

(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

ARNAUD@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	12 €
LE BROWNIE AU CHOCOLAT ET PISTACHE	11 €
LA BRÉSILIENNE	11 €
LE CAFÉ GOURMAND (3 MINIATURES)	12 €

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

LE CAFÉ	4 €
LE CAPPUCCINO	5 €
LE THÉ ET L'INFUSION	4 €
LE THÉ MENTHE FRAICHE	5 €

LES “CRAZY” CAFÉS	12€
BRUSSELS (MANDARINE NAPOLÉON)	
PARIS (GRAND MARNIER)	
IRISH COFFEE (WHISKY)	
MILANO (AMARETTO)	

LES DIGESTIF ('2)

“ L'EXPRESSO MARTINI ”	13 €		LE COGNAC	13 €		LE LIMONCELLO	10 €
LA CHARTREUSE (jaune ou verte)	13 €		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. ”

LE PAIN LIBANAIS ET HOUMOUS16 €

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 CAKE SALÉ AU FROMAGE15 €

L'HALLOUMI GRILLÉ, MIEL ET NOIX14 €

LA PLANCHE DE CHICKEN WINGS ET SAUCE BARBECUE MAISON16 €

LE CARPACCIO DE BŒUF MATURÉ19 €

LE FOIE GRAS DE CANARD CUIT EN TERRINE, CONFIT DE FIGUE ET SA BRIOCHE21 €

LES SARDINES MILLÉSIMÉES, TRANCHE DE PAIN DE MIE À LA FLAMME, PESTO D'AIL NOIR15 €

LE TARTARE DE THON ET MANGUE, SAUCE TERIYAKI21 €

LE DUO DE TARTARES DE BŒUF SERVI SUR SON OS À MOELLE18 €
(BOEUF HOLSTEIN FUMÉ & BOEUF IRISH)

LE FONDU FROMAGE8 € / PC

LA CROQUETTE AUX CREVETTES10 € / PC

LA CROQUETTE DE JAMBON IBÉRIQUE9 € / PC

LA TERRINE DU BOUCHER, CORNICHONS18 €

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE15 €

LES PLAT (’2)

LE PLAT DU JOUR (MIDI)18 €

LA SALADE HIVERNALE: SALADE, CHICONS, POMMES, NOIX, BURRATINA23 €

LA SALADE CAESAR AU POULET OU AUX SCAMPI24 € / 25 €

L' AMÉRICAIN, FRITES MAISON24 €

LES BOULETTES SAUCE TOMATE, FRITES MAISON21 €

LE BURGER DU MOMENT, SALADE ET FRITES MAISON25 €

LE VOL-AU-VENT, FRITES MAISON25 €

LE CABILLAUD MOUSSELINE, PURÉE DE POMMES DE TERRE29 €

LE MI-CUIT DE THON AUX MILLE GRAINES, POMMES GRENAILLES32 €

LES GOUJONNETTES DE CABILLAUD, SAUCE TARTARE, SALADE ET FRITES MAISON26 €

LES SOLETTES MEUNIÈRES, PURÉE DE POMMES DE TERRE32 €

LES PACCHERI À LA SAUCISSE ITALIENNE25 €

LE PARMENTIER DE CANARD, PATATE DOUCE, JUS CORSÉ27 €

LE RISOTTO AUX LÉGUMES ET VIEUX PARMESAN25 €

LE COIN DU BOUCHER

“ À partager ou pas. ”

LE FILET PUR BLACK ANGUS IRLANDAIS, FRITES MAISON , SALADE39 €

L' ENTRECÔTE BLACK ANGUS “CUBEROLL” IRLANDAISE, FRITES MAISON, SALADE36 €

L' ONGLET À L'ÉCHALOTE, FRITES, SALADE24 €

LE CORDON BLEU DE VEAU AU FROMAGE D'ABBAYE
ET TAGLIATELLES FRAÎCHES32 €

LA CÔTE À L'OS DE BŒUF IRLANDAISE, FRITES, SALADE90 €
(POUR 2 PERSONNES - 1,2KG)

LES CÔTES D'AGNEAU, POMMES GRENAILLES
ET BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES34 €

LA PLUMA IBÉRIQUE, POMMES GRENAILLES
ET BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES32 €

LES ACCOMPAGNEMENT (’2)

LES FRITES MAISON	4 €	LES PÂTES TOMATÉES	5 €
LES POMMES GRENAILLES	4 €	LES LÉGUMES DE SAISON	8 €
LES CROQUETTES DE POMMES DE TERRE	4 €	LA SALADE DE CHICONS	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'HÉSITEZ PAS À NOUS CONSULTER
LE PAIN VOUS SERA SERVI SUR DEMANDE