

## 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. Etienne Pham Duc

Chef de cuisine : M. Mathieu Yesil

### Au Grand Forestier

Avenue du Grand Forestier 2 (Tenreuken), 1170 Watermael-Boitsfort.

Ouvert tous les jours à partir de 10h (cuisine ouverte jusqu'à 23h / le dimanche jusqu'à 15h)

Woudmeesterlaan 2 (Tenreuken), 1170 Watermaal-Bosvoorde.

Alle dagen open vanaf 10u (keuken open tot 23u / op zondag tot 15u)

### Au Savoy

Place Georges Brugmann 35, 1050 Ixelles. Ouvert tous les jours

(petit déjeuner de 8h à 11h – cuisine nonstop de midi à 22h30

– le vendredi et samedi jusqu'à 23h30)

Georges Brugmannplein 35, 1050 Elsene. Alle dagen open

(ontbijt van 8u to 11u – nonstop keuken van 12u tot 22u30

– op vrijdag en zaterdag tot 23u30)



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> Voorgerechten - Entrées - Dégustation	€
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>
Toast aux crevettes grises d’Ostende, mayonnaise	<b>22,00</b>
Tomates aux crevettes grises d’Ostende	<b>27,50</b>
Salade de crevettes grises d’Ostende	<b>27,50</b>
Oostendse grijze garnaalkroketten	<b>18,50</b>
Carpaccio de Saumon frais d’Ecosse (Red Label), toasts	<b>23,50</b>
Tartare de Saumon frais d’Ecosse (Red Label), toasts	<b>24,00</b>
Cannibale	<b>16,50</b>
Tête pressée faite dans la maison	<b>21,00</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>
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>

<span>🍽</span> Hoofdgerechten / Plats	
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>
2 Solettes d’Ostende meunières (±200 gr la pièce), pommes natures	<b>33,00</b>
Witloofs au gratin, pommes purée	<b>22,50</b>
Boudins noir et blanc, purée terre et ciel	<b>24,75</b>
Pied de porc à la bruxelloise, pommes frites	<b>22,00</b>
Saucisse fraîche, stoemp de carottes	<b>24,75</b>
Filet américain, pommes frites	
Recette inventée par Joseph Niels en 1924	<b>24,50</b>
Entrecôte (Irish beef) grillée Maître d’Hôtel ± 350 gr., pommes frites	<b>32,00</b>
Entrecôte (Irish beef) au poivre vert ± 350 gr., pommes frites	<b>33,00</b>
Entrecôte (Irish beef) au poivre vert à la crème ± 350 gr., pommes frites	<b>34,00</b>
Gentse waterzooi van hoevekip	<b>24,75</b>
Pommes frites (sans produits chimiques)	<b>4,75</b>
Sauce béarnaise maison	<b>5,00</b>
Salade verte, mixte ou de tomates (no salad as a meal)	<b>9,00</b>
Légumes du jour de saison	<b>10,00</b>
Royal Stilton cheese, water biscuits	<b>11,00</b>

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. Fondus 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> Desserts / Nagerechten	€
<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>10,50</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, fraises en saison, chantilly	<b>10,50</b>
Flan caramel	<b>10,00</b>
Luikse koffie	<b>12,00</b>

Suggesties - Suggestions		
		€
Terrine de Faisan faite maison, toasts		22,50
Soupe de Poissons et sa rouille maison		15,00
Navarin d'agneau aux légumes de saison		24,75
Rognons de porc à la Tierentijn, p.frites		24,25
Boulets d'y Lidge, sauce Lapin, p. purée		24,75
Vol-au-vent (poulet fermier), p. frites		25,25
Lapin à la Kriek Boon, p. natures		27,00
Contrefilet minute, p. frites, béarnaise		28,75
Carbonnades flamandes à la gueuze Boon sur toast moutardé, p. frites		25,25
Pavé de Saumon d'Ecosse rôti à l'oseille, fleuron, p. purée		25,25
Fish and chips comme à Goodwood (cabillaud frit), sauce rémoulade		26,50
Assiette Végétarienne Gourmande		19,00
Château Valcombe, Epicure 2014-15, 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
Rivetti Barbera d'Alba Superiore, 2016		35,00
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., 2015-16		43,50
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, Jaboulet Aîné, « Les Jalets », M.D., 2015-16		47,00
Les Têtes Blanches, Loire, bio/naturel, 2017		30,00
Château Cambon, Beaujolais nature, 2017		39,00
Nipozzano Riserva Chianti rufina, 2015		43,50
Château Labégorce, Margaux, M.C., 2015		89,00

<span>🍸</span> Cocktails	
Bloody Mary	<b>11,50</b>
<span>🍹</span> Apéritifs / Aperitieven	
Martini vermouthe 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 di Venezia	<b>9,00</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> Bières en bouteille / Bieren in fles	
Dupont Saison Bio 25 cl / Warsteiner	<b>5,00</b>
Duvel (Moortgat) 33 cl / Leffe brune 33 cl / Triple Karmeliet 33 cl	<b>5,75</b>
Leffe Royale Cascade IPA 33 cl	<b>6,00</b>
Tripel Westmalle Trappist 33 cl	<b>5,50</b>
Chimay bleue Trappiste 33 cl	<b>5,75</b>
Orval Trappiste 33 cl	<b>6,50</b>
Gueuze Boon 37,5 cl / Kriek Boon 37,5 cl	<b>6,00</b>
Gordon Finest Scotch 33 cl	<b>5,75</b>
Jupiler NA 25 cl	<b>5,00</b>

<span>🍻</span> Bières à la pression / Bieren van het vat	
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> Eaux / Limonades / Frisdranken	€
1/5 Perrier / 1/5 Bru naturelle	<b>4,25</b>
Coca-Cola / Orangina	<b>4,50</b>
1/2 Bru naturelle/ 1/2 Bru gazeuze	<b>5,95</b>
Tonic Fever-tree / Ginger-Ale 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> Boissons chaudes / Warme dranken	
Café / Thé / Décaféiné / Chocolat chaud maison	<b>4,25</b>
Double Café / Double Décaféiné	<b>6,25</b>
Tilleul / Camomille / Verveine / Thé vert	<b>4,75</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 au Bushmills (spécialité)	<b>11,50</b>

<span>🍷</span> Vins au verre et en carafon / Sélection A-J & F Niels	Wijnen per glas en karafje / Selectie A-J & F Niels €
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, 2015 / H. Ancart	
Gamay de Touraine (Marionnet), MD, 2017 / J.-L. Moerman	
Chardonnay 2017, Cave Collines du Bourdic, VDP OC MD / Picha	
Riesling d’Alsace, Cave Cleebourg, MP, 2016	
Sauvignon de Touraine, MD, 2016	
Château Roubine “La Vie en Rose”, Rosé, 2017	

<span>🍷</span> Vins en bouteille Rouges / Wijnen in fles Rood	
St Nicolas de Bourgueil, MD, 2016	<b>33,00</b>
Primitivo rosso del Salento, Rosa del Golfo, Puglia, 2015-16	<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, 2015	<b>57,50</b>
Ch. Clauzet, Saint-Estèphe, MC, 2012-14	Verre <b>12,00</b>
	Bouteille 75 cl <b>59,50</b>

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

Chablis, Bourgogne blanc, Cellier de la Sablière, L. Jadot, 2017	<b>44,00</b>
Château Roubine, Rosé, cru classé, Côtes-de-Provence, Bio, 2017	<b>37,00</b>
<b>Champagne</b> Billecart Salmon Brut réserve	<b>79,00</b>

<span>🍷</span> Alcools / Alcohol	
Johnnie Walker Red / Gin Bombay Sapphire/ J. and B. Filliers Jenever / Ricard / Jack Daniel's / Gin Copperhead	<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>

**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**