Les salades

LA VÉRITABLE SALADE CÉSAR AU POULET FERMIER OU AUX SCAMPI — 22 / 23 €
DE ECHTE CAESAR SALADE MET HOEVEKIP OF MET SCAMPI
AUTHENTIC CAESAR SALAD WITH FARM CHICKEN OR WITH SHRIMPS

Les cocottes

V LA COCOTTE DE LÉGUMES AU CURRY ET LAIT DE COCO, RISOTTO D'ÉPEAUTRE — 29 €
GROENTESTOOFPOT MET CURRY EN KOKOSMELK, SPELT RISOTTO
VEGETABLE CURRY WITH COCONUT MILK AND SPELT RISOTTO

LA COCOTTE DE SCAMPI À LA THAÏ, RIZ BASMATI — 29 €
THAISE SCAMPI STOOFPOT, BASMATIRIJST
THAI-STYLE SCAMPI CASSEROLE WITH BASMATI RICE

LA COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU À LA MOUTARDE BISTER — 26 €
STOOFPOT VAN KALFSNIEREN MET BISTER MOSTERD
CASSEROLE OF VEAL KIDNEYS WITH BISTER MUSTARD

LA COCOTTE DE RIS ET ROGNONS DE VEAU À LA MOUTARDE BISTER — 35 €
STOOFPOT VAN KALFSZWEZERIKEN EN NIEREN MET BISTER MOSTERD
CASSEROLE OF SWEETBREADS AND VEAL KIDNEYS IN BISTER MUSTARD SAUCE

Warm & after

CAFÉ/KOFFIE/COFFEE	3,9 €
CAFÉ GOURMAND/GOURMAND KOFFIE/GOURMET COFFEE	11 €
CAPPUCCINO	4,5 €
LAIT RUSSE / RUSSISCHE MELK / RUSSIAN MILK	4,5 €
THÉ & INFUSION / THEE & INFUSIE / TEA & INFUSION	3,9 €
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE / VERSE MUNTTHEE / FRESH MINT TEA	4,5 €
CHOCOLAT CHAUD / WARME CHOCOLADEMELK / HOT CHOCOLATE	4,5 €
"CRAZY" CAFÉS	12 €
BRUSSELS (MANDARINE NAPOLÉON)	
PARIS (GRAND MARNIER)	
IRISH COFFEE (WHISKY)	
MILANO (AMARETTO)	
EXPRESSO MARTINI (VODKA, LIQUOR, EXPRESSO)	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 €

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 !

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!

HOST YOUR EVENTS AT RESTAURATION NOUVELLE.
A BUSINESS MEETING, A BIRTHDAY, A CORPORATE DINNER OR ANY OTHER SPECIAL OCCASION.
WE OFFER PRIVATE ROOMS TAILORED TO YOUR NEEDS IN EACH OF OUR RESTAURANTS.
BOOK NOW AND MAKE YOUR EVENT TRULY UNFORGETTABLE!

TEL : 02 779 36 19 • BRASSERIEDESETANGS@HOTMAIL.COM • INSTAGRAM : @RESTAURATIONNOUVELLE

Les étangs

BELGIAN TABLE

collaction
EST. 1985

Les entrées

LE TATAKI DE THON EN MILLE FEUILLE DE PAIN SARDE — 22 €
TONIJNTATAKI IN MILLEFEUILLE VAN SARDISCH BROOD
DELICATE TUNA TATAKI LAYERED WITH SARDINIAN BREAD CRISP

V L'ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS FROIDS ET PERLES DE MOZZARELLA — 22 €
SCHOTEL VAN GEGRILDE GROENTEN (KOUD) EN MOZZARELLAPARELS
CHILLED GRILLED VEGETABLES WITH CREAMY MOZZARELLA PEARLS

V LE FONDU AU FROMAGE ET FRITURE D'HERBES — 1PC / 8 € - 2PCS / 16 €
KAASFONDUE MET GEFRITUURDE KRUIDEN
CRISPY CHEESE FRITTERS WITH AROMATIC HERBS

L' INCONTOURNABLE CROQUETTE AUX CREVETTES GRISES — 1PC / 9,5 € - 2PCS / 19 €
ONMISBARE GRIJZE GARNALENKROKETTEN
CLASSIC GREY SHRIMP CROQUETTES, A BELGIAN FAVORITE

LES SCAMPI FRITS, SAUCE TARTARE — 22 €
GEFRITUURDE SCAMPI MET TARTAARSAUS
GOLDEN FRIED SCAMPI WITH HOMEMADE TARTAR SAUCE

LE TARTARE DE SAUMON FAÇON GRAVLAX ET CAVIAR DE HARENG — 21 €
ZALMTARTAAR GRAVLAX EN HARINGKAVIAAR
SALMON GRAVLAX TARTARE WITH HERRING CAVIAR

LE CLASSIQUE OS À MOELLE — 15 €
KLASSIEK BEENMERG
CLASSIC ROASTED BONE MARROW

LA POÊLÉE DE SCAMPI À L'AIL ROSE ET PAPRIKA FUMÉ — 22 €
GEBAKKEN SCAMPI MET ROZE KNOFLOOK EN GEROOKTE PAPRIKA
PAN-FRIED KING PRAWNS WITH PINK GARLIC AND SMOKED PAPRIKA

L'ASSIETTE DE JAMBON D'ARDENNES , RÉMOULADE DE CÉLERI-RAVE — 22 €
BORDJE ARDENSE HAM, KNOLSELDERREMOULADE
ARDENNES HAM PLATTER WITH CELERIAC RÉMOULADE

Le coin du boucher

LE FILET AMÉRICAIN, CŒUR DE LAITUE , FRITES 24 €
FILET AMERICAIN, KROPSLA, FRIETEN
BELGIAN STEAK TARTARE WITH LETTUCE HEART AND FRIES

LE TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE, OU CUIT À L'UNILATÉRAL, FRITES 24 €
RUNDSTARTAAR ITALIAANS OF KORT GEGRILD, FRIETEN
ITALIAN-STYLE BEEF TARTARE OR LIGHTLY SEARED, WITH FRIES

LES BOULETTES DE VIANDE, SAUCE TOMATE DE MAMA LISA ET FRITES 21 €
VLEESBALLETJES IN TOMATENSAUS, FRIETEN
HOMEMADE MEATBALLS IN TOMATO SAUCE WITH FRIES

LE PAVÉ DE BŒUF, SALADE MIXTE, FRITES 24 €
RUNDERSTEAK, GEMENGDE SALADE, FRIETEN
GRILLED BEEF STEAK, SALAD AND FRIES

LE FILET PUR DE BŒUF BLACK ANGUS IRLANDAIS, SALADE MIXTE, FRITES 39 €
IERSE BLACK ANGUS FILET PUR, GEMENGDE SALADE, FRIETEN
IRISH BLACK ANGUS TENDERLOIN WITH MIXED SALAD AND FRIES

L' ENTRECÔTE IRLANDAISE, BLACK ANGUS « CUBEROLL », SALADE MIXTE, POMMES FRITES 36 €
IERSE BLACK ANGUS ENTRECOTE 'CUBEROLL', GEMENGDE SALADE, FRIETEN
IRISH BLACK ANGUS RIBEYE 'CUBEROLL' WITH MIXED SALAD AND FRIES

LA CUISSE DE CANARD CONFITE SUR SON LIT DE LENTILLES 26 €
GEKONFIJTE EENDENBOUT MET LINZEN
CONFIT DUCK LEG WITH LENTILS

LE MAGRET DE CANARD À LA GUEUZE ET AU MIEL 29 €
GEGRILDE EENDENBORST MET GEUZE EN HONING
GRILLET DUCKBREAST WITH GUEUZE AND HONEY

LES RIS DE VEAU AU BEURRE BLANC, LÉGUMES CROQUANTS 39 €
KALFSZWEZERIKEN MET BEURRE BLANC, KNAPPERIGE GROENTEN
VEAL SWEETBREADS WITH BEURRE BLANC AND CRISP VEGETABLES

LA CÔTE DE COCHON FERMIER, SAUCE CROSS & BLACKWELL 29 €
BOERENVARKENSKOTELET, CROSS & BLACKWELL SAUS
FARMHOUSE PORK CHOP WITH CROSS & BLACKWELL SAUCE

LE DUO DE BOUDINS, POMMES CARAMÉLISÉES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE 24 €
DUO VAN BLOEDWORST, GEKARAMELISEERDE APPELS, AARDAPPELPUREE
DUO OF BLACK PUDDING WITH CARAMELIZED APPLES AND MASHED POTATOES

LA BROCHETTE DE FILET PUR, SALADE MIXTE, FRITES 29 €
DE SPIES VAN OSSENHAAS, GEMENGDE SALADE, FRIETEN
SKEWER OF TENDERLOIN WITH MIXED SALAD, FRIES

Le coin du poissonnier

LE MI-CUIT DE THON AUX MILLE GRAINES, PESTO, WOK DE LÉGUMES CROQUANTS 32 €
HALFGAAR TONIJN MET DUIZEND ZADEN, PESTO, WOKGROENTEN
SEARED TUNA WITH MIXED SEEDS, PESTO AND CRUNCHY VEGETABLES

LE FILET DE BAR À LA PLANCHA, CIMA DI RAPA (BROCOLI-RAVE), SABAYON AUX HERBES 29 €
ZEEBAARSFILET VAN DE PLANCHA, CIMA DI RAPA (BROCCOLI RABE), KRUIDENSABAYON
GRILLED SEA BASS FILLET WITH CIMA DI RAPA (BROCCOLI RABE), HERB SABAYON

LE DOS DE CABILLAUD, SAUCE MOUSSELINE 32 €
DE KABELJAUWFILET MET MOUSSELINESAUS
THE COD FILLET WITH MOUSSELINE SAUCE

LA BELLE AILE DE RAIE AUX CÂPRES 29 €
PRACHTIGE ROGGEVLEUGEL MET KAPPERTJES
FRESH SKATE WING WITH CAPERS

L'AMÉRICAIN DE THON "BELGITUDE", CŒUR DE LAITUE, FRITES 23 €
AMERICAIN VAN TONIJN « BELGITUDE », SLAHART, FRIETJES
TUNA TARTARE "BELGIAN STYLE", LETTUCE HEART, FRIES

LES SOLETTES SIMPLEMENT MEUNIÈRES 32 €
TONGSCHAR GEWOON MEUNIÈRE
SOLE MEUNIÈRE, SIMPLY PREPARED

Les sauces

POIVRE, BÉARNAISE, CHORON, STILTON, ARCHIDUC 4 €
PEPER-, BEARNAISE-, CHORON-, STILTON- OF ARCHIDUC (CHAMPIGNONSAUS)
CHOICE OF PEPPER, BÉARNAISE, CHORON, STILTON OR ARCHIDUC (MUSHROOM SAUCE)

Les accompagnements

LA SALADE VERTE 6 €
GROENE SALADE - GREEN SALAD

LA SALADE MIXTE 7 €
GEMENGDE SALADE - MIXED SALAD

LES LÉGUMES DE SAISON 8 €
SEIZOENSGROENTEN - SEASONAL VEGETABLES

Les pâtes

V LES PENNE À L'ARRABIATA 21 €
PENNE ALL'ARRABBIATA
SPICY PENNE ALL'ARRABBIATA

LES COQUILLETTES JAMBON BRAISÉ ET FROMAGE 23 €
HOORNTJESPASTA MET GESTOOFDE HESP EN KAAS
COQUILLETTES WITH BRAISED HAM AND CHEESE

V LES RAVIOLES FARCIES À LA RICOTTA, SAUCE À LA TRUFFE 25 €
RAVIOLI GEVULD MET RICOTTA, TRUFFELSAUS
RICOTTA-FILLED RAVIOLI WITH TRUFFLE SAUCE

Le coin des kids 15 €

« JE M'EN FICHE ! »
LA BOULETTE DE VIANDE, SAUCE TOMATE, POMMES FRITES
VLEESBALLETJE, TOMATENSAUS, FRIETEN
MEATBALL IN TOMATO SAUCE WITH FRIES

« J'AI PAS FAIM ! »
LES COQUILLETTES JAMBON-FROMAGE
HOORNTJES MET HESP EN KAAS
HAM & CHEESE COQUILLETTES

« J'AIME PAS ! »
LE CABILLAUD PANÉ MAISON, LÉGUMES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
HUISGEMAAKTE GEPANEERDE KABELJAUW, GROENTEN, AARDAPPELPUREE
HOMEMADE BREADED COD WITH VEGETABLES AND MASHED POTATOES

V PLAT VÉGÉTARIEN / VEGETARISCHE GERECHT / *VEGETARIAN DISH*

ALLERGIES OU INTOLÉRANCES. N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONSULTER
ALLERGIEEN OF INTOLERANTIES, AARZEL NIET ON ONS TE RAADPLEGEN
ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE DO NOT HESITATE TO ASK US

DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS • TOUTES NOS RECETTES SONT SUJETTES À MODIFICATIONS
VRAAG NAAR ONZE SUGGESTIES • AL ONZE RECEPTEN KUNNEN WORDEN GEWIJZIGD
SUGGESTIONS AVAILABLE UPON REQUEST • ALL OUR RECIPES ARE SUBJECT TO CHANGE

Les desserts

LES GLACES (VANILLE, CHOCOLAT, MOKA, FRAISE, CRÈME LAITIÈRE DE GRUYÈRE) (1B/2B/3B) 5 / 7 / 10 €
HUISGEMAAKTE ROOMIJS (VANILLE, CHOCOLADE, MOKKA, AARDBEI, GRUYÈRE ROOM)
HOMEMADE ICE CREAMS (VANILLA, CHOCOLATE, MOCHA, STRAWBERRY, GRUYÈRE CREAM)

LES SORBETS (FRAISE-FRAMBOISE, MANGUE-PASSION, CITRON) (1B / 2B / 3B) 5 / 7 / 10 €
SORBET (AARDBEI-FRAMBOOS, MANGO-PASSIEVRUCHT, CITROEN)
REFRESHING SORBETS (STRAWBERRY-RASPBERRY, MANGO-PASSION, LEMON)

LA DAME BLANCHE ET SA SAUCE CHOCOLAT AU CHOKOTOFF 12 €
DAME BLANCHE, CHOCOLADESAUS MET CHOKOTOFF, SLAGROOM
DAME BLANCHE SUNDAE WITH CHOKOTOFF CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND 11 €
KOFFIE OF THEE GOURMAND • COFFEE OR TEA "GOURMAND"

LE CAFÉ FRAPPÉ (GLACE MOKA, CAFÉ, CHANTILLY) 12 €
FRAPPÉ KOFFIE (MOKKAIJS, KOFFIE, SLAGROOM) • ICED COFFEE (COFFEE ICE CREAM, COFFEE, WHIPPED CREAM)

LA MOUSSE AU CHOCOLAT 12 €
CHOCOLADEMOUSSE • CHOCOLATE MOUSSE

LE FLAN AU CARAMEL MAISON 11 €
HUISGEMAAKTE KARAMEL FLAN • HOMEMADE CARAMEL FLAN

LE BROWNIE AU CHOCOLAT ET PISTACHES, SAUCE AU CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE 12 €
CHOCOLADE-PISTACHE BROWNIE, CRÈME ANGLAISE • CHOCOLATE & PISTACHIO BROWNIE WITH CRÈME ANGLAISE

LA TARTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE ET CRÈME ANGLAISE 12 €
DUNNE APPELTAART, VANILLE-IJS EN CRÈME ANGLAISE • THIN APPLE TART, VANILLA ICE CREAM AND CRÈME ANGLAISE

LES CRÊPES MIKADO, GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT 12 €
MIKADO PANNENKOEKEN, VANILLE-IJS, CHOCOLADESAUS
MIKADO PANCAKES WITH VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE

LA COUPE À LA DOUBLE CRÈME DE GRUYÈRE, FAÇON BELLE HÉLÈNE 12 €
COUPE MET DUBBELE ROOM UIT GRUYÈRE, BELLE HÉLÈNE-STIJL
BELLE HÉLÈNE SUNDAE WITH DOUBLE CREAM FROM GRUYÈRE

LA CRÈME BRÛLÉE 11 €