

NOS ENTRÉES

Croquettes de crevettes grises – 12.50

crevettes grises en béchamel de bisque, pannées à l'anglaise

Croquettes de moules – 8.50

Chair de moules hachée avec céleri en croquettes de chapelure panko

Soupe de moules – 7.50

au poireaux

Quiche Bruxelloise – 9.50

Au jambon de nos Ardennes, fromage de Bruxelles et chicons

Toast aux champignons – 9.50

pain de campagne toasté, champignons de paris et échalotes cuits doucement au beurre

Croustillant de chèvre aux herbes fraîches – 10.50

fromage de chèvre frais préparé, enrobé d'une pâte à brick, accompagné d'une sauce aux herbes fraîches.

Petits escargots de Namur – 10.50

Petites escargots de chez nous gratinés au beurre d'ail

Foie gras de canard – 14.50

confit de chicons à l'orange et toasts

NOS VIANDES

*Choisissez votre viande préférée, ajoutez y une sauce et
l'accompagnement de votre choix*

Steack de boeuf – 19.00

Blanc bleu belge, cuit comme vous l'aimez
~ 200 gr ~

Onglet de boeuf – 19.50

Viande goûteuse que l'on appelait le "steak du boucher" car moins tendre mais au goût
incomparable. Se mange saignant ou à point
~ 200gr ~

Filet pur de cheval – 26.00

Le top du top, tendre à souhait.
~ 200gr ~

Filet pur de porc – 18.00

Cuit à basse température afin de lui garder toute son onctuosité.
~ 200gr ~

émincé de volaille – 18.00

Un succès de tous les temps avec sa sauce "entre Sambre et Meuse"

Choisissez votre sauce préférée

Poivre vert, crème
Dijonnaise, à la moutarde de Meaux
Archiduc, aux champignons de paris, crème
Roquefort
Blackwell, aux pickles et crème
Entre Sambre et Meuse, à l'estragon, tomate, vin blanc et crème

Choisissez votre accompagnement:

Nos frites pdt épluchées maison au blanc de bœuf
Croquettes de pommes de terre
Stoemp du jour
Pommes natures

NOS SPÉCIALITÉS BELGES

Carbonnades à la flamande * – 16.00

Bœuf mijoté à la bière brune judicieusement sucrée à la cassonade

Boulettes de veau à la liégeoise * – 14.50

Sauce au sirop de liège (pomme, poire et date), oignons grelots, jus de veau et raisins secs.

Waterzooi à la gantoise – 16.50

Volaille, légumes et pommes de terres, le tout servi dans un bouillon crème

Waterzooi à la brugoise – 17.50

Assortiment de poissons, légumes et pommes de terres, le tout servi dans un bouillon crème

Saucisses et stoemp du jour – 14.50

Saucisses accompagnées d'un écrasé de pomme de terre aux légumes du jour

Jambonneau * – 21.00

Pour les bons mangeurs. Habituellement dijonnaise mais toute autre sauce disponible

Suprême de volaille "Brabançonne" * – 16.50

Filet de poulet cuit à basse avec une sauce aux chicons, Gueuze et crème

Médailles de sole "Ostendaise" * – 22.00

Pochés dans un fond de poisson, accompagnés d'une sauce crème et crevettes grises

Dos de cabillaud aux poireaux * – 21.00

Cuit au four

Saumon grillé * – 19.00

sauce aux herbes fraîches

POUR LES VÉGÉTARIENS

Lasagne au fromage de chèvre et épinards – 16.00

Cuite doucement, avec tomates fraîches et champignons

Falafel maison – 17.00

sur légumes caramélisés, épices et herbes de saison

** accompagnement au choix*

NOS DESSERTS

Assortiment de fromages Belges – 10.50

De bons fromages bien de chez nous accompagnés de fruits secs

La mousse au chocolat – 7.00

Au chocolat fondant Callebaut, recette traditionnelle

Tarte à la cassonade – 7.50

Spécialité bien de chez nous, aux œufs frais

Glace spéculoos – 7.50

Le spéculoos, biscuit belge à forte concentration de cannelle

La gaufre de Bruxelles au sucre – 8.00

Beaucoup plus légère que sa consœur Liégeoise et contrairement à celle ci, se mange à table avec sucre, crème ou autre garniture.

La gaufre de Bruxelles chantilly – 9.00

La préférée des belges

La gaufre de Bruxelles au chocolat – 9.00

La gaufre de Bruxelles aux fraises – 9.50

En saison

La tarte des demoiselles Tatin – 10.50

sa boule de glace, flambée au Calvados

La classique Dame blanche – 9.50

Au chocolat fondant Callebaut

Le baiser glacé de Malmedy – 9.50

Meringue légère, glace vanille et chantilly

APÉRITIFS

Apéritif maison – 6.50

Sirop de basilic maison, concombre et bulles belges Frais et léger

Coupe de bulles belges – 5.50

Perles de Wallonie, domaine du Chenoy

Vermouth blanc ou rouge – 5.00

Martini blanc ou Dolin de Chambery rouge

Porto blanc ou rouge – 5.00

Quinta do Infantado

Grand Burge Tawny N.V. – 6.00

Méthode "Porto" mais Australien, doux et moelleux

Muscat Ottonel – 4.20

Vin blanc doux sud Africain Theuniskraal

Apérol Spritz – 7.50

Apérol, cava, soda

JB, Vodka, Gin bombay, Bacardi, – 7.00

sec ou glace
~ +soft: €1.50 ~

Pastis – 7.00

Kirr – 7.00

Picon – 7.00

Biter sans alcool – 5.00

Bouteille de bulles belges – 30.00

Bouteille de Champagne – 55.00

VINS:

Blanc au verre

Galetis – 3.80

pays de l'hérault

Prieuré Saint Julien Côte du Rhone – 4.80

Frais et fruité. Notes d'agrumes et de fleur d'acacia Accompagne fruits de mer, poissons et desserts

Galetis Chardonnay – 5.20

100% Chardonnay Accompagne poissons, pâtes, légumes.

Rosé au verre

Galetis – 3.80

Pays de l'Herault

Chateau Pigoudet Côte de provence – 4.80

Coteaux d'Aix en Provence Vin clair, sec

Rouge au verre

Galetis – 3.80

Pays de l'Herault

Man Witner, Pinotage, Afrique du sud – 3.90

Corps moyen, élégant et épicé, au goût de groseille Accompagne volailles, risotto et plats peu épicés

Prieuré Saint Julien Côte du Rhône – 4.80

Arôme de fraise et de framboise. Vin Charnu et gourmand Accompagne volaille et légumes d'été

Alamos Malbec, Mendoza Argentine – 4.80

Goût de cerises noires et mures avec une longueur en bouche agréable Accompagne viandes grillées et légumes

Blanc à la bouteille

Galetis – 18.00

Pays de l'Herault

Muscat Ottonel – 20.00

Afrique du sud. Vin doux et fruité

A l'apéritif ou en accompagnement de plats épicés et dessert

Prieuré Saint Julien Côte du Rhône – 23.00

Frais et fruité. Notes d'agrumes et de fleur d'acacia

Accompagne fruits de mer, poissons et desserts

Galetis Chardonnay – 26.00

100% Chardonnay

Accompagne poissons, pâtes, légumes.

Château Chanteloiseau Graves a.o.c. – 24.50

Bordeaux 60% Semillon, 40% Sauvignon

Sec, léger et fruité avec des touches aromatiques florales.

Accompagne tout produits de la mer

Pinot Blanc Michel Wust, Alsace – 27.00

Élégant, équilibré et fruité.

Rosé à la bouteille

Galetis – 18.00

Pays de l'Herault

Chateau Pigoudet – 24.00

Coteaux d'Aix en Provence Vin clair, sec

rouge à la bouteille

Galetis – 18.00

Pays de l'Herault

Passion Grenache. Côtes Catalane – 19.00

Vin équilibré aux saveurs fruitées
Accompagne grillades et plats en sauce

Man Witner, Pinotage, Afrique du sud – 19.00

Corps moyen, élégant et épicé, au goût de groseille
Accompagne volailles, risotto et plats peu épicés

Prieuré Saint Julien Côte du Rhône a.o.c. – 23.00

Arôme de fraise et de framboise. Vin Charnu et gourmand Accompagne volaille et légumes d'été

Alamos Malbec Mendoza, Argentine – 24.00

Goût de cerises noires et mures avec une longueur en bouche agréable
Accompagne viandes grillées et légumes

Columbia Crest, Grand Estate – 25.00

Cabernet Sauvignon, Washington state
Nez exubérant où dominant des notes boisées et fruitées.
Ce rouge possède une acidité rafraîchissante et est muni de tanins charnus.
Offrant une bouche presque grasse, il est assez soutenu en finale
Accompagne grillades, sauces aux fruits, plats épicés

Château Charron, Blaye Côte de Bordeaux – 27.00

Bouche fine et élégante. 80% merlot, 20% cabernet sauvignon.
Accompagne viandes rouges et fromage

Chiaramonte, Nero d'Avola Sicile – 27.50

Bouquet délicieux aux notes de petits fruits rouges et d'épices.
Vin ample, bien équilibré, rond, bien structuré et aux tanins élégants.
Accompagne poissons, champignons et viandes variées.

Les caves du Plais, Saint Nicolas de Bourgueil – 28.00

Vieilles vignes a.o.c. Arômes de fruits rouges et tanin soyeux
servi frais ou tempéré, accompagne viandes rouges et fromage de chèvre

Acienda Arocana reserva Carmenere, Chili – 31.00

Notes fruitées, florales, épicées et végétales. acidité rafraîchissante et pourvu
de tanins enrobés. Flaveurs de fruits noirs mûrs, d'olive noire, d'eucalyptus,
d'épices, de bois et de tabac.
Accompagne plats en sauce et grillades

Beaujolais village, Dominique Piron – 31.00

Vin harmonieux aux arômes de cassis et fraises
Accompagne viandes blanches, volaille, charcuterie et desserts

Chateau de Berzé, Macon – 31.00

Pinot noir

Gourmand et structuré à la fois ce vin reflète la typicité du cépage,
exigeant et sensible, et du terroir, argilo-calcaire
Accompagne viandes rouges, fromages, cuisine asiatique

Les hauts de la Gaffelière, Saint Emilion – 45.00

Arôme de cassis, mure, vanille et épices.
Vin ample, puissant et chaleureux aux tanins délicatement boisés
Accompagne canard, fromages affinés, chocolat, praliné.

BIÈRES BELGES

Jupiler – 3.00

Blonde basique. à la pompe 25 cl

Leffe blonde – 4.50

à la pompe 25cl

Leffe brune – 5.50

bouteille 33cl

Blanche de Hoogarden – 5.00

L'originale, trouble et légère, citronnée

Geuze Boone 37.50 cl – 6.00

Bière Bruxelloise, La Gueuze Boon à l'Ancienne est un hymne au plaisir avec un taux d'alcool de 7%. Elle se compose de 90% de lambic moelleux âgé de 18 mois de 5% d'une bière de caractère de 3 ans et de 5% de lambic très jeune qui lui fournit les sucres fermentables et les levures viables. la saveur est fruitée de pamplemousse et de gingembre, avec un soupçon de muscat

Kriek Boone 37.50 cl – 6.00

La Kriek Boon naît d'un mélange de lambic vieux et de lambic jeune maturés en foudres de chêne. Après 6 mois, 25% de vraies cerises y sont ajoutées, ce qui provoque une nouvelle fermentation. Goût naturel, frais et doux-amer

Trapiste Westmaele triple 33 cl – 7.00

La Tripel de Westmalle est une bière trappiste claire, à la robe dorée, ayant subi une refermentation en bouteille pendant trois semaines (9,5% alcool).

Trapiste Rochefort 10 – 7.00

Bière brune aux reflets acajous très foncés. D'une intensité liquoreuse remarquable, caramélisée avec des notes fruitées de prune mûre et de cacao

EAUX

Chaudfontaine 1/2 litre – 4.00

Plate ou pétillante

Chaudfontaine 1litre – 7.00

Plate ou pétillante

SOFTS DRINKS

Coca – 3.00

Normal ou zero

Fanta – 3.00

Sprite – 3.

Ice tea pétillant – 3.00

Schweppes Tonic – 3.00

Jus d'orange – 3.20

BOISSONS CHAUDES

Café – 3.00

Expresso – 3.00

Décaféiné – 3.00

Double expresso – 3.80

Cappuccino – 3.80

Laté, lait russe – 3.80

Thé Ceylan – 3.50

Thé noir originaire du Sri Lanka

Thé Earl Gray – 3.50

Thé noir parfumé à la bergamote

Thé des moines – 3.50

Thé noir parfumé à la vanille, fleur d'oranger et bergamote

Thé Long Ching – 3.50

Thé vert

Infusion Hermes – 3.50

Infusion aux arômes printaniers

Infusion Lemon Chai – 3.50

Infusion aux saveurs automnales

POUR DIGÉRER

Irish Coffee – 9.00

Peut aussi être déclinée au Grand Marnier, cognac, Rhum brun,...

Pousse maison – 6.00

Rhum arrangé ou eau de vie aux fruits du jardin de maman

Peket de Houyeux – 5.00

Lady de B de Bièrcée – 6.00

Liqueur Belge de bière

Eau de Villée Griotte ou citron – 6.00

Liqueur Belge à la cerise ou au citron

Limoncello – 5.00

Lady de douceur au chocolat Belge – 6.00

Liqueur Belge au chocolat

Cognac Francis ABK6 Grand Cru – 9.50

Calvados Lemorton – 10.50

10 ans d'age

Whisky Finlaggan Old reserve – 8.00

Gin Bombay Sapphire – 8.00

Rhum blanc agricole La Mauny – 8.00

Rhum brun El Dorado – 9.50

12 ans d'age

Amaretto – 7.00

JB, Vodka, Bacardi – 7.00

MENU BELGE

Entrée + plat = €20.00

Plat + dessert = €20.00

Entrée + plat + dessert = €25.00

Soupe de moules

Croquettes de moules

Quiche Bruxelloise

Carbonnades flamande

Boulettes à la Liégeoise

Volaille Brabançonne

Waterzooi à la Gantoise

Waterzooi à la Brugeoise

Stoemp saucisses

Tarte à la cassonade

Mousse au chocolat

Glace au spéculoos

MENU ABRUSSEL

Entrée + plat = € 27.00 Plat + dessert = €27.00

Entrée + plat + dessert = €33.00

Croquettes de crevettes grises

Croustillant de fromage de chèvre aux herbes fraîches

Petits escargots de Namur

Foie gras de canard, confit de chicons à l'orange

Entrée suggestion au choix

Viande au choix, et ses accompagnements

Filet pur de cheval = supplément €5.00

Jambonneau et ses accompagnements

Médailles de sole à l'Ostendaise

Dos de Cabillaud aux poireaux

Saumon grillé sauce aux herbes

Plat suggestion au choix

Dessert au choix

- LE RESTAURANT ABRUSSEL VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE -

Notre démarche repose sur deux dimensions. Une cuisine artisanale s'inspirant de recettes d'hier et d'aujourd'hui où tout est préparé dans la maison. Cette recherche de qualité se traduit D'ailleurs dans une formule évoluant au fil des saisons et ce au prix le plus juste.



Veillez svp nous prévenir de vos éventuelles allergies lors de votre commande.

Tout changement une fois les plats servis sera facturé.

Le menu est uniquement servi par personne, les menus partagés seront facturés au prix de la carte.

Sera facturé €5.00 par personne accompagnante ne mangeant pas (excepté enfants)