

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	Citron - sucre de canne - menthe - eau pétillante	7
Orangeade maison	Orange - citron - miel - thym	7

A PARTAGER

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 saumon, granny smith, crème aigre	22
Fancy hot dog de boudin blanc*	20
Oeufs mayonnaise	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, briochette	29
Scampis frits en tempura, sauce tartare (5pc)	21
Carpaccio de boeuf, roquette et parmesan	22

(v) = Végétarien

*Les Spécialités de la maison

1/4 p.p. 1/2 p.p.

LE COTE 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 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
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 noir concassé ou béarnaise	42
Entrecôte Angus, poivre noir concassé ou béarnaise	40
Fish & chips façon variétés	34
Tartare de thon façon américain	26
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 noir 4, Sauce béarnaise 4

*Les Spécialités de la maison

LES DESSERTS

Dame blanche Variétés*	13
Moelleux au chocolat, glace vanille*	12
Pavlova aux fruits rouges	14
Cookie maison, glace vanille, praliné	13
Crème brûlée à la vanille	12
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.levarietes.be