
Organisez vos événements dans nos restaurants avec nos salles privées !

Que ce soit pour une réunion professionnelle, un anniversaire, un dîner d'entreprise ou tout autre événement spécial, nous vous proposons des salles privées adaptées à vos besoins dans chacun de nos restaurants. Nos espaces sont conçus pour offrir confort, intimité et une expérience culinaire exceptionnelle.

Réservez dès maintenant et faites de votre événement un moment inoubliable !

Pour toute demande de réservation ou pour plus d'informations, contactez-nous :

Téléphone : 02 381 03 22

Email : info@restauration-nouvelle.be

Instagram : [@restaurationnouvelle](https://www.instagram.com/restaurationnouvelle)

Nous serons ravis de vous accompagner dans l'organisation de votre événement.

Host your events in our restaurants with our private rooms!

Whether it's a business meeting, birthday, corporate dinner, or any other special event, we offer private rooms tailored to your needs in each of our restaurants. Our spaces are designed to provide comfort, privacy, and an exceptional culinary experience.

Book now and make your event unforgettable!

For reservations or more information, contact us:

Phone: 02 381 03 22

Email: info@restauration-nouvelle.be

Instagram: [@restaurationnouvelle](https://www.instagram.com/restaurationnouvelle)

We would be happy to assist you in organizing your event.

LES BULLES

	VERRE	BT
LE CAVA	10	45
CHAMPAGNE MAISON	15	90
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	17	130
CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT		150
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER «VINTAGE»		160
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER THÉOPHILE ROSÉ		180

LES APÉRITIFS

ST-GERMAIN SPRITZ	12
APÉROL SPRITZ	12
MARTINI BIANCO SPRITZ	12
PIMM'S	11
MARTINI ROUGE / BLANC	9
SOMERSBY	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
PASSOA	8
GANCIA	8

LES ALCOOLS

BACARDI BLANC	11
BACARDI BRUN	12
ERISTOFF VODKA	11
GREY GOOSE VODKA	13
WILLIAM LAWSON	11
JOHNNIE WALKER RED	12
JACK DANIELS	12
DEWAR'S 12 ANS D'ÂGE	13

LES BIÈRES AU FÛT

ST HUBERTUS (BLONDE-BLANCHE)	5
CARLSBERG	4

LES GINS

BOMBAY SAPPHIRE	12
BOMBAY BRAMBLE (MURES ET FRAMBOISES)	13
BOMBAY CITRON PRESSÉ (CITRON FRAIS, MENTHE FRAÎCHE, TONIC)	13
GIN MARE	15
GAUGIN (GIN BELGE ET BIO)	14
HENDRICK'S	15
BOTANIETS (GIN SANS ALCOOL)	12

LES COCKTAILS

MOJITO	10
MOJITO CHAMPAGNE	13
PORN STAR MARTINI (VODKA, FRUITS DE LA PASSION, CITRON VERT)	11
CAIPIRINHA	10
BLOODY MARY	10
JULEP (SAUTERNE, MENTHE, SUCRE DE CANNE)	
MOSCOW MULE (GINGER BEER, VODKA ET JUS DE CITRON)	11
COSMOPOLITAN RASPBERRY	11
(VODKA, LIQUEUR DE FRAMBOISE, JUS DE CRANBERRY ET CITRON)	
NEGRONI (GIN, VERMOUTH ET CAMPARI)	11
EXPRESSO MARTINI	11

LES MOCKTAILS

MOJITO SOFT	8
VIRGIN SPRITZ (MARTINI 0%, TONIC)	8
SUNRISE (JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS, FRAISE ET BANANE)	8
BOTANIETS (GIN SANS ALCOOL)	12
GIM-TONIC (GIMBER, SCHWEPPES TONIC)	9

LES JUS

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



BOISSONS

LES BIÈRES EN BOUTEILLE

CARLSBERG 0.0%	4
CHIMAY BLEUE	6
ROCHEFORT 10%	6
LIEFMANS FRUITESSE OU PÊCHE	6
DUVEL	6
DUVEL TRIPLE HOP	6
CHOUFFE BLONDE / CHOUFFE 0%	6
TRIPLE D'ANVERS	6
VEDETT IPA	6
SAINT-HUBERTHUS AMBRÉE	6

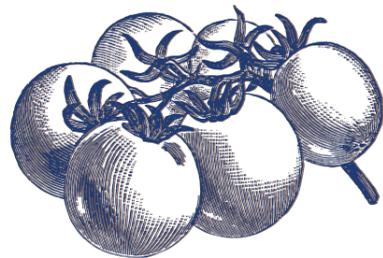
LES BOISSONS FRAÎCHES

SCHWEPPES TONIC/SODA/AGRUMES	4
GINI	4
OASIS	4
COCA-COLA / ZÉRO	4
ICE TEA / PÊCHE	4
CANADA DRY	4
SPRITE	4
CÉCÉMEL	4
ORANGINA	4
TAO BOTANIC BLACKCURRANT	5
TAO BOTANIC GINGER / GREEN TEA	5
TAO BOTANIC KOMBUCHA	5
TAO FRUITY NATURAL ENERGIZER	5
MISTER LEMON / MISS BLOOD ORANGE	5
LADY PINK GRAPEFRUIT	5
UNCLE POMEGRANATE	5

LES EAUX

	0.5 L	1L
SPA	5	9





À PARTAGER À L'APÉRO

LA PLANCHE ITALIENNE*	19
PÉCORINO AU PIMENT, COPPA, FINOCCHIONA AU FENOUIL SAUVAGE, BRESAOLA, OLIVES ET GRISSINI	
LA PLANCHE VÉGÉTARIENNE*	19
HOUMOUS, CAVIAR D'AUBERGINE, LÉGUMES GRILLÉS, TAPENADES ET GRISSINI	
LE TOAST À L'AVOCAT, FROMAGE BLANC ET RADIS	18

LES ENTRÉES

LE CARPACCIO DE BOEUF MATURÉ, ROQUETTE, PARMESAN*	21
LE SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE ET SES GARNITURES*	22
LE DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES GRISSES*	1PC 9.5 2PC 19
LE DUO DE FONDUS AU FROMAGE*	1PC 8 2PC 16
L'OS À MOELLE ET TAPENADE DE TOMATES SÉCHÉES À L'AIL	14
LE TARTARE DE THON MARINÉ*	19
LE VITELLO TONNATO*	19
LE CARPACCIO DE LÉGUMES GRILLÉS, FONDANT DE MOZZARELLA*	19
LE MELON AU JAMBON SERRANO, MESCLUN DE SALADE*	19

LES SALADES

LA SALADE CAESAR AU POULET*	22
LA SALADE CAESAR AUX SCAMPI*	22
LA SALADE DE BOEUF À LA THAÏLANDAISE*	22
LA SALADE DE CHÈVRE CROUSTILLANT	22
LA SALADE DE TOMATE AUX CREVETTES	1PC 19
LES PLATS * SONT EN SERVICE NON-STOP	

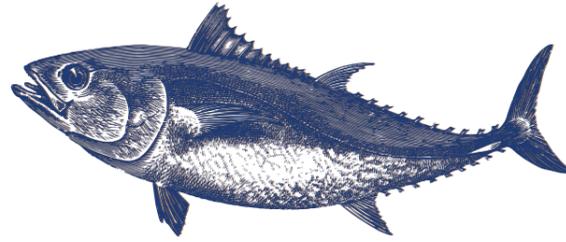


PLATS



LE FILET AMÉRICAIN, SALADE ET POMMES FRITES*	24
LE TARTARE À L'ITALIENNE, SALADE ET POMMES FRITES*	24
LE PAVÉ DE BOEUF IRLANDAIS, POMMES FRITES*	28
L'ENTRECÔTE DE BOEUF SCOTTISH GRILLÉE (250G), POMMES FRITES*	31
LE FILET PUR DE BOEUF SCOTTISH (250 G), POMMES FRITES*	39
LA CÔTE À L'OS DE BOEUF, POMMES FRITES ET SALADE	35
LA TAGLIATA DE BOEUF PARFUMÉE À LA TRUFFE, POMMES FRITES	32
LE CHEESEBURGER, SAUCE BARBECUE ET POMMES FRITES	23
LES BOULETTES DE VIANDES "MAISON", SAUCE TOMATE*	19
LE MAGRET DE CANARD RÔTI AUX ABRICOTS ET AUX ORANGES	29
LE FOIE DE VEAU À LA VÉNITIENNE	29
LES ROGNONS DE VEAU GRILLÉS, DUO D'ASPERGES, SAUCE CHORON	29
LA FRICASSÉE DE VOLAILLE "DES LANDES", CRÈME AUX MORILLES	29
ASPERGES GRILLÉES ET PÂTES FRAÎCHES	
LES CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES, RATATOUILLE DE LÉGUMES	32
L'ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS ET SON OEUF POCHÉ*	20
LES RAVIOLES DE TOMATES SÉCHÉES ET MOZZARELLA*	22
LES TAGLIATELLES AUX SCAMPI ET SAUMON FUMÉ, CROQUANT D'ASPERGE AU CURRY DOUX	27
LE RISOTTO AUX ASPERGES VERTES, ROQUETTE ET PARMESAN	24
LES PLATS * SONT EN SERVICE NON-STOP	

ALLERGIES, INTOLÉRANCES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS INTERROGER. LES PLATS SONT SUJETS À MODIFICATION

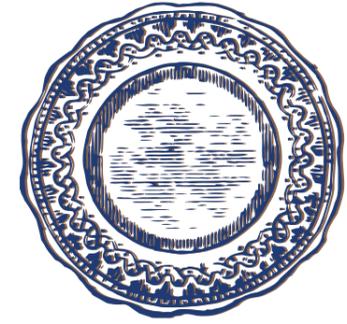


LES POISSONS

LE FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE*	25
LE CABILLAUD RÔTI, STOEMP D'ASPERGE ET ARTICHAUT, SAUCE AUX CRUSTACÉS ET CREVETTES GRISES	30
LES SOLETTES GRILLÉES OU MEUNIÈRES, POMMES FRITES	29
LE MI-CUIT DE THON FRAIS AUX MILLE GRAINES	29
LE PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ AUX ASPERGES ET SAUCE VIERGE	29

LES SUPPLÉMENTS

LES SAUCES :	4
POIVRE, ARCHIDUC, BÉARNAISE, CHORON, BMH	
MAYONNAISE/ KETCHUP	1
PURÉE DE POMMES DE TERRE, POMMES FRITES	4
SALADE VERTE/SALADE MIXTE	6/6.5
LÉGUMES DE SAISON	8



PLAT DU JOUR

18



— PLAT — ENFANT

LES PÂTES AU JAMBON ET AU FROMAGE	15
LA BOULETTE SAUCE TOMATE	15
LE FISH & CHIPS (LE CABILLAUD PANÉ FRIT, POMMES FRITES ET SAUCE TARTARE)	15
L'HAMBURGER DE BOEUF, POMMES FRITES	16

LES DESSERTS

LA DAME BLANCHE*	11
LES GLACES ET SORBETS DU JOUR 2 BOULES *	9
LA CRÈME BRULÉE VANILLE BOURBON*	11
LA MOUSSE AU CHOCOLAT**	11
LE CAFÉ FRAPPÉ*	11
LES FRAISES MELBA, COULIS DE FRUITS ROUGES*	11
LES PROFITÉROLES GLACÉES ET CHOCOLAT CHAUD*	12
LA MOUSSE DE MASCARPONE AUX FRUITS ROUGES*	12
LA GAUFRE DE BRUXELLES AUX FRAISES *	12
LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND*	12



— 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

LES CAFÉS ET THÉS

CAFÉ GOURMAND	12
CAFÉ	3,90
CAPPUCCINO	4.20
LAIT RUSSE	4.20
THÉ	3,50
INFUSIONS	3,50
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE	4.50
CHOCOLAT CHAUD	4.50
CHOIX DE CAFÉS ALCOOLISÉS :	
BRUXELLOIS (MANDARINE NAPOLÉON)	11
FRANÇAIS (GRAND MARNIER)	11
IRISH COFFEE (WHISKY)	11
ITALIEN (AMARETTO)	11
ESPAGNOL - CARAJILLO (LIQUOR 43)	11





**-LA CARTE-
DES VINS**



LES VINS — WIJNS —



CHAMPAGNES

	VERRE	250ML	500ML	BT
LE CHAMPAGNE MAISON	15			90
LOUIS ROEDERER BRUT	17			130
LOUIS ROEDERER «VINTAGE»				160
LOUIS ROEDERER ROSÉ «THÉOPHILE»				180
TAITTINGER BRUT RÉSERVE				150
BERNARD MASSARD	10			45

LES VINS MAISON

LES VINS MAISON

BLANC

	VERRE	250ML	500ML	BT
LE CHATEAU MARTET, SAINTE-FOY, BORDEAUX	6	12	24	35
LE SAUVIGNON	6	12	24	35
LE CHARDONNAY	6	12	24	35
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C, ITALIE	6	12	24	35

ROUGE

LE « M » DE MARTET, BORDEAUX SUPÉRIEUR	6	12	24	35
CHÂTEAU LES HAUTS DE MARTET, SAINTE-FOY, BORDEAUX	6.5	13	26	39
SAINTE-FOY, BORDEAUX				
SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL "LE CLOS"	6	12	24	35
CHÂTEAU MARTET RESERVE DE LA FAMILLE SAINTE-FOY DE BORDEAUX	9.5	19	38	59

ROSÉ

M DE MARTET ROSÉ	6	12	24	35
NU.VO.TÉ	6.5	13	26	39
M DE MINUTY	8	16	32	45

LES VINS ROSÉS

	VERRE	1/2	BT
GRIS BLANC, GERARD BERTRAND			39
MIRAVAL, PROVENCE			49

LES VINS BLANCS

	1/2	BT
BASA, TELMO RODRIGUEZ-RUEDA, ESPAGNE		35
TOMARESCA, CHARDONNAY		35
CÔTES DU RHÔNE «PARALLÈLE 45», BIO, PAUL JABOULET AINÉ		39
PINOT BLANC «CUVÉE LES AMOURS», HUGELS ET FILS		38
SANCERRE DOMAINE «DAULNY»		45
MÂCON LUGNY «LES CRAYS», JOSEPH DROUHIN		45
POUILLY FUMÉ, DOMAINE DE RIAUX		55
CHABLIS, JOSEPH DROUHIN		60
MEURSAULT		145

LES VINS ROUGES

CHÂTEAU GRAND PEY-LESCOURS, BIO, SAINT-ÉMILION	35	59
MICHEL LYNCH, BORDEAUX		35
CHÂTEAU CANON, CANON FRONSSAC		39
CHÂTEAU TOURNEFEUILLE, LALANDE DE POMEROL		59
CHÂTEAU VILLA BEL AIR, GRAVES		45
COMTE DE MALARTIC, PESSAC LÉOGNAN		65
CHÂTEAU DE PEZ, «LE SECOND», SAINT-ESTEPHE		59
CHÂTEAU MARTET «LA FIËRTÉ DE MON PÈRE», SAINTE-FOY-BORDEAUX		130
CÔTE DU RHÔNE « PARALLÈLE 45», PAUL JABOULET AINÉ		39
CROZES HERMITAGE, LES JALET, PAUL JABOULET AINÉ	26	49
BROUILLY « LES HOSPICES DE BELLEVILLE»		45
RULLY, JOSEPH DROUHIN		55
MERCUREY, CHÂTEAU DE CHAMIREY		72
PINOT NOIR, HUGEL ET FILS	22	39
SAINTE-FOY, BORDEAUX		
SAINT-NICOLAS DE BOURGEUIL, DOMAINE DE LA COTELLERAIE, BIO	19	36
RIOJA CRIANZA VINA REAL, ESPAGNE		35
SANTA CRISTINA "LE MAESTRELLE", ANTINORI, TOSCANE, ITALIE		35
PEPPOLI, CHIANTI CLASSICO, TOSCANA, ITALIE		49

N'HÉSITEZ À VOUS ADRESSER À VOTRE SERVEUR
CONCERNANT LES MILLÉSIMES DE NOS VINS