

# LE VARIÉTÉS

ROTISSERIE - BRASSERIE

## LES APEROS

Negroni (Beefeater - Del professore - campari)	15
Coupe de Champagne R de Ruinart	19
Apérol Spritz / Sarti Spritz	13
Spritz Saint-Germain	14
Cocktail Variétés (Wyborowa - pistache - sirop de vanille sencha)	15
Moscow mule / Jamaican Mule	13
Amaretto sour / Whisky sour	14
Bloody Mary	14
Mocktail Variétés (Gin 0% - sirop de thym - agrumes - piment)	11
Crodino Spritz ( sans alcool )	7
Ice Tea maison	6
Limonade maison	8

## A PARTAGER

Mini croquettes aux fromages maison*	15
Bitterballen de poulet façon Variétés*	16
Croustillants de cabillaud, sauce tartare	19
Assiette de pata negra	26
Tranche de foie gras maison, compotée d'oignons	28

## LE LUNCH

### Entrée + plat

36

*Menu imposé, sans choix ou changement possible*

*Du lundi au vendredi midi*

## LES ENTREES

Tartare de thon, avocat, roquette et piment	23
Fancy hot dog de boudin blanc*	19
Fraîcheur de quinoa, avocat, coriandre et citron vert	17
Croquettes aux crevettes grises maison* (2pc)	27
Croquettes aux fromages maison* (2pc)	18
6 magnifiques escargots de Bourgogne en persillade	20
Carbonara de calamars et poitrine de cochon, anguille fumée*	26
Oeuf parfait en cocotte, épinards, champignons	18
Filet de boeuf en carpaccio, façon Harry's bar	24

\*Les Spécialités de la maison

## LE CÔTÉ ROTISSOIRE

	1/4 p.p.	1/2 p.p.
Poulet fermier rôti, sauce Sambre et Meuse*	25	29
Poulet fermier rôti, crème de morilles*	28	34
Poulet fermier rôti, jus de cuisson, compote maison*	24	28

*Les poulets sont accompagnés de frites et de salade*

## LES PLATS

Chou-fleur rôti au four, Baba Ganoush*	23
Salade César, Variétés style*	24
Américain préparé par nos soins	24
Chicken burger Variétés, frites*	26
Boudin blanc Dierendonck, compote maison, purée	26
Pain de viande du chef, sauce morilles*	28
Vol au vent traditionnel de volaille, frites*	29
Onglet à l'échalote, frites (servi uniquement bleu)	28
Filet pur tradition, poivre vert ou béarnaise	39
Fish & chips de cabillaud, sauce tartare	32
Solettes meunière, purée, épinards	34
Filet de bar, légumes de saison, sauce vierge	34

### Les suppléments

Poêlée de légumes 8, Frites maison 4, purée légère 4

Sauce morilles 8, Sambre et Meuse 4, Compote 4

\*Les Spécialités de la maison

## LES DESSERTS

Dame blanche Variétés*	11
Café glacé*	10
Mini boules de Berlin 3pc	11
Moelleux au chocolat, glace vanille*	12
Pavlova aux fruits exotiques	13
Tarte tatin, crème montée à la vanille	12
Baba au Rhum, crème onctueuse	11
Crème brûlée à la vanille*	11
Sorbet de saison	4
Irish coffee	14
Expresso martini	14

\*Les Spécialités de la maison

## LES DIGESTIFS

Cognac Courvoisier	13
Armagnac Clés des Ducs	13
Amaretto Noblesse	11
Limoncello	10
Calvados Boulard VSOP	11
Chartreuse jaune / verte	12
Poire Biercée	11
Framboise Biercée	11
Grappa Alexander	10

## LE VARIÉTÉS

Place Sainte-Croix 4  
1050 Bruxelles  
+32 2 320 10 00  
[www.levarietes.be](http://www.levarietes.be)