

Au Vieux Saint Martin

Spøcialitø s bruxelloises / Brusselse specialiteiten

Salle privative au 1^{er} øtage avec vue sur le Sablon pour røunions, banquets et røceptions

Chambres et suite avec vue sur le Sablon

Privø-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 23h / Nonstop keuken van s middags tot 23u / Last order 11 P.M.

Terrasse chaufføe et ouverte toute l'annøe / 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)

Woudmeesterlaan 2 (Tenreuken), 1170 Watermaal-Bosvoorde.

Alle dagen open vanaf 10u (keuken open tot 23u)



Au Savoy

Place Georges Brugmann 35, 1050 Ixelles.

Ouvert tous les jours (cuisine nonstop de midi à 23h)

Georges Brugmannplein 35, 1050 Elsene.

Alle dagen open (nonstop keuken van 12u tot 23u)





Couverture / omslag : Christian dotremont · Il y avait une premikre fois la fete de Frødøric et Mirjana · Guy dotremont 1976 · Collection privøe / private verzameling

Au Vieux Saint Martin

 Voorgerechten - Entrées - Dégustation	€
Radis, Fleur de sel de Noirmoutier	9,75
Cervelas extra en dégustation	9,75
Chester céleri en dégustation	9,75
Croque Messieurs	16,00
Mini croquettes crevettes d'Ostende maison	15,50
Bacon club (poulet fermier), pommes frites	24,50
Tomates aux crevettes grises d’Ostende	25,00
Salade de crevettes grises d’Ostende	25,00
Oostendse grijze garnaalkroketten	18,50
Carpaccio de Saumon frais d’Ecosse, toasts	23,00
Cannibale (spécialité)	17,00
Salade de poulet fermier, mayonnaise	22,00
Fondus au parmesan maison, persil frit	18,00
Crottins de biquette de Durbuy chauds au miel	21,50

 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

 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
Véritable Dame blanche Chantilly	11,00
Meringue glacée, chocolat chaud	11,50
Sorbet du jour	10,50
Gaufre de Bruxelles, fraises, chantilly	10,50
Flan caramel	10,00
Gebak van de dag	10,50

Suggesties - Suggestions	
	€
• Soupe de Poissons, croûtons et sa rouille maison	17,50
• Gratin de Moules Jumbo de Zélande au fenouil	20,75
• Marbré de foie d'oie et de canard, mango chutney, brioche	22,50
• Navarin d'agneau aux légumes de saison	25,75
• Emincé de poulet fermier, sauce Biddy (Leffe brune, lardons, champignons, oignons), p. nature	24,75
• Vol-au-vent (poulet fermier), p. frites	26,00
• Contrefilet minute, béarnaise, p. frites,	28,75
• Carbonnades flamandes à la gueuze Boon sur toast moutardé, p. frites	26,25
• Fish and chips comme à Goodwood (cabillaud frit), sauce rémoulade	27,50
• Assiette Végétarienne Gourmande	19,00
• Mousse au chocolat belge, tuile aux amandes	10,00

Durant la durée de la crise due au Corona, nous vous proposons une carte légèrement réduite, préparée dans des conditions d'hygiène optimales afin de vous garantir une qualité irréprochable en toute sécurité

Gedurende de coronacrisis bieden we jullie een lichtjes aangepast menu, bereid in de beste hygiënische omstandigheden, met het oog op de allerhoogste kwaliteit in alle veiligheid

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


 Apéritifs / Aperitieven	
Martini vermouth 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 (P. Gimonnet)	12,50
Coupe de champagne / 15 cl à la crème de framboise (P. Gimonnet)	13,00
Coupe de champagne / 15 cl à la crème de pêche (P. Gimonnet)	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
Léopold 7 bio 33 cl	5,50


 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, 2019 / J.-L. Moerman		
Chardonnay 2018-19, Collines du Bourdic, VDP OC MD / Picha		
Riesling d’Alsace, Cave Cleebourg, MP, 2017-18		
Sauvignon de Touraine, MD, 2018-19		
Château Roubine “La Vie en Rose”, Rosé, 2019		

 Bio en Natuur- Wijnen / Vins Bio et Natures		
Ch. Valcombe, Epic. 2016, 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		32,00
Gaillac AOC “La Soucarie”, rouge, 2017-18		37,00
Dom. La Croix Montjoie, Bourgogne, 2017-18, blanc, Verre – 50 cl – 75 cl	7,75	– 29,00 – 44,00

 Vins en bouteille Rouges / Wijnen in fles Rood		
Ch. Clauzet, Saint-Estèphe, M.C. 2015	Verre	12,50
	Bouteille 75 cl	59,50
Ch. Barrail du Blanc, St-Emilion G.C. 2015	– 37,5 cl	27,00
Château Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2015	Verre	11,50
	Bouteille 75 cl	55,00
Clos Albertus, St-Emilion M.C. 2015		50,00
Ch. Sociando Mallet, Haut-Médoc M.C. 2015		95,00
Zédé de Labégorce, Margaux M.C. 2015		57,50
Bourgogne Côte d'Or Pinot noir, Vaudoisey-Creusefond M.D., 2017-18	Verre	8,50
	Bouteille 75 cl	42,00
St Nicolas de Bourgueil, M.D. Loire, 2018-19		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, 2018		33,00
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, Jaboulet Aîné, « Les Jalets »,M.D. 2017-18		48,00
Vietti Dolcetto d’Alba Tre Vigne, M.D. 2018		47,00
Primitivo Rosso, Puglia, 2017		39,00

Blanc et Rosé / Wit en Rosé		
Sancerre Blanc H. Bourgeois, Chavignol, MD, 2019	45,00	
	2019 – 37,5 cl	24,00
Chablis, Bourgogne blanc, Gilles et Nathalie Fèvre, M.D., 2018		45,00
Château Roubine, cru classé, Côtes-de-Provence rosé, 2019		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		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

Allergies? Faites-le savoir à notre Maître d’Hôtel / Allergieën? Laat het onze Maître d’Hôtel weten | Tout est fait maison / Alles is huis gemaakt