om te deelen...
À PARTAGER

V ITALIAANSE PLANK (ITALIAANSE CHARCUTERIE, GEKONFIJTE KERSTOMATEN, PECORINO EN CRESCIA UIT DE OVEN) 24 €
LA PLANCHE ITALIENNE (CHARCUTERIES ITALIENNES, CONFIT DE TOMATES CERISES, PECORINO ET CRESCIA AU FOUR)

BORD MET GEFRITUURDE SCAMPI'S, PLUMSAUS 21 €
L'ASSIETTE DE SCAMPIS FRITS, SAUCE PLUM

GEMENGD BORD VAN PORCHETTA EN DUROC D'OLIVES HOOFDKAAS, MOSTERD UIT MEAUX 17 €
L'ASSIETTE MIXTE DE PORCHETTA ET TÊTE PRESSÉE DUROC D'OLIVES, MOUTARDE DE MEAUX

de voorgerechten
LES ENTRÉES

V FONDUE VAN 24 MAANDEN GERIJPTE PARMEZAANSE KAAS, GEFRITUURDE KRUIDEN 1PC/8 € 2PC/16 €
LE FONDU AU PARMESAN REGGIANO 24 MOIS, FRITURE D'HERBES

KROKET VAN GRIJZE GARNALEN EN GEFRITUURDE KRUIDEN 1PC/10 € 2PC/ 20 €
LA CROQUETTE AUX CREVETTES GRISES ET FRITURE D'HERBES

IN DE OVEN GEROOSTERD BEENMERG MET FLEUR DE SEL 18 €
L'OS À MOELLE RÔTI AU FOUR ET FLEUR DE SEL

TARTAAR VAN SCHOTSE ZALM « LABEL ROUGE » OP GRAVLAX-WIJZE, SELDER EN GROENE APPEL, SNEETJE BALIK-ZALM EN GEROOSTERD BROOD 20 €
LE TARTARE DE SAUMON D'ECOSSE « LABEL ROUGE » EN GRAVLAX,
CÉLÉRI ET POMMES VERTES, TRANCHE DE SAUMON BALIK ET PAIN GRILLÉ

EENDENFOIE GRAS, MANGOCHUTNEY EN MONBAZILLAC-GELEI 22 €
LE FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY DE MANGUE ET GELÉE DE MONBAZILLAC

V BORD MET GEGRILDE GROENTEN, BURRATA, OLIJFOLIE EN BASILICUM 16 €
L'ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS, BURRATA, HUILE D'OLIVE ET BASILIC

CARPACCIO VAN CHIOGGIA-BIET, GEROOKTE PALING, DILLE EN SJALOTTEN 19 €
LE CARPACCIO DE BETTERAVE CHIOGGIA, ANGUILLES FUMÉES, ANETH ET ÉCHALOTES

warm & after

KOFFIE / CAFÉ	3,9 €
CAPPUCCINO	4,5 €
RUSSISCHE MELK / LAIT RUSSE	4,5 €
THEE/INFUSIES / THÉ OU INFUSION	3,5 €
MUNTTHEE / THÉ À LA MENTHE	4,5 €
WARME CHOCOLADEMELK / CHOCOLAT CHAUD	4,5 €
"CRAZY" KOFFIE / CAFÉS	12 €
BRUSSELS (MANDARINE NAPOLÉON)	
PARIS (GRAND MARNIER)	
IRISH COFFEE (WHISKY)	
MILANO (AMARETTO)	
EXPRESSO MARTINI	12 €
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	20 €

ORGANISEER UW EVENEMENTEN BIJ RESTAURATION NOUVELLE.
EEN ZAKELIJKE VERGADERING, EEN VERJAARDAG, EEN BEDRIJFSDINER OF EENDER WELKE SPECIALE GELEGENHEID.
WIJ BIEDEN U PRIVÉRUIMTES DIE PERFECT AANSLUITEN BIJ UW BEHOEFTEN IN ELK VAN ONZE RESTAURANTS.
RESERVEER VANDAAG NOG EN MAAK VAN UW EVENEMENT EEN ONVERGETELIJK MOMENT!

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 !

TEL : 02 460 47 75 • HEIZELBRASSERIE@RESTAURATION-NOUVELLE.BE • INSTAGRAM : @RESTAURATIONNOUVELLE

BRASSERIE
Heysel
BELGIAN TABLE

« Heysel Brasserie, waar allure de toon zet en karakter de smaak bepaalt. »

« Brasserie Heysel, brasserie d'allure, cuisine de caractère. »

collection
EST 1985

MENU FOOD BRASSERIE HEYSEL HIVER 2026_200ex.indd 1 29/09/2026 15:43

de vleesgerechten
LES VIANDES

FILET AMÉRICAIN MET HUISGEMAAKTE FRIETEN 24 €
LE FILET AMÉRICAIN, FRITES MAISON

ENTRECOTE VAN IERS BLACK ANGUS-RUND, HUISGEMAAKTE FRIETJES 36 €
L'ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS IRLANDAISE, FRITES MAISON

HEREFORD-RUNDSVLEESSTEAK MET HUISGEMAAKTE FRIETEN 29 €
LE PAVÉ DE BŒUF HEREFORD, FRITES MAISON

SCHOTSE OSSENHAAS MET HUISGEMAAKTE FRIETEN 39 €
LE FILET PUR ÉCOSSAIS, FRITES MAISON

CÔTE À L'OS RED AND WHITE (600 G), HUISGEMAAKTE FRIETJES 55 €
LA CÔTE À L'OS RED AND WHITE (600G), FRITES MAISON

WAGYU-RUNDVLEESBURGER, STOOFVLEES, CHIMAY-KAAS, VELDSLA EN BIERGEKONFIJTE UIEN 26 €
LE BURGER DE BŒUF WAGYU, CARBONNADES, FROMAGE DE CHIMAY, SALADE DE BLÉ, OIGNONS CONFITS À LA BIÈRE

KALFSBALLETJES IN TOMATENSAUS VAN MAMMA LISA, HUISGEMAAKTE FRIETJES 22 €
LES BOULETTES DE VEAU SAUCE TOMATE DE MAMMA LISA, FRITES MAISON

VOL-AU-VENT VAN PARELHOEN MET HUISGEMAAKTE FRIETEN 26 €
LE VOL-AU-VENT DE POULARDE ET FRITES MAISON

STOOFPOT VAN NIEREN GEFLAMBEERD MET JENEVER, SPEKJES EN BLONDE UIEN 25 €
LA COCOTTE DE ROGNONS FLAMBÉS AU GENIÈVRE, PETITS LARDONS ET BLONDS DE CARRIÈRE

VLAAMSE STOVERIJ MET WESTMALLE TRIPEL EN SPECULOOS 26 €
LES CARBONNADES À LA FLAMANDE, À LA TRIPLE WESTMALLE ET AU SPÉCULOOS

DRIEKLEURIGE BLOEDWORST, PORTOSAUS, COX-APPELCOMPOTE EN AARDAPPELPUREE 25 €
LA POÊLÉE DE BOUDINS TROIS COULEURS, JUS AU PORTO, COMPOTE DE COX, ET PURÉE DE POMMES DE TERRE

GEGRATINEERD WITLOOF MET BOERENHESP EN ALPENKAAS 22 €
LES CHICONS AU GRATIN AU JAMBON DE PAYS ET MEULE DES ALPES

de visgerechten
LES POISSONS

GEROOSTERDE KABELJAUWFILET À LA FLORENTINE, MOUSSELINESAUS 31 €
LE DOS DE CABILLAUD RÔTI À LA FLORENTINE, SAUCE MOUSSELINE

HALFGAAR SCHOTSE ZALM, WOKGROENTEN, SUSHIRIJST EN TERIYAKISAUS 29 €
LE MI-CUIT DE SAUMON D'ECOSSE, LÉGUMES SAUTÉS AU WOK, RIZ À SUSHI, SAUCE TERIYAKI

ZEETONG VAN 500GR UIT DE NOORDZEE, KLASSIEK MEUNIÈRE DP
LA SOLE DE 500GR DE LA MER DU NORD, SIMPLEMENT MEUNIÈRE PDJ

de pastagerechten en salades
LES PÂTES ET SALADES

V TAGLIOLINI MET VERSE TOMAAT, STRACCIATELLA, ZWARTE KNOFLOOK EN BASILICUM 23 €
LES TAGLIOLINI À LA TOMATE FRAÎCHE, STRACCIATELLA, AIL NOIR ET BASILIC

V RAMEN MET GROENTEN, NORI-ZEEWIER EN HALFZACHT SOJIEI 22 €
LE RAMEN AUX LÉGUMES, ALGUES NORI, ŒUF MI-CUIT AU SOJA

SPAGHETTI BOLOGNESE 21 €
LES SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE

CAESARSALADE MET KIP, SCAMPI OF GEMENGD 24 €
LA SALADE CAESAR AU POULET, AUX SCAMPI OU MIXTE

de bijgerechten
LES ACCOMPAGNEMENTS

GROENE OF GEMENGDE SALADE 6 / 7 €
LA SALADE VERTE OU MIXTE

GEGRILDE GROENTEN 9 €
LES LÉGUMES GRILLÉS

GESMOORDE SPINAZIESCHEUTEN 8 €
LA TOMBÉE DE POUSSES D'ÉPINARDS

GEBRAISEERDE WITLOOF 8 €
LES CHICONS BRAISÉS

de sausen
LES SAUCES

BÉARNAISE, CHORON, ARCHIDUC, GROENE PEPERROOM, BLAUWE KAAS UIT DE PROVENCE 4 €
LA SAUCE BÉARNAISE, CHORON, ARCHIDUC, POIVRE VERT CRÈME, BLEU DE PROVENCE

MAÎTRE D'HÔTEL-BOTER 3 €
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

de kleintjes
LES PETITS

" Bah, niet lekker ! " / " J'aime pas ! "
GEPANEERDE KABELJAUW MET TARTAARSAUS 15 €
LE CABILLAUD PANÉ, SAUCE TARTARE

" Ik heb geen honger ! " / " J'ai pas faim ! "
MACARONI MET HAM EN KAAS 13 €
LES MACARONI JAMBON-FROMAGE

" Ik wil McDonald's! " / " J'veux un Mc Do ! "
KIPPENSTUKJES MET COWBOYSAUCE 15 €
LES TENDERS DE POULET, SAUCE COWBOY

" Dat boeit me niet ! " / " Je m'en fiche ! "
BALLETJE IN TOMATENSAUS 15 €
LA BOULETTE SAUCE TOMATE

" Ik wil niet! " / " J'veux pas ! "
SPAGHETTI BOLOGNESE 15 €
LES SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE

de desserten
LES DESSERTS

FRANGIPANETAART MET PEREN EN AMANDELMELKIJS 12 €
LE GÂTEAU FRANGIPANE AUX POIRES, GLACE AU LAIT D'AMANDE

SABAYON MET AMARETTO, ROOMIJS EN FRAMBOZENCOULIS 12 €
LE SABAYON À L'AMARETTO, CRÈME GLACÉE ET COULIS DE FRAMBOISE

DAME BLANCHE 12 €
LA DAME BLANCHE

BRETOENSE « KOUIGN-AMANN » UIT DE OVEN, VANILLE-IJS EN CALVADOS 12 €
LE « KOUIGN-AMANN » BRETON AU FOUR, CRÈME GLACÉE À LA VANILLE ET CALVADOS

CHOCOLADEMOELLEUX, VANILLESAUS MET BAILEY'S EN VANILLE-IJS 12 €
LE MOELLEUX AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE AU BAILEY'S ET GLACE VANILLE

KOFFIE GOURMAND 12 €
LE CAFÉ GOURMAND

V VEGETARISCH GERECHT
PLAT VÉGÉTARIEN

VRAAG NAAR ONZE SUGGESTIES • AL ONZE RECEPTEN KUNNEN WORDEN GEWIJZIGD
DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS • TOUTES NOS RECETTES SONT SUJETTES À MODIFICATIONS

ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES, AARZEL NIET ONS TE RAADPLEGEN
ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONSULTER