

Au Vieux Saint Martin

Brussels landmark since 1968

Spécialités bruxelloises / Brusselse specialiteiten / Brussels specialties

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

Private lounge on 1st floor with view on the Sablon for meetings, banquets and receptions

Rooms en suite with view on the Sablon

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 / Open every day at 10 A.M.

Cuisine non stop de midi à 23h / Nonstop keuken van 's middags tot 23u / Last order 11 P.M.

Terrasse chauffée et ouverte toute l'année / Verwarmd terras doorlopend open /

Heated terrace open all year

Directeurs de salle : M. Fabrice Somma et M. Tien Pham Duc

Chef de cuisine : M. Thierry Strauven



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)

@augrandforestier

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)

@ausavoy

Join us on



Paper from
responsible sources
FSC® C012419

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	€
Radis, Fleur de sel de Noirmoutier	9,75
Cervelas extra en dégustation	9,75
Chester céleri en dégustation	9,75
Apéro bowls (olives, fromage, salami)	11,50
Mini croquettes crevettes d'Ostende maison	16,50
Tomates aux crevettes grises d’Ostende	25,00
Salade de crevettes grises d’Ostende	25,50
Echte huisbereide Oostendse grijze garnaalkroketten, heerlijk	19,00
Toast aux crevettes grises d’Ostende, mayonnaise	22,00
Carpaccio de Saumon frais d'Ecosse (Red Label), toasts	24,50
L’Excellent Toast Cannibale (spécialité)	19,00
Bacon Club (poulet fermier)	24,00
Salade de poulet de ferme, mayonnaise	22,50
Fondus au parmesan maison, persil frit	18,50
Crottins de biquette de Durbuy chauds au miel	22,00

 Hoofdgerechten / Plats	
Œufs provenant de poules belges élevées en liberté	
Omelette nature, au fromage ou au jambon	19,50
Omelette aux crevettes grises de nos côtes	24,75
Duo de Solettes de Zeebrugge meunières (±200 gr la pièce), raifort, pommes natures	34,00
Pavé de Saumon (Red Label) rôti à l’oseille, fleuron, p. purée	28,25
Boudins noir et blanc, purée terre et ciel	25,25
Saucisse fraîche, stoemp de carottes	25,25
Notre Filet américain, pommes frites	
Recette inventée par Joseph Niels en 1924	25,00
Entrecôte (Irish beef) grillée Maître d'Hôtel ± 300 gr., pommes frites	35,00
Entrecôte (Irish beef) au poivre vert ± 300 gr., pommes frites	36,00
Le Must : L’Entrecôte (Irish beef) au poivre vert à la crème ± 300 gr., pommes frites	37,00
Gentse waterzooi van hoevekip	26,00
Pommes frites (en accompagnement)	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
	21,00

 Desserts / Nagerechten	€
Pâtisserie et crème glacée faites maison	
Gebak en ijs huisgemaakt	
Crème brûlée à l’orange	11,00
Parfums du jour, coulis de framboise	10,50
La Gourmande Mousse au chocolat belge maison	10,50
La Classique Dame blanche Chantilly	11,00
Meringue glacée, chocolat chaud (spécialité)	11,50
Sorbet du jour, coulis de framboise	10,50
Gebak van de dag	11,00
La Véritable Gaufre de Bruxelles, fraises, chantilly	11,00
Notre Grand Flan caramel de la maison	10,50

Suggesties - Suggestions	
Soupe de poissons maison, rouille, fromage râpé	18,25
La Belle Tomate au Saumon frais, sauce Vincent	20,50
Gratin de Moules Jumbo de Zélande au fenouil	22,75
Notre Frisée aux lardons, stilton cheese	23,00
Contrefilet Irlandais minute, pommes frites, béarnaise	30,50
Carbonnades flamandes à la gueuze Boon sur toast moutardé, pommes frites	27,25
Vol-au-vent (poulet fermier), pommes frites	27,50
Lapin du Poitou à la Kriek Boon, pommes natures	28,50
Nos Boulets d'y Lidge, sauce Lapin, pommes purée	26,75
Fish and chips comme à Goodwood (cabillaud frit), sauce rémoulade	28,75
Les Rognons de Veau à la liégeoise, pommes purée	27,25
L'Assiette de légumes Gourmande	19,50
Riz au lait et au caramel maison, sublime	11,50

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

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

 Cocktails	€
Bloody Mary, une merveille	12,00
Negroni, le classique / Americano	11,00
Moscow Mule	11,00
Botaniëts (gin sans alcool) avec Tonic Fever-Tree	10,00

 Apéritifs / Aperitieven	
Martini vermouth rouge/dry/blanc	8,00
Porto rouge Churchill’s	8,00
Sherry Bodega Rey Fernando	8,00
Vin blanc cassis (Kir)	8,00
Campari/Picon avec eau	8,00
Campari orange pressée/Picon vin blanc	9,00
Pineau des Charentes	8,00
Aperol Spritz di Venezia	10,75
Coupe de Prosecco / 15 cl	10,75
Coupe de champagne / 15 cl (P. Gimonnet)	13,00
Coupe de champagne / 15 cl à la crème de framboise (P. Gimonnet)	13,50

Coupe de champagne / 15 cl à la crème de pêche (P. Gimonnet)	13,50
Coupe de champagne Rosé / 15 cl (P. Gimonnet)	14,50

 Bières en bouteille / Bieren in fles	
Dupont Saison Bio 33 cl / Flo58 Grand cru Bio 33 cl	5,25
Duvel (Moortgat) 33 cl / Leffe brune 33 cl / Triple Karmeliet 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 0.0% 25 cl	5,25
Léopold 7 Triple 33 cl	5,75

 Bières à la pression / Bieren van het vat	
Jupiler 32 cl	4,75
Jupiler pot 50 cl	6,75
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	4,75
1/2 Bru naturelle/ 1/2 Bru gazeuze	5,95
Tonic Fever-tree / Ginger Beer Fever-Tree	4,75
Limonade “Nassau” / Thé froid maison	5,25
Sirop menthe, grenadine ou cassis en supplément	1,00

 Jus frais / Verse fruitsap	
Jus d’orange, citron ou pamplemousse pressé frais	7,00
Virgin Mary – Jus de tomate frais	7,25

 Boissons chaudes / Warme dranken	
Café / Thé / Décaféiné / Chocolat chaud maison	4,25
Double Café / Double Décaféiné	6,25
Camomille / Verveine / Thé vert	5,25
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)	12,00

 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	32,00	
Bordeaux Rouge AC (Merlot), mise J.P. Moueix, MO, 2018 / H. Ancart			
Gamay de Touraine (Marionnet), MD, 2020-21 / J.-L. Moerman			
Chardonnay, Collines du Bourdic, VDP OC MD, 2020-21 / Picha			
Riesling d’Alsace, Cave Cleebourg, MP, 2018-19			
Sauvignon de Touraine, MD, 2019-20			
Château Roubine “La Vie en Rose”, Rosé, 2021			

 Bio en Natuur- Wijnen / Vins Bio et Natures	
Ch. Valcombe, Epicure, AOC, Ventoux, 2019, rouge / Mannaerts	
Verre – 50 cl – 75 cl	7,75 – 26,50 – 38,00
Château Cambon, Beaujolais, MD, rouge, 2020	39,00
Les Têtes Blanches, Loire, blanc	33,00
Gaillac AOC “La Soucarie”, rouge, 2018-19	38,00
Domaine La Croix Montjoie, Bourgogne, 2020, blanc, Verre – 50 cl – 75 cl	8,75 – 34,00 – 50,00

 Vins en bouteille Rouges / Wijnen in fles Rood	
Côtes du Brian, Minervois, « La 50/50 », Verre 9,00	
Gros-Tollot, 2020 Bouteille 75 cl	46,00
Chiroubles, Dominique Piron, 2020 Verre 8,50	
Bouteille 75 cl	42,50
Ch. Clauzet, Saint-Estèphe, MC, 2013 Verre 12,50	
Bouteille 75 cl	62,50
Château Puy Blanquet St Emilion, MC, 2016 37,5 cl	29,00
Château Fonbel, St Emilion Grd Cru, MC, 2018 Verre 11,50	
Bouteille 75 cl	60,00

La Petite Marquise du Clos du Marquis, Saint-Julien, MC, 2016	79,50
Ch. Sociando Mallet, Haut-Médoc, MC, 2015	95,00
Zédé de Labégorce, Margaux, MC, 2018	57,50
Bourgogne Côtes d’Or Pinot noir, Verre 9,00	
« Clos Margot », 2020 Bouteille 75 cl	45,00
St Nicolas de Bourgueil, MD, Loire, 2020	35,00
L’Héritage de Chasse-Spleen, Haut-Médoc, MO, 2016	49,50
Vino Nobile di Montepulciano, MD, Toscana, 2017	45,00
St Joseph, Domaine de Bonserine, Les Ediles, Côtes du Rhône, MD, 2019	59,50
Domaine Roger Sabon, Côtes du Rhône, MD, 2020	33,00
Crozes Hermitage, A-C, Jaboulet Aîné, « Les Jalets », Côtes du Rhône, MD, 2018-19	49,50
Primitivo di Manduria Rosso, Puglia, MD, 2019	43,00
Blanc et Rosé / Wit en Rosé	
Sancerre Blanc H. Bourgeois, Chavignol, MD, 2020-21	47,50
2020-21 – 37,5 cl	26,00

Chablis, Bourgogne blanc, Gilles et Nathalie Fèvre, M.D., 2021	47,50
Albia Toscana Ricasoli, Rosé, MD, 2020-21	32,00
Tentations Rosé, Clos Cibonne, Verre 8,00	
Côtes-de-Provence, 2021 Bouteille 75 cl	40,00
Champagne Louis Roederer Brut Collection 242	97,50

 Alcools / Alcohol	
Johnnie Walker Red / Gin Bombay Sapphire/ J. and B. Filliers Jenever / Ricard / Jack Daniel’s	10,00
Vodka / Grand Marnier / Cointreau / Calvados / Amaretto / Limoncello / Bailey’s	10,00
Glenlivet pure malt se boit sec / Grappa	12,00
Poire Williams / Armagnac V.S.O.P / Cognac M. Ragnaud V.S. / Rhum Bacardi 8 ans	12,00
Gin Copperhead / Hendrick’s	13,00