

## Au Vieux Saint Martin

Spécialités bruxelloises / Brusselse specialiteiten

Salle privative au 1<sup>er</sup> étage avec vue sur le Sablon pour réunions, banquets et réceptions

Privé-zaal op de 1<sup>ste</sup> verdieping met uitzicht op de Zavel voor vergaderingen, banketten en recepties

Grand Sablon 38 / Grote Zavel 38 / Bruxelles 1000 Brussel

Tel +32 2 512 64 76 / Fax +32 2 513 71 87

info@auvieuxsaintmartin.be

www.auvieuxsaintmartin.be

www.auvieuxsaintmartin.be/eshop

Ouvert tous les jours à partir de 10h

Alle dagen open vanaf 10u

Cuisine non stop de midi à minuit sauf dimanche et jours fériés jusqu'à 23h

Last order 12 A.M. / Nonstop keuken van 's middags tot middernacht behalve

op zondag en feestdagen tot 23u

Terrasse chauffée et ouverte toute l'année / Verwarmd terras doorlopend open

Directeurs de salle : M. Fabrice Somma et M. Louis Borrey

Chef de cuisine : M. Mathieu Yesil

NOUVEAU

Les Chambres  
de Martin

2 chambres +  
une Suite  
au Sablon!

Nous vous accueillerons aussi avec plaisir dans notre restaurant **Au Grand Forestier**, Avenue du Grand Forestier 2 (Tenreuken), 1170 Watermael-Boitsfort.

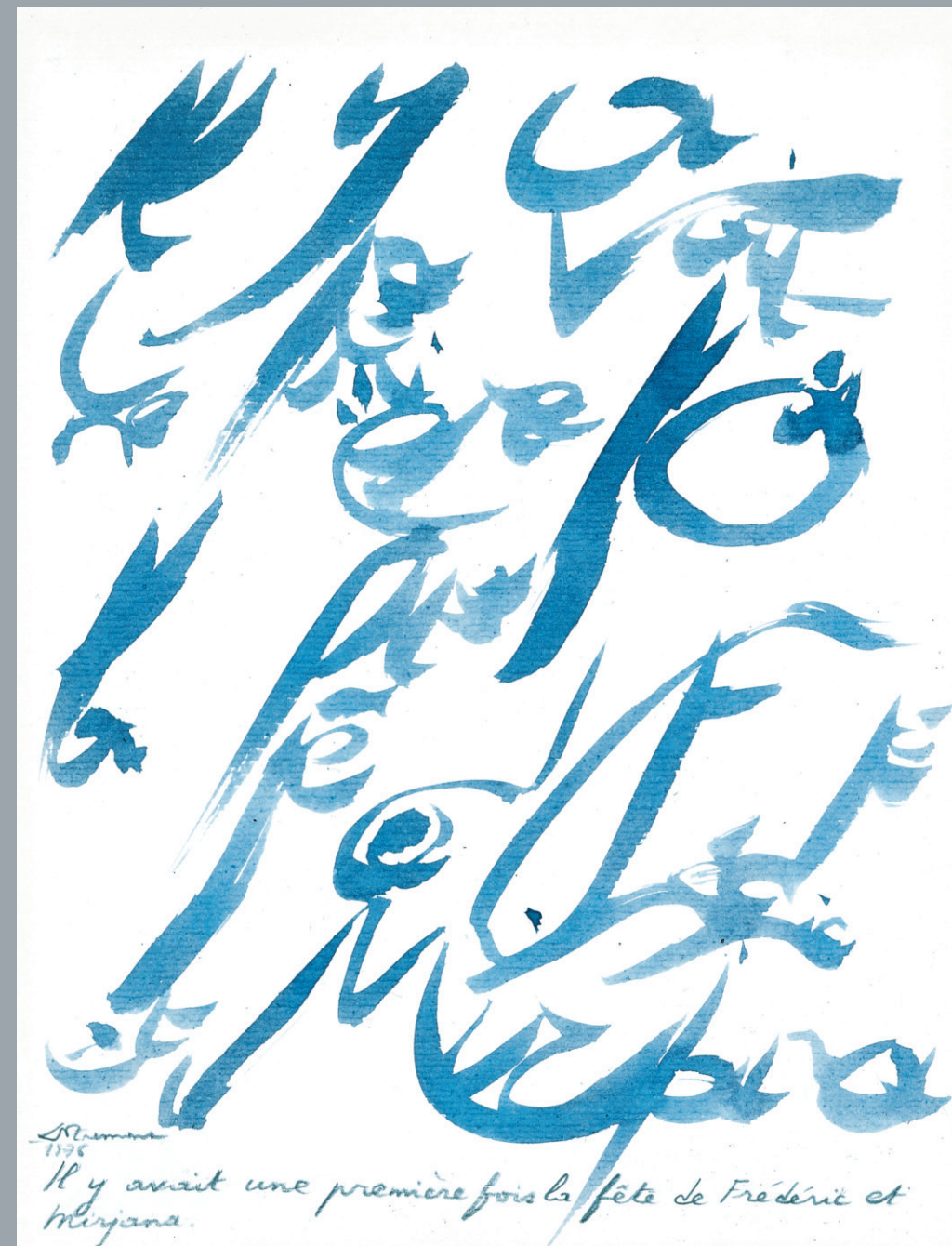
Ouvert tous les jours (cuisine ouverte jusqu'à 23h / le dimanche jusqu'à 15h)

Graag verwelkomen we jullie ook in ons restaurant **Au Grand Forestier**, Woudmeesterlaan 2 (Tenreuken), 1170 Watermaal-Bosvoorde.

Alle dagen open (keuken open tot 23u / op zondag tot 15u)



Couverture / omslag : Christian dotremont – Il y avait une première fois la fête de Frédéric et Mirjana  
© Guy dotremont – 1976 – Collection privée / private verzameling



## Au Vieux Saint Martin

<span></span> 🍴 <b>Voorgerechten - Entrées - Dégustation</b>	€
Dagsoep	<b>10,50</b>
Radis, Fleur de sel de Noirmoutier	<b>9,75</b>
Cervelas extra en dégustation	<b>9,75</b>
Chester céleri en dégustation	<b>9,75</b>
Filets de hareng, sauce mayonnaise	<b>16,00</b>
Bol de bigorneaux	<b>16,50</b>
Cannibale	<b>16,50</b>
Tête pressée faite dans la maison	<b>21,00</b>
Toast aux crevettes grises d’Ostende, mayonnaise	<b>22,00</b>
Tartare de Saumon frais d’Ecosse, toasts	<b>24,00</b>
Tomates aux crevettes grises d’Oostende	<b>27,50</b>
Salade de crevettes grises d’Ostende	<b>27,50</b>
Salade de poulet fermier, mayonnaise	<b>22,00</b>
Jambon cuit, salade mixte	<b>21,75</b>
Bacon Club (poulet fermier)	<b>23,50</b>
Fondus au parmesan maison	<b>18,00</b>
Oostendse grijze garnalkroketten	<b>18,50</b>
Carpaccio de Saumon frais d’Ecosse, toasts	<b>23,50</b>
Crottins de biquette de Durbuy chauds au miel	<b>21,00</b>
Marbré de foie d’oie et de canard, brioche, mango chutney, fait maison	<b>22,00</b>

Hoofdgerechten - Entrées - Dégustation

<span></span> 🍴 <b>Hoofdgerechten / Plats</b>	
Œufs provenant de poules belges élevées en liberté	
Omelette nature, au fromage ou au jambon	<b>17,25</b>
Omelette aux crevettes grises	<b>24,25</b>
Œufs plats, saucisses de Francfort	<b>17,25</b>
Uitsmijter au jambon	<b>17,50</b>

Hoofdgerechten - Entrées - Dégustation

<b>Witloofs au gratin, pommes purée</b>	<b>22,00</b>
<b>Boudins noir et blanc, purée terre et ciel</b>	<b>24,25</b>
<b>Filet américain, pommes frites</b>	
<b>Recette inventée par Joseph Niels en 1924</b>	<b>24,00</b>
<b>Pied de porc à la bruxelloise, pommes frites</b>	<b>22,00</b>
<b>Saucisse fraîche, stoemp de carottes</b>	<b>24,25</b>
<b>2 Solettes d’Ostende meunières (±200 gr la pièce), pommes natures</b>	<b>33,00</b>
<b>Entrecôte (Irish beef) grillée Maître d'Hôtel ± 350 gr., pommes frites</b>	<b>31,75</b>
<b>Entrecôte (Irish beef) au poivre vert ± 350 gr., pommes frites</b>	<b>32,75</b>
<b>Entrecôte (Irish beef) au poivre vert à la crème ± 350 gr., pommes frites</b>	<b>33,75</b>
<b>Gentse waterzooi van hoevekip</b>	<b>24,25</b>
<b>Pommes frites (sans produits chimiques)</b>	<b>4,50</b>
<b>Sauce béarnaise maison</b>	<b>5,00</b>
<b>Salade verte, mixte ou de tomates (no salad as a meal)</b>	<b>9,00</b>
<b>Légumes du jour</b>	<b>10,00</b>
<b>Royal Stilton cheese, water biscuits</b>	<b>11,00</b>

Hoofdgerechten - Entrées - Dégustation

Allergies? Faites-le savoir à notre Maître d’Hôtel.

Allergieën? Laat het onze Maître d’Hôtel weten.

<b>Voor de kinderen</b> onder 10 jaar.	
<b>Pour les enfants</b> en dessous de 10 ans.	
Fondu au parmesan ou Croquette aux crevettes / Entrecôte poêlée (150 gr), sauce mayonnaise ou Filet américain, pommes frites / Petit dessert au choix	
Jus d’orange frais, limonade “Nassau” ou thé froid	<b>19,50</b>

<span></span> 🍰 <b>Desserts / Nagerechten</b>	€
<b>Pâtisserie et crème glacée faites maison</b>	
<b>Gebak en ijs huisgemaakt</b>	
Parfums du jour	<b>10,50</b>
Crème brûlée à l’orange	<b>10,00</b>
Mousse au chocolat belge	<b>10,00</b>
Dame blanche Chantilly	<b>10,50</b>
Meringue glacée, chocolat chaud	<b>11,00</b>
Sorbet du jour	<b>10,50</b>
Gebak van de dag	<b>10,50</b>
Gaufre de Bruxelles, confiture de fraises, chantilly	<b>10,50</b>
Flan caramel	<b>10,00</b>
Luikse koffie	<b>12,00</b>

<span></span> 🍸 <b>Cocktails</b>	
Bloody Mary	<b>11,50</b>

Cocktails - Apéritifs - Aperitieven

<span></span> 🍷 <b>Apéritifs / Aperitieven</b>	
Martini vermou <span>th</span> rouge/dry/blanc	<b>7,00</b>
Porto rouge Churchill’s	<b>7,00</b>
Sherry Bodega Rey Fernando	<b>7,00</b>
Vin blanc cassis (Kir)	<b>7,00</b>
Campari/Picon avec eau	<b>7,00</b>
Campari orange pressée/Picon vin blanc	<b>8,00</b>
Pineau des Charentes	<b>7,00</b>
Aperol Spritz	<b>8,00</b>
Coupe de champagne / 15 cl	<b>14,00</b>
Coupe de champagne / 15 cl à la crème de framboise	<b>14,25</b>
Coupe de champagne / 15 cl à la crème de pêche	<b>14,25</b>

<span></span> 🍺 <b>Bières en bouteille / Bieren in fles</b>	
Dupont Saison Bio 25 cl / Warsteiner	<b>5,00</b>
Duvel (Moortgat) 33 cl / Leffe brune 33 cl	<b>5,75</b>
Chimay bleue 33 cl	<b>5,75</b>
Gueuze Boon 37,5 cl / Kriek Boon 37,5 cl	<b>6,00</b>
Gordon Finest Scotch 33 cl	<b>5,75</b>
Triple Westmalle Trappist 33 cl	<b>5,50</b>
Jupiler NA 25 cl	<b>5,00</b>
Leffe Royale Cascade IPA 33 cl	<b>6,00</b>
Orval 33 cl	<b>6,50</b>
Triple Karmeliet 33 cl	<b>5,75</b>

<span></span> 🍻 <b>Bières à la pression / Bieren van het vat</b>	
Jupiler 32 cl	<b>4,50</b>
Jupiler pot 50 cl	<b>6,25</b>
Leffe Blonde 33 cl	<b>5,50</b>
Blanche de Hoegaarden 33 cl	<b>5,50</b>

<span></span> 🍹 <b>Eaux / Limonades / Frisdranken</b>	€
1/5 Perrier / 1/5 Bru naturelle	<b>4,25</b>
Coca-Cola / Orangina	<b>4,25</b>
1/2 Bru naturelle/ 1/2 Bru gazeuze	<b>5,95</b>
Tonic Fever-tree	<b>4,25</b>
Limonade “Nassau” / Thé froid maison	<b>5,00</b>
Jus d’orange, citron ou pamplemousse pressé frais	<b>6,75</b>
Jus de tomate frais	<b>7,00</b>
Sirop menthe, grenadine ou cassis en supplément	<b>1,00</b>

<span></span> ☕ <b>Boissons chaudes / Warme dranken</b>	
Café / Thé / Décaféiné / Chocolat chaud maison	<b>4,25</b>
Double Café / Double Décaféiné	<b>6,25</b>
Tilleul / Camomille / Verveine / Thé vert	<b>4,50</b>
شاي بالنعناع / Thé à la menthe fraîche	<b>5,00</b>
Cappuccino à la crème fraîche ou à la mousse de lait	<b>5,25</b>
Vin chaud à la cannelle	<b>6,75</b>
Irish Coffee (spécialité)	<b>11,50</b>

Boissons chaudes - Warme dranken

Boissons chaudes - Warme dranken

<span></span> <b>Suggesties - Suggestions</b>		
		€
Navarin d'agneau aux légumes de saison		24,75
Boulets d'y Lidge, sauce Lapin, p. purée		24,75
Assiette Végétarienne Gourmande		19,00
Rognons de porc à la Tierentijn, p.frites		24,25
Terrine de Lapereau faite maison, coulis aux baies roses, toasts. Un délice <span> </span> !		22,00
Blanquette de veau à l'ancienne, p. natures		24,75
Voi-au-vent (poulet fermier), p. frites		25,25
Pavé de Saumon d'Ecosse rôti à l'oseille, fleuron, p.purée		25,25
Carbonnades flamandes à la gueuze Boon sur toast moutardé, p. frites		25,25
Fish and chips comme à Goodwood (cabillaud frit), sauce rémoulade		26,50
Contrefilet minute, p. frites, béarnaise		28,75
Château Valcombe, Epicure 2014, AOC, Côtes du Ventoux, BIO / Mannaerts		
	le verre	7,75
	50 cl	24,00
	75 cl	37,00
Château de Bel Air, Lalande Pomerol, 2014	37,5 cl	26,00
Ravanal Cabernet Sauvignon, Chili, 2014		36,00
Château Fonbel, St Emillion Grand Cru, 2012		
	le verre	10,00
	75 cl	52,50
Couvent des Jacobins, Bourgogne rouge, Maison Louis Jadot, M.D., 2014		43,50
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, Jaboulet Aîné, « <span> </span> Les Jalets <span> </span> », M.D., 2015		47,00
Château Clément Pichon, Ht Medoc, MC, 2012		52,50
Nipozzano Riserva Chianti Rufina, 2012		41,00
Couvent de L'Eglise, Pomerol, 2014		49,00

<span></span> 🍷 <b>Vins au verre et en carafon / Sélection A-J &amp; F Niels</b>	€
<b>Wijnen per glas en karafje / Selectie A-J &amp; F Niels</b>	
Verre	<b>7,00</b>
Carafon 1/2 litre	<b>19,75</b>
Bouteille 75 cl	<b>29,75</b>
Bordeaux Rouge AC (Merlot), mise J.P. Moueix, MO, 2014 / H. Ancart	
Gamay de Touraine (Marionnet), MD, 2016 / J.-L. Moerman	
Chardonnay 2016, Cave Collines du Bourdic, VDP OC MD / Picha	
Sylvaner d’Alsace (Jos Meyer), MO, 2016	
Sauvignon de Touraine, MD, 2015-16	

<span></span> 🍷 <b>Vins en bouteille Rouges / Wijnen in fles Rood</b>		
St Nicolas de Bourgueil, MD, 2016	<b>33,00</b>	
Primitivo rosso del Salento, Rosa del Golfo, Puglia, 2015	<b>39,00</b>	
Ch. Le Priolat, Francs-Côtes de Bordeaux, 2011 / P. De Man	<b>33,50</b>	
L’Héritage de Chasse Spleen, Haut-Médoc, MD, 2012	<b>57,50</b>	
Ch. Clauzet, Saint-Estèphe, MC, 2012	<b>59,50</b>	
<b>Blanc et Rosé / Wit en Rosé</b>		
Sancerre Blanc H. Bourgeois, Chavignol, MD, 2016	<b>44,00</b>	
	2016 La demie	<b>23,00</b>

St-Aubin Le Ban, Bourgogne blanc, Domaine Prudhon, MD, 2016		<b>52,50</b>
Ch. Roubine, Rosé, cru classé, Côtes-de-Provence, 2016	Verre	<b>7,50</b>
	Bouteille 75 cl	<b>37,00</b>
<b>Champagne</b> Billecart Salmon Brut réserve		<b>79,00</b>

Champagnes - Bouteilles

<span></span> 🍷 <b>Alcools / Alcohol</b>	
Johnnie Walker Red / Gin Bombay Sapphire/ J. and B. Filliers Jenever / Ricard / Jack Daniel’s	<b>9,75</b>
Vodka / Grand Marnier / Cointreau / Calvados / Amaretto / Limoncello / Bailey’s	<b>9,75</b>
Glenlivet pure malt se boit sec / Grappa di Brunello	<b>10,75</b>
Poire Williams / Armagnac V.S.O.P / Cognac M. Ragnaud V.S. / Rhum Bacardi 8 ans	<b>10,75</b>

<b>Servis avec pain aux céréales et beurre belge</b>
<b>Nos plats sont indivisibles / Tabacs disponibles à la caisse</b>
<b>Opgediend met volkorenbrood en belgische boter</b>
<b>Onze schotels zijn niet te splitsen / Rookwaren beschikbaar aan de kassa</b>
<b>Carte de crédit Visa, Mastercard, American Express, carte Maestro ou Tickets Restaurant avec un minimum de 30,00 €</b>
<b>Visa, Mastercard, American Express, Maestro kaart of Tickets Restaurant met een minimum van 30,00 €</b>
<b>Service et T.V.A. compris / Dienst en B.T.W. inclusief</b>
<b>T.V.A. / B.T.W. BE.0886.569.904</b>
<b>Wi-fi: VSM_Meeting / Wi-fi code: 19681968</b>
<b>Non-stop kitchen / Cuisine non-stop / Keuken non-stop</b>

03/2018