

(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



LES DESSERT ('2)

“ À ne surtout pas partager ”

LE CAFÉ FRAPPÉ 11€

LE PAIN PERDU 11€

LA CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE TONKA 12€

LA DAME BLANCHE 11€

LE BROWNIE AU CHOCOLAT ET PISTACHE 12€

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€



KITCHEN CLUB



collection
EST. 1985

“Good food is the foundation
of genuine happiness.”

LES ENTRÉE('2)

“ À partager ou pas. ”

LA PLANCHE DE CHICKEN WINGS ET SAUCE BARBECUE MAISON 16€

LA PLANCHE À L'ITALIENNE* S 20€ | M 30€ | L 40€
CHARCUTERIES ET FROMAGES ITALIENS D'EXCEPTION SÉLECTIONNÉS PAR NOTRE CHEF

LES TEMPURA DE CREVETTES NOBASHI ET MAYONNAISE AU WASABI (6 PIÈCES) 18€

LE CARPACCIO DE BOEUF HOLSTEIN, CRÈME D'ISIGNY AOP, CAVIAR AVRUGA 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 18€
(BOEUF HOLSTEIN FUMÉ & BOEUF IRISH)

LE FONDU FROMAGE 8€/PC

LA CROQUETTE AUX CREVETTES 10€/PC

LA CROQUETTE DE JAMBON IBÉRIQUE 9€/PC

LE TOAST AUX CHAMPIGNONS ET ŒUF POCHÉ 18€

LES RILLETES DE COCHON FERMIER, CORNICHONS, PAIN TOASTÉ 18€

LES PLAT('2)

LE PLAT DU JOUR (MIDI) 18€

LA SALADE CAESAR AU POULET OU AUX SCAMPI 24€/25€

L' AMÉRICAIN, FRITES 24€

LES BOULETTES SAUCE TOMATE, FRITES 21€

LE FILET PUR BLACK ANGUS IRLANDAIS, FRITES, SALADE 39€

L' ENTRECÔTE BLACK ANGUS “CUBEROLL” IRLANDAISE, FRITES, SALADE 33€

L' ONGLET À L'ÉCHALOTE, FRITES, SALADE 24€

LA VOLAILLE JAUNE, SAUCE AUX MORILLES ET TAGLIATELLES 30€

LES CARBONNADES À LA FLAMANDE, FRITES 21€

LE CABILLAUD MOUSSELINE, PURÉE DE POMMES DE TERRE 29€

LE MI-CUIT DE THON AUX MILLE GRAINES, POMMES GRENAILLES 32€

LE FISH & CHIPS 26€

LES SOLETTES MEUNIÈRES, PURÉE DE POMMES DE TERRE 28€

LES TAGLIATELLES AUX SCAMPI ET SAUCE HOMARDINE 27€

LES RAVIOLES AUX CÈPES 25€

LE CURRY DE LÉGUMES ET RIZ PARFUMÉ 23€

LES VIANDE('2) À L'OS

“ À partager ou pas. ”

LA CÔTE DE VEAU ALLA MILANESE (350-400 gr), PÂTES TOMATÉES 39€

LE CORDON BLEU DE VEAU AU FROMAGE D'ABBAYE ET TAGLIATELLES FRAÎCHES 32€

LA CÔTE À L'OS DE BŒUF IRLANDAISE, FRITES, SALADE 90€
(POUR 2 PERSONNES - 1,2KG)

LE CARRÉ D'AGNEAU 6 CÔTES, POMMES GRENAILLES ET BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES 34€

LA PLUMA IBÉRIQUE, POMMES GRENAILLES ET BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES 30€

LES ACCOMPAGNEMENT ('2)

LES FRITES MAISON 4€ LA PURÉE DE POMMES DE TERRE 4€

LES POMMES GRENAILLES 4€ LES LÉGUMES DE SAISON 5€

LES PÂTES TOMATÉES 5€ LE CŒUR DE LAITUE ET MAYONNAISE 5€

LA SALADE MIXTE 5€ LA SALADE DE CHICONS MAYONNAISE 5€

LES SAUCE ('2)

POIVRE VERT 4€ CHAMPIGNONS 4€

BÉARNAISE 4€ STILTON 4€

CHORON 4€ BEURRE MAÎTRE D'HOTEL 4€

MAYONNAISE MAISON 1€

☒ PLAT VÉGÉTARIEN

DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS • TOUTES NOS RECETTES SONT SUJETTES À MODIFICATIONS ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONSULTER