
*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*

CHAMPAGNES

	VERRE	1/2	BT
PROSECCO ANTICA VIGNA	8		40
LE CHAMPAGNE MAISON	15		80
LOUIS ROEDERER " BRUT PREMIER "	17		110
TAITTINGER " BRUT RÉSERVE "	17		110
LOUIS ROEDERER " THÉOPHILE ROSÉ "			120

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 / SHERRY			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			11
JOHNNIE WALKER			12
JACK DANIELS			12
DEWART'S 12 ANS			13

EAUX

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

BOISSONS



BOISSONS

GIN & TONIC PREMIUM

BOMBAY SAPPHIRE	12
BOMBAY BRAMBLE (MURE ET FRAMBOISE)	13
HENDRICK'S	13
GIN MARE	
GAUGIN (GIN BELGE ET BIO)	14
VIRUNGA	15
BOMBAY CITRON PRESSÉ (CITRON FRAIS, MENTHE FRAÎCHE, 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, LIQUEUR DE FRAMBOISE, JUS DE CRANBERRY ET CITRON)	11

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'S TONIC)	8

BIÈRES EN BOUTEILLE

CARLSBERG 0,0%	4
CHIMAY BLEUE / ROCHEFORT	5.80
ROCHEFORT	5.80
LIEFMANS FRUITESSE 	5,80
BESOS TEQUILA 	5,80
ST-HUBERTUS AMBRÉE	5,80
LA CHOUFFE BLONDE 	5.80
MC CHOUFFE	5.80
DUVEL TRIPLE HOP	5.80
DUVEL 	5.80

BIÈRES AU FÛT

CARLSBERG 	4
CHOUFFE GALOPIN	5
CHOUFFE SOLEIL	5

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

SCHWEPPES 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

LES SCHWEPPES PREMIUM MIXER'S

SCHWEPPES TONIC / SODA / AGRUMES	3,90
SCHWEPPES TONICA	3,90
SCHWEPPES PINK PEPPER	3,90
SCHWEPPES LAVENDER & ORANGE BLOSSOM	3,90
SCHWEPPES GINGER& CARDAMOM	3,90
SCHWEPPES HIBISCUS	3,90
SCHWEPPES GINGER ALE	3,90



BRUNCH DU DIMANCHE

COMPTOIR PETIT-DÉJEUNER

VIENNOISERIES, PETITS PAINS, MUESLI, YAOURT BIO, FRUITS FRAIS,
CHARCUTERIES, FROMAGES, OEUFS PRÉPARÉS DEVANT VOUS PAR LE CHEF SELON VOTRE CHOIX
(OMELETTE, OEUFS BROUILLÉS, SUR LE PLAT...)

PLATS CHAUDS

(SELON LES INSPIRATIONS DU CHEF) BOULETTES SAUCE TOMATE,
POULET AU CURRY, WOK DE BOEUF À LA THÁI, WATERZOOÏ DE VOLAILLE

PIÈCE DE VIANDE

(DÉCOUPÉE DEVANT VOUS) ACCOMPAGNÉE DE SAUCES ET POMMES DE TERRE

ASSORTIMENT DE SALADES

(SELON LES SAISONS) LENTILLES, QUINOA, TABOULÉ,
TOMATES ET MOZZARELLA, POMMES DE TERRE

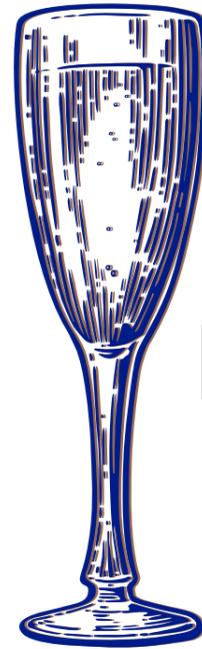
PÂTES

(SELON LES INSPIRATIONS DU CHEF)
LASAGNES, PÂTES AUX CHAMPIGNONS, RAVIOLIS À LA RICOTTA, BOLOGNAISE...

COMPTOIR DE DESSERTS FAITS MAISON

(MOUSSE AU CHOCOLAT, FLAN CARAMEL, CHOIX DE TARTES, CRÊPES...)

TOUS LES DIMANCHES
10H30-14H30



UNE COUPE DE
PROSECCO
OU JUS DÉTOX
FAIT MAISON

OFFERT

ENFANT



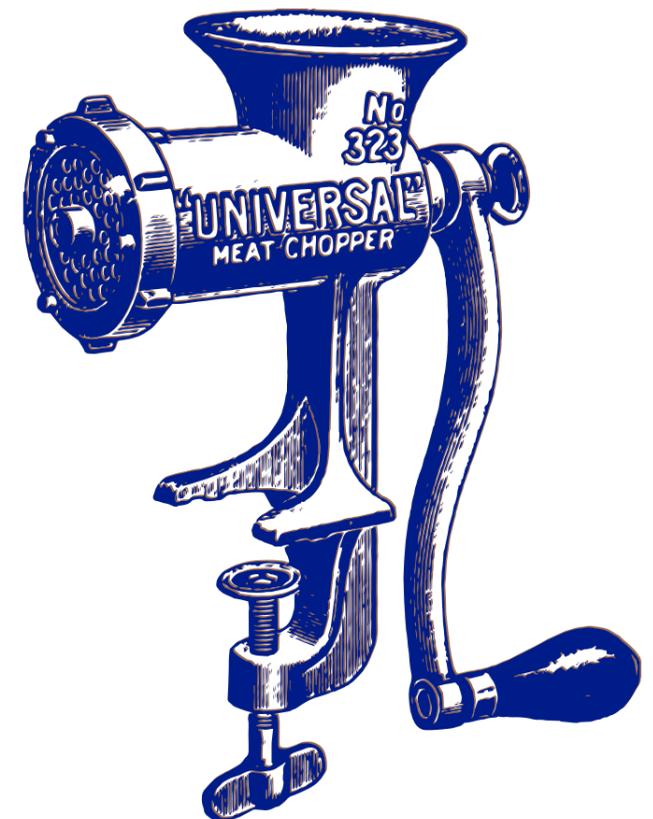
LE MIXED GRILL
— DE GEORGES —

**DU MERCREDI
AU DIMANCHE**

MIXED GRILL AU FEU DE BOIS (POULET, BOEUF, SAUCISSES),
SALADE, POMMES DE TERRE EN CHEMISE OU POMMES FRITES

26

PAR PERSONNE



LES PLANCHES À PARTAGER

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES 19
(BRESAOLA, SPINATA PICANTE, SPINATA DOUCE, FELINO, COPA, PÉCORINO, PANCETTA)

LA PLANCHE DE CROQUETTES MIXTES 19
(AU FROMAGE, AUX CREVETTES, VOLLAILLE CURRY..)

LA PLANCHE DE LA MER (POISSONS PANÉS, SAUCE TARTARE) 19

— ENTRÉES —

LA CROQUETTE AUX CREVETTES GRISES 1P 9.5 / 2P 19

LA CROQUETTE AU PARMESAN 1P 8 / 2P 16

LA CROQUETTE DE VOLAILLE AU CURRY 1P 9 / 2P 18

LE CARPACCIO DE BOEUF HOLSTEIN FUMÉ, PESTO DE BASILIC ET COPEAUX DE PARMESAN 20.5

LE SAUMON FUMÉ DANS LA MAISON ET SES GARNITURES 21.5

LA TERRINE DE FOIE GRAS FAIT MAISON ET SES GARNITURES 25

LE TOAST AUX CHAMPIGNONS ET À L'AIL FRAIS 17

LA SALADE DE MAGRET FUMÉ DANS LA MAISON, CHUTNEY DE

LÉGUMES 20

— LES PÂTES —

LES LINGUINES AUX LÉGUMES DE SAISON 19

LES RAVIOLES À LA TRUFFE 25

LES LINGUINES À LA PANCETTA ET TOMATE BASILIC 21

ALLERGIES, INTOLÉRANCES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS INTERROGER.
TOUS NOS PLATS SONT SUJETS À MODIFICATIONS



PLATS

GRILLADES AU FEU DE BOIS

TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC DES FRITES COUPÉES MAIN OU POMMES DE TERRE EN CHEMISE.

LE PAVÉ DE BOEUF IRLANDAIS 220 GR 27

LA NOIX D'ENTRECÔTE SIMMENTAL 300 GR 31

LE FILET PUR DU LIMOUSIN 250 GR 35

LA CÔTE À L'OS IRLANDAISE 550 GR (1P) 37

LA CÔTE À L'OS DU LIMOUSIN 1.2KG (2P) 76

LES ROGNONS DE VEAU, SAUCE BÉARNAISE 26

LA BROCHETTE DE VOLAILLE 23

LA TAGLIATA DE BOEUF, ROQUETTE ET PARMESAN 26

LE MIX AND GRILL DE GEORGES (BOEUF, POULET, SAUCISSE) 26

LES RIS DE VEAU BÉARNAISE, POMMES FRITES 34

LES VIANDES ET VOLAILLES

LE FILET AMÉRICAIN PRÉPARÉ, POMMES FRITES 22

LE TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE, POMMES FRITES 22

LES BOULETTES DE VIANDE SAUCE TOMATE, POMMES FRITES 19

LE VOL AU VENT DE POULARDE FERMIÈRE, POMMES FRITES 24

LES CARBONNADES DE BŒUF À LA CHOUFFE 24

LE MAGRET DE CANARD CARAMÉLISÉ AU SIROP DE LIÈGE, MÉLANGE DE POMMES ET DE POIRE 26

LA SAUCISSE DE CAMPAGNE ET STOEMP À LA CAROTTE 21

LA POITRINE DE VOLAILLE, PÂTES FRAÎCHES ET SAUCE MORILLES 27

LES SAUCES

• CHAUDES: BÉARNAISE, ARCHIDUC 4

• POIVRE CONCASSÉ CRÈME, GORGONZOLA

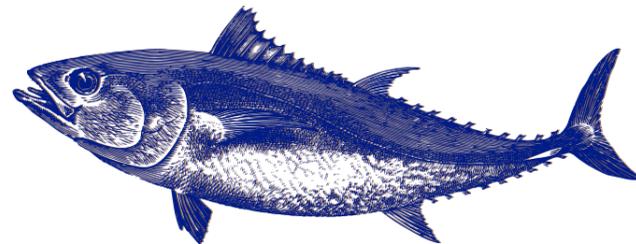
• FROIDES: CURRY, AÏOLI, TARTARE 2.5

LES BURGERS

LE CLASSIC BURGER 23
BURGER DE BOEUF BLACK ANGUS, CHEDDAR,
BACON, TOMATE, LAITUE, CORNICHONS ET OIGNONS

LE CHICKEN & TRUFFLE BURGER 23
GALETTE DE VOLAILLE AU CURRY, MAYONNAISE
À LA TRUFFE, CHAMPIGNONS, PARMESAN,
POUSSES D'ÉPINARDS

LE BURGER VÉGÉTARIEN DU CHEF 22



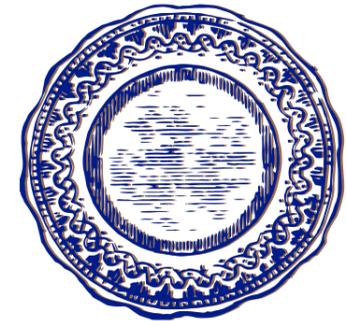
LES POISSONS

LE FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE 24

LE STEAK DE THON ROUGE SNACKÉ À LA THAI 29

LE PAVE DE SAUMON LAQUÉ ET SAUTÉ DE LÉGUMES 27

LES SOLETTES MEUNIÈRES, POMMES FRITES 28



PLAT DU JOUR

18



— PLATS — ENFANTS

13

LES PÂTES AU JAMBON ET AU FROMAGE
OU
LA BOULETTE SAUCE TOMATE
OU
LE FISH & CHIPS (LE CABILLAUD PANÉ FRIT,
POMMES FRITES ET SAUCE TARTARE)

LES DESSERTS

LA DAME BLANCHE	10
LE GÂTEAU AU CHOCOLAT, GLACE AU LAIT D'AMANDE	10
LA TARTE TATIN, BOULE DE GLACE VANILLE	10
LE PAIN PERDU ET SA BOULE DE GLACE VANILLE	10
LA CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	10
LE TIRAMISU AUX OREO	10
LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10
LE FLAN AU CAMEL	10
LE PARFAIT GLACÉ AUX CUBERDONS	10



— LES DIGESTIFS —

VILLA MASSA LIMONCELLO	10
COINTREAU	10
COINTREAU NOIR	10
LICOR 43	10
MARC DE BOURGOGNE	10
EAU DE VILLÉE	10
POIRE WILLIAMS	10
VIEILLE PRUNE	10
BAILEYS CRÈME	10
SAFARI	10
AMARETTO DISARONNO / GRAND MARNIER	10
ARMAGNAC / CALVADOS	10
GRAPPA / MANDARINE NAPOLÉON	10
REMY MARTIN VSOP	12

LES CAFÉS ET THÉS

CAFÉ	3.5
CAPPUCCINO	4.20
LAIT RUSSE	4.20
THÉ	3.5
CHOCOLAT CHAUD	4.20
INFUSIONS	3.5
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE	4.5

CHOIX DE CAFÉS ALCOOLISÉS :

BRUXELLOIS (MANDARINE NAPOLÉON)	10
FRANÇAIS (GRAND MARNIER)	10
IRISH COFFEE (WHISKY)	10
ITALIEN (AMARETTO)	10



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



**-LA CARTE-
DES VINS**



LES VINS



LES CHAMPAGNES

	COUPE	1/2BT	BT
LA COUPE DE CHAMPAGNE MAISON	15		80
LA COUPE DE PROSECO	8		40
LA COUPE DE TAITTINGER BRUT	17		110
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER «BRUT 1ER»	17		110
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER THÉOPHILE ROSÉ			130
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER CRISTAL			350

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 TOURAINE, 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 GRIS « CUVÉE LES AMOURS », HUGEL&FILS	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

GRANDS CRUS 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	35	
SAUMUR CHAMPIGNY «JEUNES VIGNES»	20	38	

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

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

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