

LE VARIÉTÉS

ROTISSERIE - BRASSERIE

LES APEROS

Cocktail Variétés	Vodka - hibiscus - vanille - passion	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
Crodino Spritz	0% alcool	7
Kombucha Yuzu	33 cl	8
Mocktail Variétés	Gin 0% - vanille - martini vibrante - passion	12
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

LES ENTREES

Entrée + plat

36

Menu imposé, sans choix ou changement possible

Du lundi au vendredi midi

Tartare de saumon, granny smith, crème aigre 22

Fancy hot dog de boudin blanc* 20

L'oeuf mayonnaise façon Variétés *(v) 12

Fraicheur de quinoa, avocat, coriandre et citron vert *(v) 18

Croquettes aux crevettes grises maison* (2pc) 25

Croquettes aux fromages maison* (2pc) 18

6 magnifiques escargots de Bourgogne en persillade 23

Carbonara de calamars et poitrine de cochon, anguille fumée* 27

Foie gras maison, brioche 29

Scampis crème à l'ail (7pc) 24

Céleri remoulade, coulis de cresson *(v) 16

*(v) = Végétarien

*Les Spécialités de la maison

LE CÔTE ROTISSOIRE

Poulet fermier rôti, sauce Sambre et Meuse*	26	30
Poulet fermier rôti, crème de morilles*	29	35
Poulet fermier rôti, jus de cuisson, compote maison*	25	29

Les poulets et viandes sont accompagnés de frites et de salade

LES PLATS

Chou-fleur rôti au four, baba ganoush, noisettes *(v)	24	
Salade César, Variétés style*	25	
Américain préparé par nos soins	25	
Boudin blanc Dierendonck, compote maison, purée	26	
Boulet à la liégeoise, salade de chicons, frites	28	
Le pain de viande du chef, sauce morilles*	29	
Vol au vent traditionnel de volaille, frites*	29	
Onglet à l'échalote, frites (servi uniquement bleu)	30	
Filet pur de boeuf , poivre vert crème ou béarnaise	42	
Entrecôte Angus, poivre vert ou béarnaise	40	
Fish & chips façon variétés	34	
Filet de bar, légumes de saison, sauce vierge	35	
Solettes meunière, purée, épinards	38	

Les suppléments

Poêlée de légumes 10, 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
Moelleux au chocolat, glace vanille*	12
Pavlova aux fruits exotiques	14
Cookie maison, glace vanille, praliné	13
Crème brûlée à la vanille	12
Profiterole glacée, sauce chocolat	13
La mousse au chocolat du chef*	12
Affogato	8
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	12/15
Poire Biercée	12
Framboise Biercée	12
Grappa Alexander	11

LE VARIÉTÉS

Place Sainte-Croix 4

1050 Bruxelles

+32 2 320 10 00

www.levarieties.be