

Au Vieux Saint Martin

Spécialités bruxelloises / Brusselse specialiteiten

Salle privative au 1^{er} étage avec vue sur le Sablon pour réunions, banquets et réceptions

Privé-zaal op de 1^{ste} 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

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

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

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

Allergies? Faites-le savoir à notre Maître d’Hôtel. Allergieën? Laat het onze Maître d’Hôtel weten.

Voor de kinderen onder 10 jaar. Pour les enfants 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	19,50
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

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

 Cocktails	
Bloody Mary	11,50

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

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

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

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

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

Suggesties - Suggestions		
		€
Salade Niçoise au thon frais de Gibraltar		24,75
Navarin d'Agneau, légumes de saison		24,75
Roastbeef, kartoffelsalat, piccalilli		24,50
Assiette végétarienne gourmande		19,00
Terrine de Lapereau faite maison, coulis aux baies roses, toasts. Un délice !		22,00
Tomates au Saumon frais d'Ecosse, sauce Vincent		23,00
Vol-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
Assiette de framboises belges, glace vanille		13,00
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
Ravanel Cabernet Sauvignon, Chili, 2014		36,00
Château Fonbel, St Emillion Grand Cru, 2014		
	le verre	10,50
	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, « Les Jalets », M.D., 2015		47,00
Château Clément Pichon, Ht Medoc, M.C., 2012		52,50
Nipozzano Riserva Chianti Rufina, 2013-15		41,00
Ch. Labégorce, Margaux, MC, 2015		89,00
Sancerre Rouge, H. Bourgeois, M.D 2014		47,00

 Vins au verre et en carafon / Sélection A-J & F Niels	
Wijnen per glas en karafje / Selectie A-J & F Niels	€
Verre	7,00
Carafon 1/2 litre	19,75
Bouteille 75 cl	29,75

Bordeaux Rouge AC (Merlot), mise J.P. Moueix, MO, 2014-15 / H. Ancart	
Gamay de Touraine (Marionnet), MD, 2016-17 / J.-L. Moerman	
Chardonnay 2016-17, Cave Collines du Bourdic, VDP OC MD / Picha	
Riesling d’Alsace, Cave Cleebourg, MP, 2016	
Sauvignon de Touraine, MD, 2016	
Ad Rosam Bordeaux Rosé 2017 / W. Swennen	

 Vins en bouteille Rouges / Wijnen in fles Rood	
St Nicolas de Bourgueil, MD, 2016	33,00
Primitivo rosso del Salento, Rosa del Golfo, Puglia, 2015	39,00
Ch. Le Priolat, Francs-Côtes de Bordeaux, 2011 / P. De Man	33,50
L’Héritage de Chasse Spleen, Haut-Médoc, MD, 2015	57,50
Ch. Clauzet, Saint-Estèphe, MC, 2012	Verre 12,00
	Bouteille 75 cl 59,50

Blanc et Rosé / Wit en Rosé	
Sancerre Blanc H. Bourgeois, Chavignol, MD, 2017	44,00
	2016 La demie 23,00

St-Aubin Le Ban, Bourgogne blanc, Domaine Prudhon, MD, 2016	
Ch. Roubine, Rosé, cru classé, Côtes-de-Provence, Bio, 2017	Verre 7,50
	Bouteille 75 cl 37,00
Champagne Billecart Salmon Brut réserve	79,00

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

Servis avec pain aux céréales et beurre belge
Nos plats sont indivisibles / Tabacs disponibles à la caisse
Opgediend met volkorenbrood en belgische boter
Onze schotels zijn niet te splitsen / Rookwaren beschikbaar aan de kassa

Carte de crédit Visa, Mastercard, American Express, carte Maestro avec un minimum de 30,00 €

Visa, Mastercard, American Express, Maestro kaart met een minimum van 30,00 €

Service et T.V.A. compris / Dienst en B.T.W. inclusief T.V.A. / B.T.W. BE.0886.569.904

Wi-fi: VSM_Meeting / Wi-fi code: 19681968

Non-stop kitchen / Cuisine non-stop / Keuken non-stop