

Au Vieux Saint Martin

Brussels landmark since 1968

Spécialités bruxelloises / Brusselse specialiteiten / Brussels specialities

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

info@auvieuxsaintmartin.be

www.auvieuxsaintmartin.be

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 ouverte toute l'année / Terras doorlopend open / Terrace open all year

Directeurs de salle : M. Fabrice Somma, M. Cyril Godart et M. Duy Ngo

Chef de cuisine : M. Thierry Strauven



augrandforestier.be
ausavoy.be
leclaridge.be
leschambresdemartin.be




Join us on



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	10,50
Chester céleri en dégustation	10,75
Apéro bowls (olives, fromage, salami)	12,50
Mini croquettes crevettes d'Ostende maison	16,95
Tomates aux crevettes grises d’Ostende	25,00
Salade de crevettes grises d’Ostende	25,50
Echte huisbereide Oostendse grijze garnaalkroketten, heerlijk	19,50
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)	20,00
Bacon Club (poulet fermier)	24,50
Salade de poulet de ferme, mayonnaise	23,00
Fondus au parmesan maison, persil frit	19,00
Crottins de biquette de Durbuy chauds au miel	22,50

Hoofdgerechten / Plats

Œufs provenant de poules belges élevées en liberté	
Omelette nature, au fromage ou au jambon	20,50
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	28,75
Boudins noir et blanc, purée terre et ciel	25,75
La Saucisse fraîche, stoemp de carottes	25,75
Rognons de Veau, sauce Tierenteyn, p. natures	28,00
Notre Filet américain, pommes frites	
Recette inventée par Joseph Niels en 1924	25,50
Entrecôte (Irish beef) grillée Maître d’Hôtel ± 300 gr., pommes frites	35,50
Entrecôte (Irish beef) au poivre vert ± 300 gr., pommes frites	36,50
Le Must : L’Entrecôte (Irish beef) au poivre vert à la crème ± 300 gr., pommes frites	38,00
Gentse waterzooi van hoevekip	27,00
Pommes frites (en accompagnement)	5,50
Sauce béarnaise maison	5,50
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	11,75
Parfums du jour, coulis de framboise	11,00
La Gourmande Mousse au chocolat belge maison	10,50
La Classique Dame blanche Chantilly	11,50
Meringue glacée, chocolat chaud (spécialité)	12,00
Sorbet du jour, coulis de framboise	11,00
Gebak van de dag	11,50
La Véritable Gaufre de Bruxelles, confiture fraises, chantilly	11,00
Notre Grand Flan caramel de la maison	10,50


Suggesties - Suggestions	
Bouillon de bœuf et de légumes de saison	19,25
Nos Rollmops, filets de harengs, mayonnaise	20,75
Salade mélangée aux foies de volaille, croûtons	23,50
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
Emincé de poulet fermier, sauce Biddy (Leffe, lardons, champignons, oignons), pommes nature	27,25
Nos Boulets d'y Lidge, sauce Lapin, pommes purée	26,75
Fish and chips comme à Goodwood (cabillaud frit), sauce rémoulade	28,75
Witloofs au gratin, pommes purée au beurre	24,50
Les Côtes de Porc Blackwell, pommes frites	27,50
L'Assiette de légumes Gourmande	19,50
Notre bonne Poire « Belle Hélène »	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
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	12,50
Negroni, le classique / Americano	11,00
Moscow Mule	11,50
Botaniëts (gin sans alcool) avec Tonic Fever-Tree	10,00


 Apéritifs / Aperitieven	
Martini vermouth rouge/dry/blanc	8,50
Porto rouge Churchill’s / Sherry Bodega Rey Fernando	8,50
Vin blanc cassis (Kir)	8,50
Campari/Picon avec eau	8,50
Campari orange pressée/Picon vin blanc	9,50
Pineau des Charentes	8,50
Spritz di Venezia (Sélection Niels)	11,00
Coupe de Prosecco / 15 cl	10,75
Coupe de champagne / 15 cl	14,50
Coupe de champagne / 15 cl à la crème de framboise	15,00
Coupe de champagne / 15 cl à la crème de pêche	15,00


 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	6,25
Chimay bleue / Tripel Westmalle Trappiste 33 cl	6,25
Orval Trappiste 33 cl	6,50
Gueuze Boon 37,5 cl / Kriek Boon 37,5 cl	6,50
Gordon Finest Scotch 33 cl	6,00
Jupiler 0.0% 25 cl	5,25
Léopold 7 Triple 33 cl	6,00

 Bières à la pression / Bieren van het vat	
Jupiler 32 cl	5,00
Jupiler pot 50 cl	6,75
Leffe Blonde / Blanche de Hoegaarden 33 cl	6,00


 Eaux / Limonades / Frisdranken	
1/5 Perrier / 1/5 Bru naturelle	5,00
Coca-Cola / Orangina / Coca-Cola zero	5,00
1/2 Bru naturelle/ 1/2 Bru gazeuze	5,95
Tonic Fever-tree / Ginger Beer Fever-Tree	5,00
Limonade “Nassau” / Thé froid maison	5,50
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	4,50
Double Café / Double Décaféiné	6,50
Camomille / Verveine / Thé vert	5,50
شاي بالنعناع / Thé à la menthe fraîche	5,25
Cappuccino à la crème fraîche ou à la mousse de lait	5,50
Vin chaud à la cannelle, le classique	7,00
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			
7,50	22,50	33,00	

Bordeaux Rouge AC (Merlot), mise J.P. Moueix, MO, 2018 / H. Ancart		
Gamay de Touraine (Marionnet), MD, 2021 / J.-L. Moerman		
Chardonnay, Collines du Bourdic, VDP OC MD, 2021-22 / Picha		
Riesling d’Alsace, Cave Cleebourg, MP, 2020-21		
Bordeaux blanc (sauvignon), Siozard, 2021 / Nicolas Party		
Château Roubine “La Vie en Rose”, Rosé, 2021-22		

 Bio en Natuur- Wijnen / Vins Bio et Natures		
Ch. Valcombe, Epicure, AOC, Ventoux, 2019-20, rouge / Mannaerts	Verre – 50 cl – 75 cl	7,75 – 26,50 – 38,00
Les Têtes Blanches, Loire, blanc		33,00
Gaillac AOC “La Soucarie”, rouge, 2019-20		38,00

 Vins en bouteille Rouges / Wijnen in fles Rood		
Côtes du Brian, Minervois, « La 50/50 », Gros-Tollot, 2020	Verre Bouteille 75 cl	9,00 46,00
Chiroubles, Dominique Piron, 2020-21	Verre Bouteille 75 cl	8,50 42,50
Réserve de Montrose, St-Estèphe, MC, 2015		67,50
Haut-Médoc de Giscours, MD, 2018	Verre Bouteille 75 cl	11,50 59,50

Château de Bel Air, Lalande de Pomerol, MC, 2015	37,5 cl	29,50
Château Fonbel, St Emilion Grd Cru, MC, 2018	Verre Bouteille 75 cl	11,50 60,00

Zédé de Labégorce, Margaux, MC, 2018		57,50
Bourgogne Côtes d’Or Pinot noir, « Clos Margot », 2021	Verre Bouteille 75 cl	9,00 47,50

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Dom. Glantenet, 2021		59,50
St Nicolas de Bourgueil, MD, Loire, 2021		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, 2020-21		62,50
--	--	--------------

Crozes Hermitage, A-C, Jaboulet Aîné, « Les Jalets », Côtes du Rhône, MD, 2020-21		49,50
--	--	--------------


Primitivo di Manduria Rosso, Puglia, MD, 2020-21		43,00
--	--	--------------

Blanc et Rosé / Wit en Rosé		
Sancerre Blanc H. Bourgeois, Chavignol, MD, 2021		49,50
	2021 – 37,5 cl	27,50

Chablis, Bourgogne blanc, Gilles et Nathalie Fèvre, M.D., 2021		49,50
--	--	--------------

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Dom. Glantenet, 2020		59,50
Tentations Rosé, Clos Cibonne, Côtes-de-Provence, 2021-22	Verre Bouteille 75 cl	8,00 40,00

Champagne Louis Roederer Brut Collection 243-44	105,00
Champagne Franck Bonville Blanc de Blancs Grand Cru	94,50

 Alcools / Alcohol		
Johnnie Walker Red / Gin Bombay Sapphire/ J. and B. Filliers Jenever / Ricard / Jack Daniel’s		10,50
Vodka / Grand Marnier / Cointreau / Calvados / Amaretto / Limoncello / Bailey’s		10,50
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