

LE VARIÉTÉS

ROTISSERIE - BRASSERIE

Cuisine ouverte tous les jours
Du lundi au dimanche : 12h - 14h • 18h - 22h
Téléphone : +32 2 320 10 00
Email : info@levarietes.be

POUR COMMENCER

COCKTAIL VARIÉTÉS 15

Rhum Plantation 3*, liqueur de rhubarbe
Chartreuse verte, sirop de vanille & anis

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

Gin 0%, Opius Albedo (liqueur d'herbes 0%)
sirop de rhubarbe, soda de framboise-rhubarbe

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

*(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 Pils 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 - Côtes de Provence - Pas du Cerf	7
Rouge - Bordeaux - D de Dauzac	9
Rouge - Loire - Bourgueil	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, 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-Beaunoy 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-Beaunoy 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

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