

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. 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 23h)

Georges Brugmannplein 35, 1050 Elsene. Alle dagen open
(ontbijt van 8u to 11u – nonstop keuken van 12u tot 23u)



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 |
| Toast aux crevettes grises d’Ostende, mayonnaise | 22,00 |
| Tomates aux crevettes grises d’Ostende | 25,00 |
| Salade de crevettes grises d’Ostende | 25,00 |
| Oostendse grijze garnalkroketten | 18,50 |
| Carpaccio de Saumon frais d’Ecosse (Red Label), toasts | 24,00 |
| Tartare de Saumon frais d’Ecosse (Red Label), toasts | 24,00 |
| Cannibale (spécialité) | 16,50 |
| Tête pressée faite dans la maison | 21,00 |
| 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 |
| Crottins de biquette de Durbuy chauds au miel | 21,50 |
| Marbré de foie d’oie et de canard, brioche, mango chutney, fait maison | 22,50 |


Hoofdgerechten / Plats

| | |
|---|--------------|
| Œufs provenant de poules belges élevées en liberté | |
| Omelette nature, au fromage ou au jambon | 17,75 |
| Omelette aux crevettes grises | 24,25 |
| Œufs plats, saucisses de Francfort | 17,75 |
| Uitsmijter au jambon | 18,00 |
| 2 Solettes d’Ostende meunières (±200 gr la pièce), pommes natures | 33,50 |
| Witloofs au gratin, pommes purée | 23,00 |
| Boudins noir et blanc, purée terre et ciel | 25,25 |
| Pied de porc à la bruxelloise, pommes frites | 22,50 |
| Saucisse fraîche, stoemp de carottes | 25,25 |
| Filet américain, pommes frites | |
| Recette inventée par Joseph Niels en 1924 | 25,00 |
| Entrecôte (Irish beef) grillée Maître d'Hôtel ± 350 gr., pommes frites | 32,50 |
| Entrecôte (Irish beef) au poivre vert ± 350 gr., pommes frites | 33,50 |
| Entrecôte (Irish beef) au poivre vert à la crème ± 350 gr., pommes frites / le Must | 34,00 |
| Gentse waterzooi van hoevekip | 25,25 |
| Pommes frites (sans produits chimiques) | 5,00 |
| Sauce béarnaise maison | 5,25 |
| Salade verte, mixte ou de tomates (no salad as a meal) | 9,00 |
| Légumes chauds du jour et 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 | 19,75 |
|---|--------------|

| | |
|---|--------------|
|  Desserts / Nagerechten | € |
| Pâtisserie et crème glacée faites maison | |
| Gebak en ijs huisgemaakt | |
| Parfums du jour | 10,50 |
| La traditionnelle crème brûlée à l’orange | 10,50 |
| Mousse au chocolat belge | 10,00 |
| Véritable Dame blanche Chantilly | 10,75 |
| Meringue glacée, chocolat chaud | 11,00 |
| Sorbet du jour | 10,50 |
| Gebak van de dag | 11,00 |
| Gaufre de Bruxelles, confiture de fraises, chantilly | 10,50 |
| Flan caramel | 10,00 |
| Luikse koffie | 12,00 |

| | |
|--|-------|
| Suggesties - Suggestions | |
| Terrine de Faisan faite maison, toasts | 22,50 |
| Soupe de Poissons, croûtons et sa rouille maison | 17,00 |
| Salade mélangée aux foies de volaille, croûtons | 22,00 |
| Goujonnettes de cabillaud, sauce rémoulade | 19,75 |
| Boulets d’y Lidge, sauce Lapin, p. purée | 24,75 |
| Rognons de porc à la Tierentijn, p. frites | 24,50 |
| Vol-au-vent (poulet fermier), p. frites | 25,50 |
| Blanquette de veau à l'ancienne, p. natures | 25,25 |
| Emincé de poulet fermier, sauce Biddy (Leffe brune, lardons, champignons, oignons), p. natures | 24,75 |
| Contrefilet minute, p. frites, béarnaise | 28,75 |
| Carbonnades flamandes à la gueuze Boon sur toast moutardé, p. frites | 26,25 |
| Pavé de Saumon d’Ecosse rôti à l’oselle, fleuron, p. purée | 26,25 |
| Fish and chips comme à Goodwood (cabillaud frit), sauce rémoulade | 27,50 |
| Assiette Végétarienne Gourmande | 19,00 |
| Profiteroles maison, crème diplomate, glace vanille, chocolat chaud belge | 12,00 |

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

Visa, Mastercard, American Express, Maestro minimum 30,00 €

Service et TVA compris / Dienst en BTW incl. / BE.0886.569.904


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


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


| | |
|--|--------------|
|  Cocktails | |
| Bloody Mary, une merveille | 11,50 |
| Mocktail maison (0% alcool) | 8,00 |


| | |
|--|--------------|
|  Apéritifs / Aperitieven | |
| Martini vermouth rouge/dry/blanc | 7,25 |
| Porto rouge Churchill’s | 7,50 |
| Seedlip Spice 94 tonic (0% alcool) | 9,00 |
| Sherry Bodega Rey Fernando | 7,25 |
| Vin blanc cassis (Kir) | 7,25 |
| Campari/Picon avec eau | 7,25 |
| Campari orange pressée/Picon vin blanc | 8,00 |
| Pineau des Charentes | 7,25 |
| Aperol Spritz di Venezia | 9,25 |
| Coupe de Prosecco / 15 cl | 9,25 |
| Coupe de champagne / 15 cl | 12,50 |
| Coupe de champagne / 15 cl à la crème de framboise | 13,00 |
| Coupe de champagne / 15 cl à la crème de pêche | 13,00 |

| | |
|---|-------------|
|  Bières en bouteille / Bieren in fles | |
| Dupont Saison Bio 25 cl / Flo58 Grand cru Bio 33 cl | 5,25 |
| Duvel (Moortgat) 33 cl / Leffe brune 33 cl / Triple Karmeliet 33 cl | 6,00 |
| Leffe Royale Cascade IPA 33 cl | 6,00 |
| Chimay bleue / Tripel Westmalle Trappiste 33 cl | 6,00 |
| Orval Trappiste 33 cl | 6,50 |
| Gueuze Boon 37,5 cl / Kriek Boon 37,5 cl | 6,25 |
| Gordon Finest Scotch 33 cl | 5,75 |
| Jupiler NA 25 cl | 5,25 |
| 888 Triple Eight 33 cl | 7,50 |


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


| | |
|---|-------------|
|  Eaux / Limonades / Frisdranken | € |
| 1/5 Perrier / 1/5 Bru naturelle | 4,50 |
| Coca-Cola / Orangina / Coca-Cola zero | 4,50 |
| 1/2 Bru naturelle/ 1/2 Bru gazeuze | 5,95 |
| Tonic Fever-tree | 4,50 |
| Limonade “Nassau” / Thé froid maison | 5,00 |
| Jus d’orange, citron ou pamplemousse pressé frais | 7,00 |
| 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 | 5,00 |
| 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, le classique | 6,75 |
| Irish Coffee au Bushmills (spécialité) | 11,50 |


| | | |
|--|--------------|--------------|
|  Vins au verre et en carafon / Sélection A-J & F Niels | | |
| Wijnen per glas en karafje / Selectie A-J & F Niels | € | |
| Verre 15 cl / Carafon 50 cl / Bouteille 75 cl | | |
| 7,25 | 20,75 | 29,75 |

| | |
|--|--|
| Bordeaux Rouge AC (Merlot), mise J.P. Moueix, MO, 2015 / H. Ancart | |
| Gamay de Touraine (Marionnet), MD, 2018 / J.-L. Moerman | |
| Chardonnay 2018, Collines du Bourdic, VDP OC MD / Picha | |
| Riesling d’Alsace, Cave Cleebourg, MP, 2017-18 | |
| Sauvignon de Touraine, MD, 2018 | |
| Château Roubine “La Vie en Rose”, Rosé, 2018 | |

| | |
|--|-----------------------------|
|  Bio en Natuur- Wijnen / Vins Bio et Natures | |
| Ch. Valcombe, Epic. 2015, AOC, Ventoux, rouge / Mannaerts | |
| Verre – 50 cl – 75 cl | 7,75 – 24,00 – 37,00 |
| Château Cambon, Beaujolais, rouge, 2018 | 39,00 |
| Les Têtes Blanches, Loire, blanc, 2018 | 32,00 |
| Gaillac AOC “La Soucarie”, rouge, 2017-18 | 37,00 |
| Dom. La Croix Montjoie, Bourgogne, 2016, blanc, Verre – 50 cl – 75 cl | 7,50 – 29,00 – 44,00 |

| | |
|---|------------------------------|
|  Vins en bouteille Rouges / Wijnen in fles Rood | |
| Ch. Clauzet, Saint-Estèphe, M.C., 2014 | Verre 12,00 |
| | Bouteille 75 cl 59,50 |
| Ch. Barrail du Blanc St-Emilion GC, 2014 | – 37,5 cl 26,00 |
| Château Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2014 | Verre 11,00 |
| | Bouteille 75 cl 52,50 |
| Ch. Grand Corbin-Despagne, St-Emilion G.C., 2015 | 80,00 |
| Zédé de Labégorce, M.C., Margaux, 2015 | 57,50 |
| Bourgogne Côte d’Or Pinot noir, Verre 8,50 | |
| Vaudoisey-Creusefond M.D., 2017 | Bouteille 75 cl 42,00 |
| St Nicolas de Bourgueil, M.D., Loire, 2018 | 33,00 |
| Château Thivin, Côte de Brouilly, 2018 | 39,00 |
| Sancerre rouge H. Bourgeois, Chavignol M.D., 2015-16 | 46,00 |
| Côtes du Rhône Réserve Mont Redon, 2016-17 | 33,00 |
| Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, Jaboulet Aîné, « Les Jalets »,M.D., 2016-17 | 48,00 |
| Vietti Dolcetto d’Alba Tre Vigne, M.D., 2018 | 47,00 |
| Rivetti Barbera d’Alba Superiore, 2017 | 35,00 |
| Primitivo del Salento, Rosa del Golfo, Puglia, 2017-18 | 39,00 |

| | |
|--|--------------------------------|
| Blanc et Rosé / Wit en Rosé | |
| Sancerre Blanc H. Bourgeois, Chavignol, MD, 2018 | 44,00 |
| | 2017-18 – 37,5 cl 23,00 |
| Chablis, Bourgogne blanc, Gilles et Nathalie Fèvre, M.D., 2018 | 45,00 |
| Château Roubine, cru classé, Côtes-de-Provence rosé, 2018 | 38,00 |
| Champagne Louis Roederer Brut premier | 95,00 |

| | |
|--|--------------|
|  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 | 11,00 |
| Poire Williams / Armagnac V.S.O.P / Cognac M. Ragnaud V.S. / Rhum Bacardi 8 ans | 11,00 |
| Gin Copperhead / Hendrick’s | 12,50 |