

SUGGESTIONS

ENTRÉES

LE TARTARE DE VEAU À LA PIÉMONTAISE ET STRACIATELLA DE BURRATA

• 18

LA SALADE DE CALAMARS GRILLÉS, VINAIGRETTE BALSAMIQUE

• 17

PLATS

LES FILETS DE ROUGET, ÉPINARDS SAUTÉS À L'AIL

• 27

LA CÔTE DE VEAU PÔLÉE, BEURRE À LA SAUGE ET PURÉE DE POMMES DE TERRE

• 28

LES GNOCCHI DE POMME DE TERRE AU GORGONZOLA ET NDUJA À LA CALABRESE

• 20

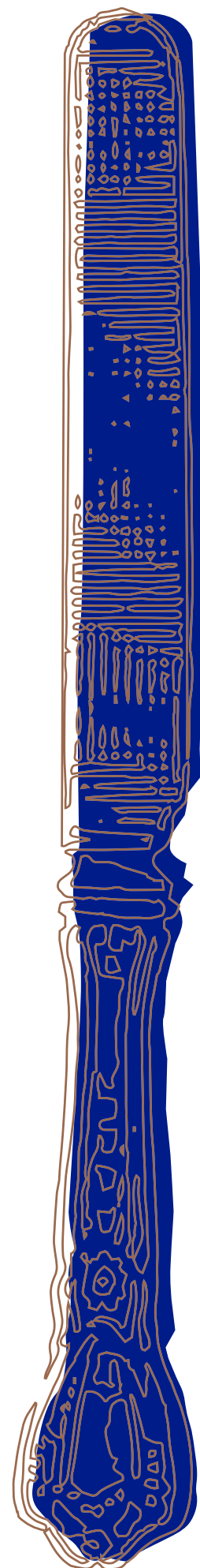
LA PIZZA À LA MOZARELLA, SAUCE TOMATE LÉGÈREMENT CRÉMÉE , COURGETTES ET CREVETTES ROSES

• 15

DESSERT

LA TARTE FACRIE AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE ET CHANTILLY

• 10



BRUNCH DU DIMANCHE

COMPTOIR PETIT-DÉJEUNER

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

ASSORTIMENT DE SALADES

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

PLATS CHAUDS

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

PÂTES

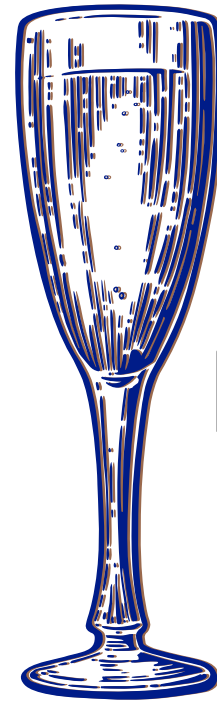
(SELON LES INSPIRATIONS DU CHEF)
LASAGNES, PÂTES AUX CHAMPIGNONS, RAVIOLIS À LA RICOTTA, BOLOGNAISE,...

PIÈCE DE VIANDE

COMPTOIR DE DESSERTS FAITS MAISON

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

TOUS LES DIMANCHES
10H30-14H30

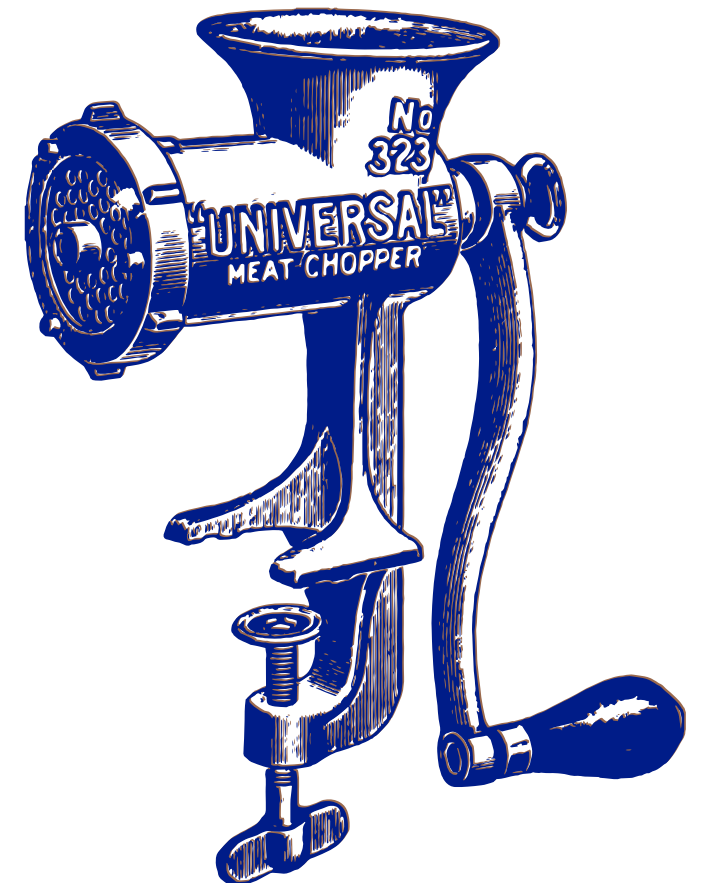
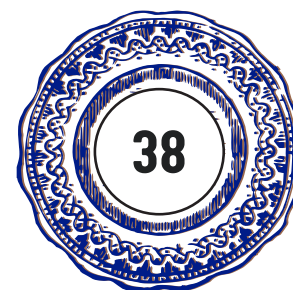


UNE COUPE DE
PROSECCO

OU JUS DÉTOX
FAIT MAISON

OFFERT

ENFANT



CHAMPAGNES

LA COUPE DE CHAMPAGNE MAISON
LA COUPE DE “ BRUT PREMIER ”
LOUIS ROEDERER



APÉRITIFS

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



LES ALCOOLS (ACC INCLUS)

BACARDI CARTA BLANCA
BACADRI ANEJO CUATRO
ERISTOFF VODKA
GREY GOOSE VODKA
WILLIAM LAWSON
JOHNNIE WALKER
JACK DANIELS
DEWAR’S 12 ANS

VERRE

13
15

10

9
6

8
13
9
9
9
9
9
9
10
10
11
8
8

BOISSONS



BOISSONS

GIN & TONIC PREMIUM

BOMBAY SAPPHIRE
BOMBAY BRAMBLE (MURE ET FRAMBOISE)
HENDRICK’S
GIN MARE
GAUGIN (GIN BELGE ET BIO)
VIRUNGA
BOTANIETS (0% ALCOHOL)

12
13
13
15
14
15
12

COCKTAILS

MOJITO
MOJITO AU CHAMPAGNE
PORN STAR MARTINI (VODKA, FRUITS DE LA PASSION, CITRON VERT)
CAIPIRINHA
BLOODY MARY
LE TIGRE (VODKA, BASILIC, GINGEMBRE)
MOSCOW MULE (GINGER BEER, VODKA ET JUS DE CITRON)

10
13
11
10
10
11
11

MOCKTAILS

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

8
8
8
8

12
8

BIÈRES EN BOUTEILLE

CARLSBERG 0,0%
CHIMAY BLEUE / ROCHEFORT
ROCHEFORT
LIEFMANS FRUITESSE
ST-HUBERTUS AMBRÉE
LA CHOUFFE BLONDE
DUVEL TRIPLE HOP
DUVEL
TRIPLE D’ANVERS
VEDETT IPA

4
5.8
5.8
5,80
5,80
5.8
5.8
5.8
5.8
5.8



BIÈRES AU FÛT

CARLSBERG 
ST-HUBERTUS BLANCHE
ST-HUBERTUS BLONDE

JUS

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

HEALTHY DRINKS

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

LIMONADES BIO

BIONINA
MISTER LEMON / MISS BLOOD ORANGE
LADY PINK GRAPEFRUIT

BOISSONS FRAÎCHES

SCHWEPPES TONIC / AGRUMES
GINI
OASIS
COCA-COLA / LIGHT / ZERO
SPA ORANGE / CITRON
ORANGINA
SPRITE
ICE TEA / CANADA DRY
CÉCÉMEL

4
4.90
4.90

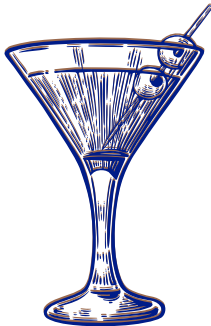
8
4

4.50
4.50
4.50
4.50
4.50

4.50

3,90
3,90
3,90
3,90
3,90
3,90
3,90
3,90
3,90

BOISSONS



BOISSONS

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 —

LA PLANCHE ITALIENNE (CHARCUTERIES, FROMAGES, TAPENADE ET GRISSINI)	18
LE CARPACIO DE BOEUF À LA ROQUETTE HUILE D'OLIVE ET BURRATA	19
LE CARPACIO D'ARTICHAUTS AU CITRON, PERSIL ET HUILE D'OLIVE	15
LE FONDANT DE MOZZARELLA DE BUFALA FUMÉE	17
LE CAPRESE DE MOZZARELLA DE BUFALA, TRANCHES DE TOMATES, BASILIC	17
LA SALADE DE POULPE, POIVRONS, OLIVES TAGGIASCHE ET FETA	19
L'ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS ET MOUSSE DE ROBIOLA	17
LA SALADE CESARINA, MESCLUM, CROÛTONS, PARMESAN, TOMATES, POULET GRILLÉ, VINAIGRETTE AUX ANCHOIS	15
SCAMPI ET CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE	19
LA SALADE DE SCAMPI, AVOCAT, ORANGE ET VINAIGRETTE AUX AGRUMES	18



LES PÂTES ET RISOTTO

LES SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE	16
LES PACCHERI AUX SCAMPI ET COURGETTES, TOMATES CERISES	21
LES TAGLIATELLES AUX PLEUROTES ET JAMBON DE PARME	21
LES TAGLIATELLES VÉGÉTARIENNES AUX LÉGUMES DE SAISON PESTO DE BASILIC	18
LES CANNELLONI FARCIS À LA RICOTTA ET ÉPINARDS GRATINÉS À LA SAUCE TOMATE CRÉMÉE	19
LES ORECCHIETTE AU CHOU ROMAIN, CONCASSÉ DE TOMATES, SAUCISSE AU FENOUIL ET RICOTTA SALÉE	21
LE RISOTTO AUX ARTICHAUTS ET PANCETTA	19
LE RISOTTO AUX FRUITS DE MER	22
LES TAGLIATELLES AUX ST JACQUES ET AUX CÈPES À L'HUILE DE TRUFFES	23
LES SPAGHETTI AUX PALOURDES	22

LES POISSONS

LE SAUMON GRILLÉ AU MIEL D'ACCACIA ET LIME	26
LES GAMBAS À LA MÉDITERRANÉENNE	26
LES FILETS DE BAR POÊLÉS, SAUCE AU FENOUIL ET BASILIC	27
L'ESPADON GRILLÉ, CITRON, AIL, ORIGAN, SALMORIGLIO	26
LE MIXTE DE POISSONS GRILLÉS (SAUMON, BAR, GAMBAS, ESPADON CALAMARS), CONCASSÉ DE TOMATES, OLIVES, BASILIC, AIL	28

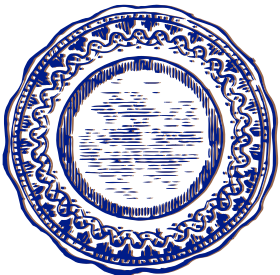
LES VIANDES & VOLAILLES

LE FOIE DE VEAU À LA VÉNITIENNE (OIGNONS, VIN BLANC, JUS DE VIANDE)	24
L'OSSO BUCCO À LA MILANAISE ET SPAGHETTI	25
L'ESCALOPE DE VEAU ALLA PARMIGIANA ET SPAGHETTI	25
LE TARTARE À L'ITALIENNE ET POMMES FRITES	22
LES BLANCS DE POULET PÔELÉS AUX CÈPES À LA TARTUFATA	24
L'ESCALOPE À LA LOMBARDA , CITRON, VIN BLANC,	24
BOUILLON DE POULET ET SPAGHETTI	
LES CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES AU ROMARIN, AIL, HUILE D'OLIVE	25
LA SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (JAMBON DE PARME) ET SPAGHETTI	25
LA TAGLIATA DE ENTRECÔTE ALLA TOSCANA (250 GR)	29
ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN,CRÈME BALSAMIQUE	
LES SAUCES : PIZZAIOLA, CÈPES, GORGONZOLA	4

LES PIZZAS

MARGHERITA (TOMATES, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILIC FRAIS)	12.5
NAPOLITANA (TOMATES, MOZZARELLA, CÂPRES, ANCHOIS, OLIVES, ORIGAN)	13.5
CINQ FROMAGES (TOMATES, MOZZARELLA, GORGONZOLA, TALEGGIO, FONTINA, CHÈVRE)	14.5
CALZONE (PIZZA FERMÉE FARCIE DE MOZZARELLA, TOMATES, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS)	14.5
REGINA (TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS, OEUF)	14.5
HAWAÏ (TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, ANANAS)	14.5
THON (TOMATES, MOZZARELLA, THON, OIGNONS)	14.5
PARMIGGIANA (TOMATES, MOZZARELLA, AUBERGINES GRILLÉES, PARMESAN)	14.5
QUATRE SAISONS (TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS, OLIVES, CÂPRES)	15.5
CAPRICCIOSA (TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS, POIVRONS, OEUF)	15.5
VESUVIO (TOMATES, MOZZARELLA, VENTRICINA, OLIVES, JAUNE D'OEUF)	14.5

ITALIA (TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON DE PARME, ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN, VINAIGRE BALSAMIQUE)	16.5
PANCETTA (TOMATES, MOZZARELLA, PANCETTA, BURRATA)	15.5
FRUITS DE MER (TOMATES, MOZZARELLA, FRUITS DE MER)	17.5
BRESAOLA (TOMATES, MOZZARELLA, BRESAOLA,ROQUETTE, PARMESAN, BALSAMIQUE)	16.5



PLAT DU JOUR

18

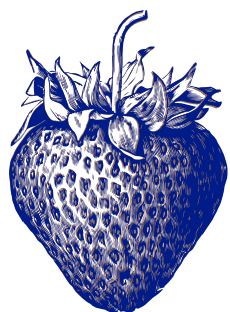


— MENU — ENFANTS

LES SPAGHETTI BOLOGNAISE	13
LES SPAGHETTI JAMBON ET FROMAGE	13
LA PIZZA ENFANT	11
L'ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE, POMMES FRITES	13

LES DESSERTS

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT	10
LE TIRAMISU	9
LE PANNA COTTA AUX CERISES AMARENA	10
LE ZABAIONE AUX FRAISES ET MARSALA	12
LA COUPE DE GLACE STACCIATELLA FRAISE ET CHOCOLAT CHAUD	10
LE TARTARE D'ANANAS MARINÉ À LA MENTHE, SORBET CITRON	10
LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND	9



LES FROMAGES

DE "LA MAISON BEILLEVAIRE" ARTISAN FROMAGER
L'ASSIETTE DE FROMAGES

13



LES CAFÉS ET THÉS

CAFÉ	3,50
CAPPUCCINO	4.20
LAIT RUSSE	4.20
CHOCOLAT CHAUD	4.20
THÉ	3.50
INFUSION AU THÉ VERT	3.50
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE	4.20



CHOIX DE CAFÉS ALCOOLISÉS :

BRUXELLOIS (MANDARINE NAPOLÉON),	10
FRANÇAIS (GRAND MARNIER)	10
IRISH COFFEE (WHISKY)	10
ITALIEN (AMARETTO)	10
SPANISH COFFEE - CARAJILLO (LIQUOR 43)	10

LES DIGESTIFS:

EXPRESSO MARTINI (VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, EXP)	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





**—LA CARTE—
DES VINS**





LES CHAMPAGNES

LA COUPE DE CHAMPAGNE MAISON	13			80
TAITTINGER BRUT RÉSERVE	15			90
TAITTINGER BRUT PRESTIGE « ROSÉ »				120

PROSECO

BOSCO DEL MERLO,				
PROSECCO BRUT MILLESIMATO D.O.C	8			40
BOSCO DEL MERLO, PROSECCO BRUT ROSÉ	8			40

LES VINS MAISON

LES VINS MAISON

BLANC	VERRE	250ML	500ML	BT
LE CHÂTEAU MARTET,2018 SAINTE-FOY, BORDEAUX	6	12	24	35
CHARDONNAY NATURALYS BIO GÉRARD BERTRAND, IGP D’OC	5	10	20	29
LA RESERVE DE LA FAMILLE, CHÂTEAU MARTET	10	20	30	59
ROUGE				
LE « M » DE MARTET,2016 BORDEAUX SUPÉRIEUR	5	10	20	29
CHÂTEAU LES HAUTS DE MARTET, 2016 SAINTE-FOY BORDEAUX	6	12	24	35
CHÂTEAU MARTET RÉSERVE DE LA FAMILLE, SAINTE-FOY, (BORDEAUX) 2016,CLASSÉ	9.5	19	38	57
SYRAH NATURALYS BIO, GÉRARD BERTRAND, IGP D’OC	5	10	20	29
CÔTES DU RHÔNE»SAMORÈNS», FERRATON PÈRE&FILS 2020	6	12	24	35

LES VINS MAISON

ROSÉ	VERRE	250ML	500ML	BT
ESTANDON HÉRITAGE, CÔTES DE PROVENCE	6.5	13	24	32
M DE MINUTY	7.5	15	30	45
M DE MARTET ROSÉ	5.5	10	20	28

LES VINS ROSÉS

M DE MARTET MÉDITERRANÉE				28
GRIS BLANC, GÉRARD BERTRAND, LANGUEDOC				29
ESTANDON HÉRITAGE, CÔTES DE PROVENCE				32
INSOLENCE D’ESTANDON, IGP MÉDITERRANNÉE				28
M DE MINUTY				45
DOMAINE DE L’ÎLE, CÔTES DE PROVENCE, BIODYNAMIE				49

LES VINS BLANCS

BORDEAUX			375ML	BT
CHÂTEAU MARTET BLANC				35
CHÂTEAU LAMOTHE BOUSCAUT, PESSAC-LÉOGNAN, 2018				59
LA RESERVE DE LA FAMILLE, CHÂTEAU MARTET 2018				59
LOIRE				
POUILLY FUMÉ « LES DUCHESSES » LAPORTE 2020			29,5	44
SANCERRE «LES GRANDMONTAINS», LAPORTE, 2020			29,5	46
ALSACE				
PINOT GRIS, KUEHN, 2020			19	29
RHÔNE				
L’AUTHENTIQUE MÂCON-CHARDONNAY, VEILLES VIGNES 2020				34
BOURGOGNE				
RULLY LES PLANTENAYS, DOMAINE LA MARCHE BIO 2018				52
CHARDONNAY «KIMMERIDGIEN» JEAN-MARC BROCARD 2018				29
CHABLIS SAINTE CLAIRE JEAN-MARC BROCARD, BIO, 2020				45
MERCUREY, VIEILLES VIGNES, DOMAINE DE LA MARCHE, BIO				62
LANGUEDOC				
CHÂTEAU L’HOSPITALET, 2019 COTEAUX DU LANGUEDOC				34
ITALIE				
PINOT GRIGIO, IGT DEL VENEZIA, PALADIN, VENETO, 2020				29.5
PORTUGAL				
PORTAL DA CALAÇADA, VINHO VERDE RESERVA DOC 2020				24
CHILI				
CHARDONNAY LOS VASCOS, 2021				29.5
DOMAINE BARONS DE ROTHSCHILD 2019				

LES VINS BLANCS

	VERRE	250ML	500ML	BT		
ITALIEN					CHÂTEAU LA GROLET, CÔTES DE BOURG,BIODYNAMIE, 2019	32
					CHÂTEAU PETIT BOCQ, SAINT ESTÈPHE 2018	63
SICILE					CHÂTEAU LES CARRÉGADES, MÉDOC, 2018	30
SARENAS, GRILLO BIO, RETABLO FEUDI DI CASTELLAZZO BIO, 2020				27		
PIEMONT					CHÂTEAU GRAND BOUQUEY, SAINT-EMILION, 2018	24 39
GAVI DI GAVI DOCG, FONTANAFREDDA, 2019				39	CHÂTEAU LAMOTHE-BOUSCAUT, PESSAC LÉOGNAN 2017 CE CHÂTEAU EST GÉRÉ PAR SOPHIE LURTON	49
VENETO					CHÂTEAU DE GRAVES DES PEZ,ST ESTÈPHE 2017	55
PINOT GRIGIO, IGT DEL VENEZIE, PALADIN, 2020				29	CH GRESSION GRAND POUJEAUX,MOULIS CRU BOURGEOIS SUP.2014	55
BOSCO DEL MERLO « TURRANIO » SAUVIGNON, 2020				39	CE CHÂTEAU, PROPRIÉTÉ DE LA FAMILLE CHASSE-PLEEN, PRÉSENTE UN ROUGE PROFOND, AU NEZ DE FRUITS	
EMILIA-ROMAGNA					VALLÉE DU RHONE	
AULENTE BIANCO IGT CANTINE SAN PATRIGNANO, 2016				33	CÔTES DU RHÔNE SAMORÈNS, FERRATON PÈRE &FIS 20120	31
CHARDONNAY ET SAUVIGNON BLANC					BROUILLY,CHÂTEAU DE LA TERRIÈRE 2018	36
SARDEGNA					SAINT-JOSEPH “LA SOURCE” FERRATON PÈRE&FIS 2019	57
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC, 2020				26	CROZES HERMITAGE “LA MATINIÈRE” , FERRATON, 2019	39
NURAGHE SUPRAMONTE					DOMAINE DE VILLEMAJOU, CORBIÈRE BOUTENAC, GERARD BERTRAND, 2019	42
PUGLIA					LANGUEDOC ROUSSILLON	
LA TORRE CHARDONNAY, IGP SALENTO, 2019				26	SYRAH, PRIMA NATURE, IGP D’OC, GÉRARD BERTRAND, 2020	29

LES VINS ROUGES

	VERRE	250ML	500ML	BT		
ITALIEN					CHÂTEAU DE L’HOSPITALET, COTEAUX DU LANGUEDOC , BIODYNAMIE, 2020	39
SALBANELLO, VENEZIE IGT, PALADIN, 2020				28	ALSACE	
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO « SANTA CATERINA » DOCG,TENUTA				45	PINOT NOIR D’ALSACE KUEHN	16 30
LA TORRE PRIMITIVA VS PRIMATIVO DI MANDURIA DOC 2019				29	BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS	
«RAIMONDA» BARBERA D’ALBA DOC 2017				35	BOURGOGNE PINOT NOIR RÉSERVE,BOUCHARD AÎNÉ&FIS 2020	38
VENETO					HAUTES CÔTES DE NUITS,BOUCHARD AINÉ ET FIS,2020	44
SALBANELLO IGT VENEZIE, PALADIN, 2018				26	MERCUREY ROUGE, VEILLES VIGNES, DOMAINE LA MARCHE, BIO, 2019	54
MALBEC & CABERNET ROUGE FRAIS					LOIRE SAINT-NICOLAS DE BOURGUEUIL, CLOS DU VIGNEAU, 2018	28
LES VINS ROUGES			375ML	BT	SANCERRE LES GRANDMONTAINS, LAPORTE, BIO, 2019	25 49.5
BORDEAUX					ESPAGNE	
CHÂTEAU LES HAUTS DE MARTET, SAINTE FOY				35	RIOJA CRIANZA,REAL ALGRADO, 2017	29
CHÂTEAU MARTET RÉSERVE DE LA FAMILLE, STE FOY				57	AMERIQUE DU SUD	
SAINTE-FOY, (BORDEAUX), CLASSÉ 2ÈME MEILLEUR VIN DE BORDEAUX					MALBEC « RESERVE », DOMAINE BOUSQUET, BIO, ARGENTINE, 2020	29
EN 2009 PAR LE CÉLÈBRE GUIDE POUSSART					AMANCAYA, DOM. MALBEC, CABERNET SAUVIGNON, ARGENTINE, 2020	44
CHÂTEAU LES AUBLINES BLAYES CÔTES DE BORDEAUX 2018				32	LOS VASCOS, CABERNET SAUVIGNON, CHILI 2019	31
CHÂTEAU LESCALLE, BORDEAUX SUPÉRIEUR 2017				25	DOMAINE BARON DE ROTCHILD	
CHÂTEAU TOURTEAU, MONTAGNE SAINT-ÉMILION 2016				35		
CLOS DE MAY, HAUT-MÉDOC 2017				39		
CHÂTEAU VIEUX MOULIN, LISTRAC-MÉDOC 2015				39		

ORGANISEZ VOTRE ÉVÈNEMENT
D'AFFAIRE OU PRIVÉ DANS NOS
SALLES

ORGANIZE YOUR BUSINESS OR
PRIVATE EVENT IN OUR ROOMS

ORGANJSEER UW ZAKELIJKE
OF PRIVÉ-EVENEMENT IN ONZE
ZALEN

LOUVAINLANEUE@
RESTAURATION-NOUVELLE.BE
