

(HAPPY'2)

KITCHEN CLUB

ORGANISEZ VOS ÉVÉNEMENTS CHEZ RESTAURATION NOUVELLE.
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.
RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT
ET FAITES DE VOTRE ÉVÉNEMENT UN MOMENT INOUBLIABLE !

TÉLÉPHONE : 010 77 02 29

INFO@RESTAURATION-NOUVELLE.BE

INSTAGRAM : @RESTAURATIONNOUVELLE | @HAPPYS_RESTAURANT



collection
EST. 1985

LES DESSERT ('2)

“ À ne surtout pas partager ”

LE TIRAMISU AU SPÉCULOOS 12 €

LE PAIN PERDU 11 €

LA CRÈME BRÛLÉE 12 €

LA DAME BLANCHE 11 €

LA MOUSSE AU CHOCOLAT 11 €

LA BRÉSILIENNE 11 €

LE CAFÉ GOURMAND (3 MINIATURES) 12 €

LA PLANCHE GOURMANDE (4 DESSERTS DU JOUR À PARTAGER) 39 €

LES DIGESTIF ('2)

“ L'EXPRESSO MARTINI ” 13 € | LE COGNAC 13 € | LE LIMONCELLO 10 €

LA CHARTREUSE (jaune ou verte) 10 € | LE COINTREAU 10 € | L'AMARETTO 10 €

LE CALVADOS 10 € | LA TEQUILA PATRON 10 € | LA TEQUILA CAZADORES 8 €

('2)

KITCHEN CLUB

“Good food is the foundation
of genuine happiness.”



collection
EST. 1985

LES ENTRÉE (’2)

“ À partager ou pas. ”

LE PAIN LIBANAIS ET HOUMOUS	16 €
LA PLANCHE À L'ITALIENNE* CHARCUTERIES ET FROMAGES ITALIENS D'EXCEPTION SÉLECTIONNÉS PAR NOTRE CHEF	S 20 € M 30 € L 40 €
LES TEMPURA DE CREVETTES NOBASHI ET MAYONNAISE AU WASABI (6 PIÈCES)	18 €
LE CARPACCIO DE BŒUF MATURE	19 €
LA TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, CONFIT DE FIGUE ET SA BRIOCHE	21 €
LES SARDINES MILLÉSIMÉES, TRANCHE DE PAIN DE MIE À LA FLAMME, PESTO D'AIL NOIR	15 €
LE TARTARE DE THON ET MANGUE, SAUCE TERIYAKI	21 €
LE DUO DE TARTARES DE BŒUF SERVI SUR SON OS À MOELLE (BOEUF HOLSTEIN FUMÉ & BOEUF IRISH)	18 €
LE FONDU FROMAGE	8 € / PC
LA CROQUETTE AUX CREVETTES	10 € / PC
LA CROQUETTE DE JAMBON IBÉRIQUE	9 € / PC
LES BLINIS AU SAUMON FUMÉ, CRÈME AIGRELETTE	21 €
LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE	15 €

LES PLAT (’2)

LE PLAT DU JOUR (MIDI)	18 €
LA SALADE FRAÎCHEUR, GRENADE, AVOCAT, FETA ET NOIX	21 €
LA SALADE CAESAR AU POULET OU AUX SCAMPI	24 € / 25 €
L' AMÉRICAIN, FRITES MAISON	24 €
LES BOULETTES À LA LIÉGEOISE, FRITES MAISON	21 €
LE BURGER DU MOMENT, SALADE ET FRITES MAISON	25 €
LE VOL-AU-VENT, FRITES MAISON	25 €
LE CABILLAUD MOUSSELINE, PURÉE DE POMMES DE TERRE	29 €
LE MI-CUIT DE THON AUX MILLE GRAINES, POMMES GRENAILLES	32 €
LES GOUJONNETTES DE CABILLAUD, SAUCE TARTARE, SALADE ET FRITES MAISON	26 €
LES SOLETTES MEUNIÈRES, PURÉE DE POMMES DE TERRE	28 €
LES PÂTES FRAÎCHES AL RAGÙ	25 €
LES TAGLIOLINI AUX TOMATES CERISES, STRACCIATELLA ET BASILIC FRAIS	25 €
LE COUSCOUS DE LÉGUMES ET POMMES GRENAILLES	23 €

LE COIN DU BOUCHER

“ À partager ou pas. ”

LE FILET PUR BLACK ANGUS IRLANDAIS, FRITES MAISON , SALADE	39 €
L' ENTRECÔTE BLACK ANGUS “CUBEROLL” IRLANDAISE, FRITES MAISON, SALADE	33 €
L' ONGLET À L'ÉCHALOTE, FRITES, SALADE	24 €
LE CORDON BLEU DE VEAU AU FROMAGE D'ABBAYE ET TAGLIATELLES FRAÎCHES	32 €
LA CÔTE À L'OS DE BŒUF IRLANDAISE, FRITES, SALADE (POUR 2 PERSONNES - 1,2KG)	90 €
LES CÔTES D'AGNEAU, POMMES GRENAILLES ET BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES	34 €
LA PLUMA IBÉRIQUE, POMMES GRENAILLES ET BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES	32 €

LES ACCOMPAGNEMENT (’2)

LES FRITES MAISON	4 €	LES PÂTES TOMATÉES	5 €
LES POMMES GRENAILLES	4 €	LES LÉGUMES DE SAISON	5 €
LES CROQUETTES DE POMMES DE TERRE	4 €	LA SALADE DE TOMATES	5 €
LA PURÉE DE POMMES DE TERRE	4 €	LA SALADE MIXTE	5 €

LES SAUCE (’2)

POIVRE VERT	4 €	CHAMPIGNONS	4 €
BÉARNAISE	4 €	ROQUEFORT	4 €
CHORON	4 €	BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	4 €
MAYONNAISE MAISON	1 €		

DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS • TOUTES NOS RECETTES SONT SUJETTES À MODIFICATIONS
ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, N'HÉSITÉZ PAS À NOUS CONSULTER
LE PAIN VOUS SERA SERVI SUR DEMANDE