POMMES CÔTES AUX AIRELLES

• 29

LE RÂBLE DE LIÈVRE RÔTI, CHICONS BRAISÉS, SAUCE ARLEQUIN, PETITS MARRONS GRILLÉS

• 26

LE PIGEONNEAU FRANÇAIS CUIT BASSE TEMPÉRATURE, CHOU VERT ET SA GARNITURE

• 27

L'AILE DE RAIE MEUNIÈRE, FONDANT DE POIREAUX, POMMES DE TERRE RISOLÉES

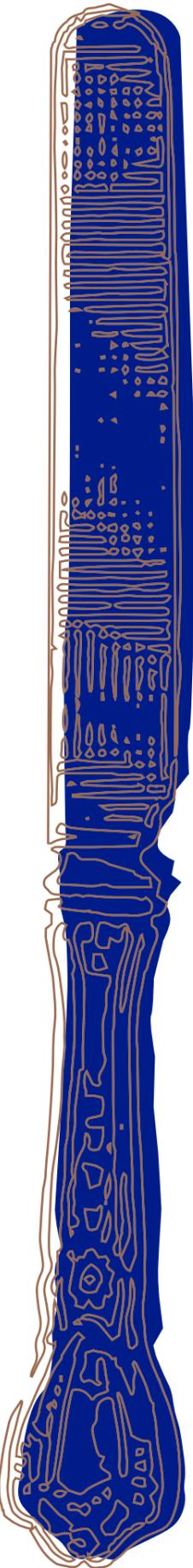
• 26

### DESSERT

LE VÉRITABLE PAIN PERDU, GLACE À LA VANILLE, CRÈME ANGLAISE

• 12

LES SUGGESTIONS SERONT DISPONIBLES À PARTIR DU 15 OCTOBRE



# POUR L'APÉRO — À PARTAGER —

LA PLANCHE ITALIENNE (PECORINO AU PIMENT, COPPA, FINOCCHIONA AU FENOUIL SAUVAGE, BRESAOLA, OLIVES ET GRISSINI)	17
LA PLANCHE VÉGÉTARIENNE (HOUMOUS, CAVIAR D'AUBERGINE, LÉGUMES GRILLÉS, TAPENADE ET GRISSINI)	16
LA PLANCHE GOURMANDE (MOUSSE DE JAMBON, BEIGNETS DE SCAMPI, RILLETTES DE SAUMON MARINÉ)	18



## BOISSONS



## BOISSONS

### CHAMPAGNES

	VERRE
LA COUPE DE CAVA	9
LA COUPE DE CHAMPAGNE MAISON	15
LA COUPE DE " BRUT PREMIER "	17
LOUIS ROEDERER	



### APÉRITIFS

APÉRITIF MAISON ST-GERMAIN SPRITZ (ST-GERMAIN, CAVA ET EAU GAZEUSE)	10
MARTINI ROUGE / BLANC	9
SOMERSBY (APPLE CIDER, 4.5% ALC. VOL)	6
KIR	8
KIR ROYAL	13
PORTO ROUGE / BLANC	8
SHERRY	8
PINEAU DES CHARENTES	8
PICON AMER	8
PASTIS	8
PISANG	8
CAMPARI SODA / ORANGE	8
VERRE DE SAUTERNES	8
JULEP (SAUTERNES, MENTHE FRAÎCHE, SUCRE DE CANNE)	10
SPRITZ APEROL	10
PIMM'S	11
PASSOA	8
GANCIA	8



### LES ALCOOLS (ACC INCLUS)

BACARDI CARTA BLANCA	11
BACARDI ANEJO CUATRO	12
ERISTOFF VODKA	11
GREY GOOSE VODKA	13
WILLIAM LAWSON'S	11
JOHNNIE WALKER RED	12
JACK DANIEL'S	12
DEWAR'S 12 ANS D'ÂGE	13

## GIN & TONIC PREMIUM

BOMBAY SAPPHIRE	12
BOMBAY BRAMBLE (MURE ET FRAMBOISE)	13
HENDRICK'S	13
GIN MARE	15
GAUGIN (GIN BELGE ET BIO)	14
VIRUNGA	15
BOMBAY CITRON PRESSÉ (CITRON FRAIS, MENTHE FRAÎCHE ET TONIC)	13
BOTANIETS (0% ALCOHOL)	12

## COCKTAILS

MOJITO	10
MOJITO AU CHAMPAGNE	13
PORN STAR MARTINI (VODKA, FRUITS DE LA PASSION, CITRON VERT)	11
CAIPIRINHA	10
BLOODY MARY	10
LE TIGRE (VODKA, BASILIC, GINGEMBRE)	11
MOSCOW MULE (GINGER BEER, VODKA ET JUS DE CITRON)	11
COSMOPOLITAN RASPBERRY (VODKA, LIQUER DE FRAMBOISE, JUS DE CRANBERRY, CITRON)	11
L'EXPRESSO MARTINI	

## MOCKTAILS

MOJITO SOFT	8
VIBRANTE TONIC (MARTINI 0%, TONIC)	8
PIÑA COLADA	8
SUNRISE	8
(JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS, FRAISE ET BANANE)	
BOTANIETS 0% ALCOHOL GIN AND TONIC	12
GIM-TONIC (GIMBER (CONCENTRÉ DE GINGEMBRE), SCHWEPPE TONIC)	8

## BIÈRES EN BOUTEILLE

CARLSBERG 0,0%	4
CHIMAY BLEUE	5.8
ROCHEFORT	5.8
LIEFMANS FRUITESSE 	5,80
ST-HUBERTUS AMBRÉE	5,80
LA CHOUFFE BLONDE 	5.8
DUVEL TRIPLE HOP	5.8
DUVEL <b>Duvel</b>	5.8
TRIPLE D'ANVERS	5.8
VEDETT IPA	5.8



# BOISSONS

# BOISSONS

## BIÈRES AU FÛT

CARLSBERG 	4
ST-HUBERTUS BLANCHE	4.90
ST-HUBERTUS BLONDE	4.90

## JUS

JUS D'ORANGE FRAIS	8
LOOZA ORANGE, POMME, TOMATE, BANANE, POMME ET CERISE	4

## HEALTHY DRINKS

TAO BOTANIC BLACKCURRANT/ GINGER/GREEN TEA	4.50
TAO BOTANIC KOMBUCHA	4.50
TAO INFUSION BLACK TEA/ GREEN TEA/WHITE TEA	4.50
TAO INFUSION ROOIBOS	4.50
TAO FRUITY NATURAL ENERGIZER	4.50

## LIMONADES BIO

BIONINA	4.50
MISTER LEMON / MISS BLOOD ORANGE	
LADY PINK GRAPEFRUIT	

## BOISSONS FRAÎCHES

SCHWEPPE TONIC / AGRUMES	3,90
GINI	3,90
OASIS	3,90
COCA-COLA / ZERO	3,90
SPA ORANGE / CITRON	3,90
ORANGINA	3,90
SPRITE	3,90
ICE TEA / CANADA DRY	3,90
CÉCÉMEL	3,90

## EAUX

	0.45 L	0.50 L	0.80 L	1L
MARGHERITA PLATE OU PÉTILLANTE	4.80		8	
SPA PLATE OU PÉTILLANTE		5		9

## — ENTRÉES —

LES 6 HUITRES CREUSES DE NORMANDIE	15
LES 6 HUITRES PLATES DE NORMANDIE	17
LE CARPACCIO DE BOEUF "BLACK ANGUS" MATURÉ, ROQUETTE ET VIEUX PARMESAN*	19
LE SAUMON FUMÉ D'ECOSSE, PERSIL, OIGNONS FRAIS ET PAIN TOASTÉ*	20,50
LA TERRINE DE FOIE D'OIE "FAITE MAISON", CONFITURE D'ÉCHALOTES AU XÉRÈS, PAIN BRIOCHÉ*	19
LES CROQUETTES DE CREVETTES GRISSES FAITES MAISON*	1P 9,5 2P 19
LES FONDUS AU FROMAGE FAITS MAISON*	1P 8 2P 16
L'OS À MOELLE À LA FLEUR DE SEL	14
LA SOUPE À L'OIGNON, CROÛTON GRATINÉ AU FROMAGE D'ALPAGE	10
LE TOAST AUX CHAMPIGNONS DES BOIS ET ŒUF POCHÉ	17
LES NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIÈS, FONDANT DE POIREAUX	19



## LES SALADES

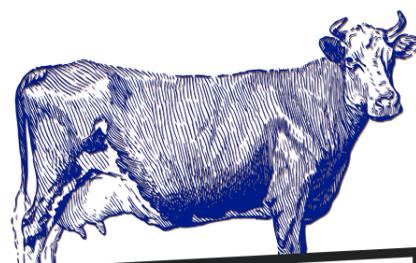
LA SALADE CAESAR AU POULET* (SALADE ROMAINE, CROÛTONS, PARMESAN, VINAIGRETTE AUX ANCHOIS)	20
LA SALADE CAESAR AUX SCAMPI MARINÉS*	21
LA SALADE DE BOEUF À LA THAÏLANDAISE	21
LA SALADE DE CHAVIGNOL BARDÉ AU LARD, POIRE POCHÉE	20
LA SALADE LIÉGEOISE (HARICOTS VERTS, LARDONS, OEUF POCHÉ)	20

### LES SAUCES

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	3
BÉARNAISE, CHORON, POIVRE VERT, AUX CHAMPIGNONS, FROMAGÈRE	4

### LES ACCOMPAGNEMENTS

LA SALADE VERTE	6,5
LA POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	8,5
LA SALADE MIXTE	7,5
LE SUPPLÉMENT DE FRITES	4



## PLATS

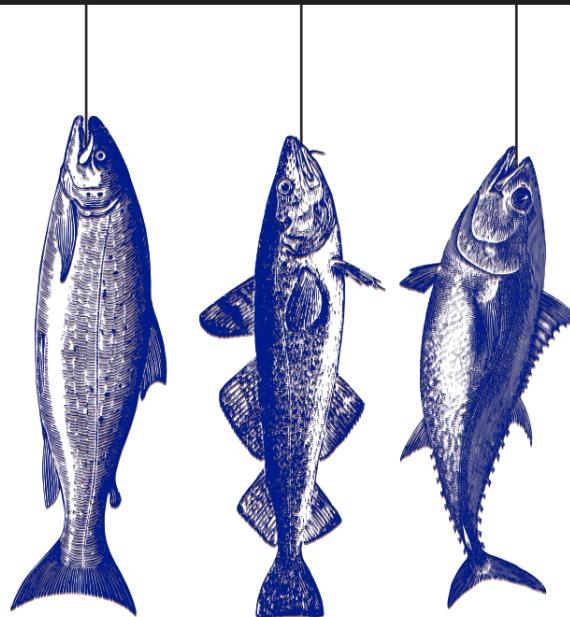
### LES VIANDES ET VOLAILLES

LE FILET AMÉRICAIN, POMMES FRITES (CÂPRES, PERSIL, MAYONNAISE MAISON)*	22
* SI VOUS DÉSIREZ L'AMÉRICAIN NON PRÉPARÉ, MERCI DE PRÉVENIR VOTRE SERVEUR LORS DE LA COMMANDE	
LE TARTARE À L'ITALIENNE OU À L'UNILATÉRALE, POMMES FRITES (BASILIC, PIGNONS DE PIN, PARMESAN)*	22
LE PAVÉ DE BOEUF IRLANDAIS 220GR	27
L'ENTRECÔTE DE BOEUF "BLACK ANGUS" GRILLÉE, POMMES FRITES (350GR)	31
LE FILET DE BOEUF "BLACK ANGUS" GRILLÉ (220GR), POMMES FRITES*	35
L'ONGLET DE BOEUF POÊLÉ AUX ÉCHALOTES, POMMES FRITES	25
LES BOULETTES DE VIANDE FAITES MAISON, SAUCE TOMATE, POMMES FRITES	19
LA POITRINE DE COUCOU, TAGLIATELLES FRAÎCHES ET SAUCE AUX MORILLES	27
LE FOIE DE VEAU À LA VÉNITIENNE, POMMES DE TERRE GRENAILLES	26
LA SAUCISSE DE TOULOUSE RÔTIE, STOEMP DE CAROTTES	21
LE CHEESEBURGER DE BOEUF À LA FAÇON DU CHEF	23
LES ROGNONS DE VEAU POÊLÉS AUX PETITS POIS, SAUCE DIJONNAISE	26
LES CHICONS AU GRATIN, PURÉE DE POMMES DE TERRE	19
LE PARMENTIER DE CANARD CONFIT AUX ÉPINARDS	19
LA BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE ET LÉGUMES OUBLIÉS	24
LE DUO DE BOUDINS, COMPOTE DE POMMES, PURÉE DE POMMES DE TERRE	22
LE MAGRET DE CANARD À LA GUEUZE ET AU MIEL	27
LE CARRÉ DE PORC ARDENNAIS RÔTI AUX CHAMPIGNONS, GRAINES DE MOUTARDE	24

ALLERGIES, INTOLÉRANCES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS INTERROGER.

\*SERVICE NON-STOP

TOUS NOS PLATS SONT SUJETS À MODIFICATIONS



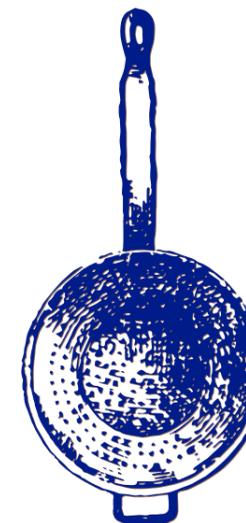
## LES POISSONS

- LE FISH & CHIPS DE CABILLAUD, SAUCE TARTARE, POMMES FRITES 23
- LE CABILLAUD RÔTI, CHICONS CARAMALISÉS ET BEURRE BLANC AUX ALGUES 30
- LA SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE, PETITS LÉGUMES ET FRITES PDJ
- LE MI-CUIT DE THON FRAIS, DUO DE PESTO ROQUETTE, BALSAMIQUE PETITS LÉGUMES 29
- LE FILET DE DORADE À LA PLANCHA, TOMBÉE D'ÉPINARDS ET CHICONS BRAISÉS 29



## LES PÂTES ET LES VÉGÉTARIENS

- LA COCOTTE DE RISOTTO AUX GIROLLES, CROQUANTS DE PETITS MARRONS 18
- LES TAGLIATELLES AUX SAINT-JACQUES ET ÉCLATS DE COURGETTES 24
- LES RAVIOLES DE CÈPES, VELOUTÉ DE CRESSON ET COPEAUX DE FOIE D'OIE 23
- LE HAMBURGER VÉGÉTARIEN À LA FACON DU CHEF 22



## PLAT DU JOUR

18



## — MENU — ENFANTS

- LA BOULETTE DE VIANDE SAUCE TOMATE, POMMES FRITES 13
- LES PÂTES JAMBON - FROMAGE OU SAUCE TOMATE 13
- LES NUGGETS DE POULET, COMPOTE ET POMMES FRITES 13

## LES DESSERTS

LES GLACES ET SORBETS	9
LA DAME BLANCHE AU CHOKOTOFF	10
LA CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	10
LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	10
LA CRÊPE " COMÉDIE FRANÇAISE" FLAMBÉE	11
LE CAFÉ FRAPPÉ	9.5
LE FEUILLETÉ DE POMMES CARAMÉLISÉES, GLACE VANILLE	12
LE FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE ET SA GLACE VANILLE	12



## EVENTS

ORGANISEZ VOTRE ÉVÈNEMENT D'AFFAIRE OU PRIVÉ DANS NOS SALLES  
ORGANIZE YOUR BUSINESS OR PRIVATE EVENT IN OUR ROOMS  
ORGANISEER UW ZAKELIJKE OF PRIVÉ-EVENEMENT IN ONZE ZALEN

INFO@RESTAURATION-NOUVELLE.BE  
TÉL: 02 381 03 22

## LES CAFÉS ET THÉS

LE CAFÉ GOURMAND	10
CAFÉ	3,50
CAPPUCCINO	4.20
LAIT RUSSE	4.20
THÉ	3,50
INFUSIONS	3,50
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE	4.20
CHOCOLAT CHAUD	4.20



## — LES DIGESTIFS —

<b>CHOIX DE CAFÉS ALCOOLISÉS :</b>	
• BRUXELLOIS (MANDARINE NAPOLÉON)	10
• FRANÇAIS (GRAND MARNIER)	10
• IRISH COFFEE (WHISKY)	10
• ITALIEN (AMARETTO)	10
• 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

---



**-LA CARTE-  
DES VINS**



# LES VINS



## LES CHAMPAGNES

	COUPE	BT
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER «BRUT PREMIER»	17	110
CHAMPAGNE MAISON	15	80
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER «VINTAGE»		120
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER ROSÉ «THÉOPHILE»		130
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER CRISTAL		350
METHODE CHAMPENOISE	9	45

## LES VINS MAISON

### BLANC

	VERRE	250ML	500ML	BT
LE CHATEAU MARTET, SAINTE-FOY, BORDEAUX	6	12	24	35
LE SAUVIGNON	5	10	20	29
LE CHARDONNAY	5	10	20	29
LA RESERVE DE LA FAMILLE, BORDEAUX	10	20	40	59

### ROUGE

LE « M » DE MARTET, BORDEAUX SUPÉRIEUR	5	10	20	30
CHÂTEAU LES HAUTS DE MARTET, SAINTE-FOY, BORDEAUX	6	12	24	35
CHÂTEAU MARTET RESERVE DE LA FAMILLE SAINTE-FOY DE BORDEAUX	9.5	19	38	57
LE MERLOT	6	12	24	36

### ROSÉ

M DE MARTET ROSÉ	5.5	10	20	28
ROSÉ DE PROVENCE DE RAMATUELLE	6	12	22	32
M DE MINUTY	7.5	15	30	45

## LES VINS ROSÉS

M DE MARTET	28
ROSÉ DE PROVENCE «LES CELLIERS DE RAMATUELLE»	32
M DE MINUTY «CÔTES DE PROVENCE»	45
PEYRASSOL «LES COMMANDEURS»	45

## LES VINS BLANCS

### BORDEAUX

	½ BT.	BT	MG
MICHEL LYNCH, BORDEAUX		29	
RESERVE DE LA FAMILLE, BORDEAUX		59	
CHÂTEAU MARTET SAINTE-FOY, BORDEAUX		35	

### LOIRE

POUILLY FUMÉ DOMAINE DE RIAUX	48
SAUVIGNON DE TOURRAINE, DOMAINE JACKY PREYS	35
SANCERRE, DOMAINE DAULNY	45

### BOURGOGNE

MÂCON LUGNY «LES CRAYS», JOSEPH DROUHIN	39	
CHABLIS, MAISON JOSEPH DROUHIN	36	55
CHARDONNAY «DOMAINE DEVILLARD»		46

### ALSACE

PINOT BLANC « CUVÉE LES AMOURS », HUGEL&FISL	35
--	----

### VALLÉE DU RHONE

CÔTES DU RHÔNE «PARALLÈLE 45», PAUL JABOULET AÎNÉ	36
---	----

### VINS DU MONDE

BASA 2020, TELMO RODRIGUEZ - RUEDA (SPAIN)	29
ORVIETO CLASSICO «CAMPOGRANDE», ANTINORI (ITALIE)	32
TORMARESCA « CHARDONNAY »	30

## GRAND CRU BLANCS

CHARDONNAY «CUVÉE ALEXANDRE», LAPOSTOLLE (CHILI) «BIO»	50
CERVARO DELLA SALA, ANTINORI - UMBRIA (ITALIE)	105
PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU «LES FOLATIÈRES»	145
JOSEPH DROUHIN «BEL ÉQUILIBRE ENTRE FRAICHEUR ET MOELLEUX»	

---

## LES VINS ROUGES

### BORDEAUX

	½ BT.	BT	MG
CHÂTEAU DU GRAND BARRAIL, 1IÈRES CÔTES DE BLAYE	18	35	
CHÂTEAU LES HAUTS DE MARTET, SAINTE-FOY		35	
CHÂTEAU GRAND PEY LESCOURS, GRAND CRU BIO, SAINT-EMILION	23	45	
MICHEL LYNCH, BORDEAUX (APPARTIENT ET VINIFIÉ PAR LE CHÂTEAU LYNCH BAGES, GRAND CRU CLASSÉ PAUILLAC)		29	
CHÂTEAU CANON, CANON FRONSAC		39	
CHÂTEAU MARTET RÉSERVE DE LA FAMILLE, SAINTE-FOY, (BORDEAUX) CLASSÉ EN 2008 2ÈME MEILLEUR VIN DE BORDEAUX PAR LE CÉLÈBRE GUIDE POUSSART		57	
CHÂTEAU TOURNEFEUILLE, LALANDE DE POMEROL		59	

### VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE «PARALLÈLE 45», PAUL JABOULET AÎNÉ		35	
CROZES HERMITAGE «LES JALETS», PAUL JABOULET AÎNÉ	23	45	

### BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

BROUILLY, HOSPICE DE BELLEVILLE, RULLY 2020, JOSEPH DROUHIN MERCUREY «CHÂTEAU DE CHAMIREY»	23	39 49 72	
--	----	----------------	--

### ALSACE

PINOT NOIR, HUGEL & FILS	20	35	
--------------------------	----	----	--

### LOIRE

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL «DOMAINE DE LA COTELLERAIE»	19	33	
SAUMUR CHAMPIGNY «JEUNES VIGNES»	20	35	

### VINS DU MONDE

	½ BT	BT
SANTA CRISTINA «LE MAESTRELLE», ANTINORI (ITALIE)		30
RIOJA, CRIANZA «LA MONTESA», HERENCIA REMONDO (SPAIN)		39
VILLA ANTINORI, ANTINORI - TOSCANE, (ITALIE)	25	45
PEPPOLI, CHIANTI CLASSICO, TOSCANA (ITALIE)		47
CABERNET SAUVIGNON «LAPOSTOLLE», CHILI		28

## LES GRANDS CRUS ROUGES

	BT
CHÂTEAU VILLA BEL AIR, GRAVES (PROPRIÉTÉ DU CHÂTEAU LYNCH BAGES, GRAND CRU CLASSÉ PAUILLAC)	39
CHÂTEAU CHARMAIL, HAUT MÉDOC	59
CHÂTEAU LA TOUR PIBRAN, PAUILLAC	69
RESERVE DE MALARTIC PESSAC-LÉOGNAN, GRAND CRU CLASSÉ PESSAC LÉOGNAN	59
CHÂTEAU LA CROIX BONIS, SAINT-ESTÈPHE	52
CHÂTEAU HAUT-BEAUSÉJOUR, SAINT-ESTÈPHE	59
SYRAH « CUVÉE ALEXANDRE» LAPOSTOLLE (CHILI)	58
CHÂTEAU HAUT BRETON LARIGAUDIÈRE, MARGAUX	82
LA RÉSERVE DE LÉOVILLE BARTON, SAINT-JULIEN 2ÈME GRAND CRU CLASSÉ ST-JULIEN «SECOND VIN DU CHÂTEAU LEOVILLE BARTON»	105
ECHO DE LYNCH BAGES, PAUILLAC SECOND VIN DU CHÂTEAU LYNCH BAGES, GRAND CRU CLASSÉ PAUILLAC «5E CRU PAUILLAC, TOUT EN RONDEUR»	105
« PIAN DEL VIGNE», BRUNELLO DI MONTALCINO ANTINORI (ITALIE)	120

N'HÉSITÉZ PAS À VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL CONCERNANT  
LES MILLÉSIMES

---

