

À
PARTAGER

Foie gras au torchon, toast aux fruits secs	14
Assiette de pata negra	16

LES
ENTRÉES

Langoustines, mayonnaise, cœur de laitue	18
Salade de haricots verts et foie gras de canard	14
Saumon gravlax, pomme, betterave et crème aigre	16
Salade de chicons et crevettes grises épluchées main	18
Fancy hot dog de boudin blanc	12
Fraicheur de quinoa, grenade, avocat, coriandre et citron vert	14
Croquettes de crevettes grises maison*	16
Os à moelle gratiné, carpaccio de Saint-Jacques	16
Oeuf 63°, crémeux de pommes de terre, jus de volaille, champignons de saison	14
6 magnifiques escargots de Bourgogne en persillade	16
Ravioles de homard*	20
Carbonara de calamars et poitrine de cochon, anguille fumée	20

LE VARIÉTÉS

Place Sainte-Croix 4

1050 Bruxelles

+ 32 (0)2 320 10 00

Ouvert tous les jours

de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

LE CÔTÉ ROTISSOIRE

Le poulet entier pour 2 avec sa sauce au choix (Albufera, Sambre et Meuse, crème de morilles ou jus de cuisson)	pp 21,5
1/2 poulet fermier rôti Variétés, sauce Albufera *	24
1/2 poulet fermier rôti, sauce Sambre et Meuse *	22
1/2 poulet fermier rôti, crème de morilles *	26
1/2 poulet fermier rôti, jus de cuisson, compote maison	20

Les poulets sont accompagnés de frites et de salade

LES PLATS

Cabillaud royal, sauce mousseline, crevettes grises	24
Solettes meunière	24
Américain préparé par nos soins	18
Smash cheesy burger servi saignant, à manger avec les doigts *	18
Filet pur tradition, poivre vert ou béarnaise	28
Entrecôte Hereford, poivre vert ou béarnaise	30
Vol au vent façon Variétés, volaille et ris de veau *	26
Coquillettes jambon blanc truffe noire *	22

LES GARNITURES

Poêlée de légumes	6
Salade de saison	4
Frites maison	4
Purée légère	4

LES DESSERTS

L'île flottante et sa crème anglaise	8
La dame blanche Variétés*	10
Le café glacé*	8
Crumble aux pommes	9
Le moelleux au chocolat et sa glace vanille	10
Les minis boules de Berlin à partager	9
L'irish coffee	12
L'assiette de 3 fromages	10

*Les Spécialités de la maison