

La Brasserie des étangs Mellaerts

275 Bld du souverain 1150 Woluwe - www.restauration-nouvelle.be - 02/779.36.19

Renseignements et réservations uniquement par email : brasseriadesetangs@hotmail.com

Menu Automne-hiver 2025

VOICI NOS MENUS POUR PETITS GROUPES LE MÊME MENU SERA SERVI POUR TOUTE LA TABLE

Servis de 10 à 20 personnes.

Pour plus de 20 personnes, veuillez demander nos menus pour grands groupes

**HERE ARE OUR SMALL GROUP MENUS
THE SAME MENU WILL BE SERVED FOR THE WHOLE TABLE**

Served from 10 to 20 people.

For more than 20 people, please ask for our large group menus

Menu 1 à 48€

entrée-plat/starter-main course 38€

plat-dessert/main course-dessert 31€

Le pâté en croute, tartine grillée de pain noir, pickles de légumes.

Pâté en croute, toasted slice of black bread, vegetable pickles.

ou

Les fondus au fromages et friture d'herbes

Cheese croquettes, fried parsley

Les boulettes de viande sauce tomate de « Mama Lisa », pommes frites

Meatballs, tomato sauce, french fries

ou

Les paccheri à la chair de saucisse, sauce tomate

Paccheri with sausage meat and tomato sauce

Assortiment de glace (Vanille, moka-praliné, chocolat)

ice cream assortment (Vanilla, mocha-praline, chocolate)

ou

Le flan caramel maison - Caramel flan home made

Menu 2 à 56€

entrée-plat/starter-main course 46€

plat-dessert/main course-dessert 36€

La belle assiette de jambon de nos Ardennes , rémoulade de céleri-rave

The beautiful plate of ham from our Ardennes, celeriac remoulade

ou

Les croquettes aux crevettes grises et friture d'herbes

Grey shrimp croquettes and fried herbs

La cuisse de canard confite sur son lit de lentilles aux lardons

Confit duck leg on a bed of lentils with bacon

ou

Les filet de bar à la plancha et son sabayon aux herbes

Grilled sea bass fillet with herb sabayon

Le brownies au chocolat et pistache, crème anglaise, glace vanille

Chocolate and pistachio brownies, custard, vanilla ice cream

ou

Le tiramisu

Tiramisu

Menu 3 à 61€
entrée-plat/starter-main course 51€
plat-dessert/main course-dessert 43€

Le trio de ravioles farcies, sauce à la truffe

Stuffed ravioli, truffle sauce

ou

Le tartare de saumon façon gravelax et son caviar de hareng

Gravelax-style salmon tartare with herring caviar

L'entrecôte de bœuf « Black Angus » sauce béarnaise, frites, salade mixte

"Black Angus" beef rib steak with béarnaise sauce, fries, mixed salad

ou

Le dos de cabillaud sauce mousseline, écrasé de pommes de terre

Cod loin with mousseline sauce, mashed potatoes

La dame blanche et sa sauce chocolat au Chokotoff

The white lady (Vanilla ice cream and its Chokotoff chocolate sauce)

ou

La tarte fine aux pommes, glace vanille et crème anglaise

Fine apple tart, vanilla ice cream and

Options

Le verre d'accueil 12€ - Welcome drink €12

Le kir royal ou jus de fruit (orange pressée) - Kir royal or fruit juice (squeezed orange)

Olives, cacahuètes et chips - Olives, peanuts and chips

L'assiette à partager 6€/pers.- The sharing plate €6/pers.

Vieux parmesan, pipe d'Ardennes, oignons et cornichons -

Old parmesan, Ardennes pipe, onions and pickles

Le forfait boissons à 21€ - The drinks package at €21

Château Martet blanc Bordeaux sauvignon

Château Martet Rouge, Les Hauts de Martet, St Foy de Bordeaux

Eaux plate et pétillante Still and sparkling water

Café ou thé vert/noir - Coffee or green/black tea

Privatisation du petit salon au rez-de-chaussée de 10 à 24 pers. 100€/ 200€ le WE
Privatization of the small lounge on the ground floor for 10 to 24 people. €100/ €200 WE

Possibilité de faire une longue table de 16pers. + 2 tables rondes de 4pers.
Possibility of setting up a long table for 16 people + 2 round tables for 4 people.

Voir photo ci-dessous - See photo below



Renseignements et réservations uniquement par email :
brasserie-des-etangs@hotmail.com