

LE VARIÉTÉS

ROTISSERIE - BRASSERIE

LES APEROS

| | |
|--|----|
| Cocktail Variétés Bourbon - mûre - chambord - cointreau | 15 |
| Negroni Beefeater - Del professore - campari | 15 |
| Coupe de Champagne R de Ruinart | 19 |
| Apérol Spritz / Sarti Spritz | 13 |
| Spritz Saint-Germain / Campari Spritz | 14 |
| Moscow mule / Jamaican Mule / London mule | 13 |
| Amaretto sour / Whisky sour / Rhum sour | 14 |
| Bloody Mary Wyborowa - jus de tomates | 14 |
| Mocktail Variétés Gin 0% - sirop de thym - agrumes - piment | 12 |
| Crodino Spritz sans alcool | 7 |
| Ice Tea maison Thé noir parfumé - sirop de gingembre - citron vert | 7 |
| Limonade maison Pamplemousse - citron jaune - sucre de canne | 7 |

A PARTAGER

| | |
|---|----|
| Mini croquettes aux fromages maison* | 15 |
| Bitterballen de poulet façon Variétés* | 16 |
| Croustillants de cabillaud, sauce tartare | 19 |
| Moules gratinées à l'ail (12 pc) | 24 |

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 |
| L'oeuf mayonnaise façon Variétés | 11 |
| 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 |
| Artichaut vinaigrette tout simplement | 23 |
| Filet de boeuf en carpaccio, façon Harry's bar | 24 |
| Cocktail de scampi, avocat, salade frisée | 19 |

*Les Spécialités de la maison

LE CÔTE 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 |
| Belle Côte de boeuf Irlandaise - 2 personnes (Sauce au choix - béarnaise ou poivre vert crème) | | 50/p |

Les poulets et viandes 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 |
| Les Tomates aux crevettes (2pc), frites | PM |
| Boudin blanc Dierendonck, compote maison, purée | 26 |
| Le pain de viande du chef, sauce morilles* | 28 |
| Vol au vent traditionnel de volaille, frites* | 29 |
| Onglet à l'échalote, frites (servi uniquement bleu) | 29 |
| Filet pur de boeuf , poivre vert crème ou béarnaise | 42 |
| Entrecôte Angus, poivre vert ou béarnaise | 40 |
| Cabillaud rôti, mousseline au beurre noisette | 34 |
| Solettes meunière, purée, épinards | 34 |
| Mi cuit de thon rouge, 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

Sauce Poivre crème 4, Sauce béarnaise 4

*Les Spécialités de la maison

LES DESSERTS

| | |
|--------------------------------------|----|
| Dame blanche Variétés* | 13 |
| Café glacé* | 10 |
| Moelleux au chocolat, glace vanille* | 12 |
| Pavlova aux fruits rouges | 13 |
| Fraises Melba | 13 |
| Ile flotante | 11 |
| Crème brûlée à la vanille* | 11 |
| La mousse au chocolat du chef | 12 |
| Sorbet maison | 4 |
| Irish coffee | 14 |
| Expresso martini | 14 |

*Les Spécialités de la maison

LES DIGESTIFS

| | |
|--------------------------|----|
| Cognac Courvoisier | 13 |
| Armagnac Clés des Ducs | 14 |
| Amaretto Noblesse | 12 |
| Limoncello | 10 |
| Calvados Boulard VSOP | 12 |
| Chartreuse jaune / verte | 13 |
| Poire Biercée | 12 |
| Framboise Biercée | 12 |
| Grappa Alexander | 11 |

LE VARIÉTÉS

Place Sainte-Croix 4
1050 Bruxelles
+32 2 320 10 00
www.levarietes.be