

# 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](mailto:brasseriedesetangs@hotmail.com)

Menu printemps-été 2026

## 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 33€**

**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

**Le filet américain, cœur de laitue, frites**

*Belgian steak tartare with lettuce heart, french fries*

\*\*\*\*

**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 60€

**entrée-plat/starter-main course 50€**

**plat-dessert/main course-dessert 40€**

**La belle assiette de jambon Toscan, tomates confites et roquette**

*A beautiful plate of Tuscan ham, confit tomatoes, and arugula*

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 tiramisu**

*Tiramisu*

**Menu 3 à 65€**  
**entrée-plat/starter-main course 55€**  
**plat-dessert/main course-dessert 45€**

**Le vitello Tonnato**  
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*

**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 :**  
**[brasserieDesEtangs@hotmail.com](mailto:brasserieDesEtangs@hotmail.com)**