

# LE VARIÉTÉS

ROTISSERIE - BRASSERIE

Cuisine ouverte tous les jours  
Le lundi : 12h - 14h30 • 19h - 22h  
Du mardi au vendredi : 12h - 14h30 • 19h - 22h30  
Le samedi : service continu 12h à 22h30  
Le dimanche : service continu 12h à 22h  
Téléphone : +32 2 320 10 00

## POUR COMMENCER

### COCKTAIL VARIÉTÉS 15

Gin, liqueur de bergamote, framboise,  
citron, romarin, soda

### COUPE DE PROSECCO 10

### COUPE DE CHAMPAGNE R DE RUINART 19

### BLOODY MARY 14

### NEGRONI 15

Beefeater, Del professore rosso, Campari

### SPRITZ 14

Orangecello - Aperol - Campari - St-Germain

### MULE 13

Moscow mule - London mule - Jamaican mule

### SOUR 14

Amaretto sour - Whisky sour - Rhum sour

### MOCKTAIL VARIÉTÉS 12

Martini rouge 0% et Gin 0%  
infusés à l'orange, espuma  
de ginger beer

### LIMONADE MAISON 7

Citron jaune, sucre de canne, soda

### ORANGEADE MAISON 7

Orange, citron, miel, soda

### THÉ GLACÉ MAISON 8

Thé vert, gingembre, agrumes, sauge

### CRODINO SPRITZ 9

0% alcool

### VIRGIN MOJITO 10

Citron, menthe, sucre, soda

## À PARTAGER

### BITTERBALLEN DE POULET\* 16

Mayonnaise moutardée

### CROUSTILLANTS DE CABILLAUD 19

Sauce tartare

### MOULES GRATINÉES À L'AIL (12 pc) 24

## LE LUNCH

### ENTRÉE & PLAT 36

### MENU IMPOSÉ

*Du lundi au vendredi midi*

*Demandez l'ardoise à votre serveur !*

## LES ENTRÉES

### TARTARE DE SAUMON 22

Granny smith, crème aigre

### FANCY HOT DOG\* 20

Boudin blanc, brioche, pickles d'oignons

### L'OEUF MAYONNAISE 12

Indémorable

### FRAÎCHEUR DE QUINOA\* (V) 18

Avocat, coriandre et citron vert

### CROQUETTES AUX CREVETTES\* (2pc) 25

Crevettes grises, faites maison

### CROQUETTES AU FROMAGE\* (2pc) 18

Faites maison

### 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE 23

En persillade

### CARBONARA DE CALAMARS\* 27

Poitrine de cochon, anguille fumée

### SCAMPIS FRITS (5pc) 21

Façon tempura, sauce tartare

### CARPACCIO DE BOEUF 22

Roquette et parmesan

\*(V) = Végétarien

\*Les Spécialités de la maison

## LES SOFTS

|                                            |   |
|--------------------------------------------|---|
| Bru plate / Pétillante 50cl                | 8 |
| Coca / Coca Zero                           | 5 |
| Fever-Tree (tonic/ginger beer/ginger ale)  | 6 |
| Jus de fruits (orange/tomate/pomme/ananas) | 5 |
| Thé glacé maison                           | 8 |
| Limonade maison                            | 7 |
| Orangeade maison                           | 7 |
| Sirop (grenadine/menthe)                   | 2 |

## LES APÉROS

|                                               |            |
|-----------------------------------------------|------------|
| Kir vin blanc / Kir Royal                     | 11/20      |
| Bellini champagne                             | 20         |
| Martini (Blanc/Rouge)                         | 10         |
| Campari                                       | 8          |
| Picon vin blanc                               | 11         |
| Pastis Henri Bardouin                         | 12         |
| Mojito                                        | 13         |
| Pimm's                                        | 14         |
| Bourbon Old Fashioned                         | 14         |
| Gin & Tonic (Beefeater/Hendrick's/Copperhead) | 15/17/18,5 |
| Vodka & Tonic (Wyborowa/Belvedere)            | 13/16      |
| Whisky & Cola (Jameson/Johnnie Walker)        | 14/17      |
| Rhum & Cola (Bacardi brun 4ans)               | 15         |

## LES BIÈRES

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Tripel d'Anvers 33 cl            | 7,5    |
| Vedett Extra Null Pills 0% 33cl  | 7      |
| Vedett IPA 33 cl                 | 8      |
| Chimay bleu 33 cl                | 8,5    |
| Duvel 33 cl                      | 9      |
| Orval 33 cl                      | 10     |
| AU FUT                           |        |
| Pils 25 cl / 50 cl               | 5,5/10 |
| Chouffe blonde 33 cl / 50 cl     | 8,5/13 |
| Vedett Extra white 25 cl / 50 cl | 6/11   |

## LES VINS AU VERRE

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Blanc - Italie - Malvasia Bianca del Salento | 8  |
| Blanc - Espagne - L'Abrunet                  | 10 |
| Blanc - Loire - Pouilly-Fumé                 | 11 |
| Rosé - Côte de Provence - Pas du Cerf        | 7  |
| Rouge - Bordeaux - D de Dauzac               | 9  |
| Rouge - Espagne - Saltamarti                 | 10 |
| Rouge - Rhône - Crozes Hermitage             | 11 |

## LES BULLES

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Prosecco - Col de l'Utia Superiore | 48 |
| Champagne - R de Ruinart Brut      | 98 |

## LES VINS BLANCS

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Loire, Cheverny - Philippe Sauger 2024            | 37 |
| Loire, Sancerre - Henri Bourgeois 2024            | 55 |
| Loire, Pouilly-Fumé - Château Ladoucette 2024     | 68 |
| Bourgogne, Montagny - Millebuis 2022              | 38 |
| Bourgogne, Petit Chablis - La Chabliissienne 2023 | 42 |
| Bourgogne, Chardonnay - Nuiton-Beunoy 2023        | 45 |
| Italie, Malvasia Bianca del Salento 2024          | 39 |
| Italie, Vermentino di Sardegna 2024               | 39 |
| Espagne, Abrunet blanc - Celler Frisach 2024      | 42 |
| Espagne, Desig - Mas Candi 2024                   | 46 |

## LES VINS ROSÉS

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Côtes de Provence, Pas du cerf, cuvée Le Merle 2025 | 39 |
| Côtes de Provence - Whispering Angel 2025           | 49 |

## LES VINS ROUGES

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Loire, Chinon, Les Gallets - Plouzeau 2024            | 40 |
| Loire, Bourgueil Côte 50 - Y.Amirault 2024            | 45 |
| Loire, Sancerre - Henri Bourgeois 2023                | 76 |
| Beaujolais, Chiroubles - D. Piron 2024                | 39 |
| Beaujolais, Brouilly - Dominique Piron 2024           | 42 |
| Beaujolais, Saint-Amour - Dominique Piron 2024        | 45 |
| Beaujolais, Morgon - Lapierre 2024                    | 70 |
| Bourgogne Pinot Noir - Nuiton-Beunoy 2023             | 45 |
| Bourgogne, Givry - Millebuis 2023                     | 56 |
| Bordeaux, D de Dauzac - Bordeaux 2022                 | 49 |
| Bordeaux, Saint-Estèphe - Château Petit Bocq 2022     | 80 |
| Bordeaux, Saint-Julien « Les Fiefs de Lagrange » 2019 | 95 |
| Roussillon, Mon p'tit pithon - Olivier Pithon 2024    | 48 |
| Rhône, Crozes-Hermitage - Guyot 2023                  | 55 |
| Rhône, Châteauneuf-du-Pape - R. Sabon 2022            | 75 |
| Italie, Primitivo di Puglia - Varvaglione (bio) 2023  | 36 |
| Italie, Le Difese - Tenuta San Guido 2022             | 70 |
| Italie, Papale - Varvaglione 2021                     | 74 |
| Espagne, Saltamarti - Els Vinyerons 2024              | 42 |

## LES PLATS

### CHOU-FLEUR RÔTI\* (V) 24

Baba ganoush, noisettes

### SALADE CÉSAR\* 25

Œufs de caille, tomates cerises, poulet

### AMÉRICAIN 25

Frites, salade

### TARTARE DE THON FAÇON AMÉRICAIN 26

Frites, salade

### FILET DE BAR RÔTI 34

Légumes, purée de brocolis, sauce vierge

### SOLETTES MEUNIÈRES 38

Purée, épinards

### BOUDIN BLANC DIERENDONCK 26

Compote maison, purée

### PAIN DE VIANDE\* 29

Purée, légumes, sauce morilles

### VOL-AU-VENT\* 29

Traditionnel de volaille, frites

### ONGLET À L'ÉCHALOTE 30

Frites (servi uniquement bleu)

### FILET PUR DE BOEUF 42

Frites, salade, sauce au choix

\*(V) = Végétarien

\*Les Spécialités de la maison

## LES POULETS RÔTIS

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

POULET FERMIER SAMBRE ET MEUSE\* 26/30

POULET FERMIER CRÈME DE MORILLES\* 29/35

POULET FERMIER COMPOTE\* 25/29

*Nos poulets sont accompagnés de frites et salade*

## LES SUPPLÉMENTS

POÊLÉE DE LÉGUMES 10

SAUCE MORILLES 8

PURÉE LÉGÈRE 4

SAMBRE ET MEUSE 5

PETITE FRITE 3

COMPOTE 5

GRANDE FRITE 6

POIVRE CONCASSÉ 5

SALADE VERTE 3

SAUCE BÉARNAISE 5

## LES DESSERTS

### DAME BLANCHE VARIÉTÉS\* 13

### MOELLEUX AU CHOCOLAT\* 12

Glace vanille

### PAVLOVA 14

Aux fruits rouges

### CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 12

### LA MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF\* 12

### AFFOGATO 8

Glace vanille, espresso

### SORBET MAISON 4

### IRISH COFFEE 14

### ESPRESSO MARTINI 14