

Au Vieux Saint Martin

Spécialités bruxelloises / Brusselse specialiteiten

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

Chambres et suite avec vue sur le Sablon

Privé-zaal op de 1^{ste} verdieping met uitzicht op de Zavel voor vergaderingen, banketten en recepties

Kamers en suite met uitzicht op de Zavel

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

Les
Chambres
de Martin
2 chambres
et une suite
avec vues sur
le Sablon!

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	22,50
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)	17,00
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	18,00
Omelette aux crevettes grises	24,25
Œufs plats, saucisses de Francfort	18,00
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	23,50
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	32,75
Entrecôte (Irish beef) au poivre vert ± 350 gr., pommes frites	33,75
Entrecôte (Irish beef) au poivre vert à la crème ± 350 gr., pommes frites / le Must	34,50
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	11,00
Meringue glacée, chocolat chaud	11,50
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 lapereau faite maison, toasts	22,50
Soupe de Poissons, croûtons et sa rouille maison	17,00
Salade d’y Lidge (lardons, haricots, p. de terre)	22,00
Salade mélangée aux foies de volaille, croûtons	22,00
Goujonnettes de cabillaud, sauce rémoulade	19,75
Roastbeef, kartoffelsalat	24,50
Rognons de porc à la Tierentijn, p. frites	24,50
Vol-au-vent (poulet fermier), p. frites	25,50
Navarin d’agneau aux légumes de saison, 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’oseille, fleuron, p. purée	26,25
Fish and chips comme à Goodwood (cabillaud frit), sauce rémoulade	27,50
Assiette Végétarienne Gourmande	19,00
Pain perdu brioché maison, caramel, glace vanille	11,00


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 vermouthe rouge/dry/blanc	7,25
Porto rouge Churchill’s	7,50
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	6,50
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	5,25
Jus d’orange, citron ou pamplemousse pressé frais	7,00
Jus de tomate frais	7,25
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
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, 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	21,75	29,95
Bordeaux Rouge AC (Merlot), mise J.P. Moueix, MO, 2016 / H. Ancart		
Gamay de Touraine (Marionnet), MD, 2018-19 / J.-L. Moerman		
Chardonnay 2018-19, Collines du Bourdic, VDP OC MD / Picha		
Riesling d’Alsace, Cave Cleebourg, MP, 2018		
Sauvignon de Touraine, MD, 2018-19		
Château Roubine “La Vie en Rose”, Rosé, 2018-19		

 Bio en Natuur- Wijnen / Vins Bio et Natures		
Ch. Valcombe, Epic. 2015-16, AOC, Ventoux, rouge / Mannaerts	Verre – 50 cl – 75 cl	7,75 – 26,50 – 37,00
Château Cambon, Beaujolais, rouge, 2018		39,00
Les Têtes Blanches, Loire, blanc, 2018		32,00
Gaillac AOC “La Soucarie”, rouge, 2018		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., 2015	Verre Bouteille 75 cl	12,50 59,50
Ch. Barrail du Blanc St-Emilion GC, 2015	– 37,5 cl	27,00
Château Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2015	Verre Bouteille 75 cl	11,50 55,00
Ch. Grand Corbin-Despagne, St-Emilion G.C., 2015		80,00
Fiefs de Lagrange St Julien, 2015	Verre Bouteille 75 cl	15,00 80,00

Zédé de Labégorce, M.C., Margaux, 2015		57,50
Bourgogne Côte d’Or Pinot noir, Vaudoisey-Creusefond M.D., 2017	Verre Bouteille 75 cl	8,50 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., 2016-17		46,00
Côtes du Rhône Réserve Mont Redon, 2017		33,00
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, Jaboulet Aîné, « Les Jalets »,M.D., 2017		48,00
Vietti Dolcetto d’Alba Tre Vigne, M.D., 2018		47,00
Primitivo del Salento, Rosa del Golfo, Puglia, 2017-18		39,00

Blanc et Rosé / Wit en Rosé		
Sancerre Blanc H. Bourgeois, Chavignol, MD, 2018	2018 – 37,5 cl	45,00 24,00
Chablis, Bourgogne blanc, Gilles et Nathalie Fèvre, M.D., 2018		45,00
Château Roubine, cru classé, Côtes-de-Provence rosé, 2018		39,00
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