

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	22
Mousse de jambon, gelée de porto, croutons	16
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
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
Aile de raie à la grenobloise	26
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 flottante	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