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 : brasseriedesetangs@hotmail.com

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 50€
entrée-plat/starter-main course 40€
plat-dessert/main course-dessert 34€

Les scampi frits sauce tartare (4pc)
Fried scampi with tartar sauce (4 pc)
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 ravioles farcies à la ricotta, sauce à la truffe
Ricotta-stuffed ravioli, with truffel sauce

****
Trio de glace (Vanille, moka-praliné, chocolat)
ice cream trio (*Vanilla, mocha-praline, chocolate*)
ou
Mousse au chocolat

Menu 2 à 60€
entrée-plat/starter-main course 50€
plat-dessert/main course-dessert 40€

La belle assiette de jambon de nois Ardennes, rémoulade de céleri-rave
A fine platter of Ardennes ham, celeriac rémoulade
ou
Les croquettes aux crevettes grises et friture d'herbes
Grey shrimp croquettes and fried herbs
****
Le magret de canard à la gueuze et au miel, légumes croquants, oignons grelots
Duck breast with gueuze beer and honey, crunchy vegetables, pearl onions
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 flan caramel maison - *Caramel flan home made*

Menu 3 à 70€
entrée-plat/starter-main course 60€
plat-dessert/main course-dessert 50€

La poêlée de scampi a l'ail rose et paprika fumé
Pan-fried king praws with pink garlic and smoker paprika
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, poêlée de légumes croquants
Cod loin with mousseline sauce, Sauté of crisp vegetables

****

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

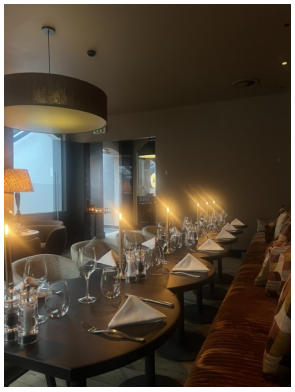
Options

Le verre d'accueil 12€ - Welcome drink €12
Le kir royal ou jus de fruit (orange pressée) - Kir royal or fruit juice (squeezed orange)
Cacahuètes et chips - Peanuts and chips

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

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 :
brasseriedesetangs@hotmail.com