



Au Vieux Saint Martin

 Dégustations à partager / Degustaties om te delen €	
Nos Radis, Fleur de sel de Noirmoutier	9,75
Cervelas extra en dégustation	12,00
Chester céleri en dégustation	11,45
Nos Apéro bowls (olives, fromage, salami)	13,95
Mini croquettes crevettes ou mini fondus au parmesan	19,45
Royal Stilton cheese, en dégustation	12,45

 Entrées / Voorgerechten	
Tomates aux crevettes grises d'Ostende	27,95
Salade de crevettes grises d'Ostende	28,45
Echte huisbereide Oostendse grijze garnaalkroketten, heerlijk	21,95
Toast aux crevettes grises d'Ostende, mayonnaise	23,95
Notre Carpaccio de Saumon frais d'Ecosse (R. Label), toasts	27,95
L'Excellent Toast Cannibale (spécialité)	22,95
Le duo de fondus au parmesan maison, persil frit	20,95
Crottins de biquette de Durbuy chauds au miel	24,45

 Hoofdgerechten / Plats	
Œufs provenant de poules belges élevées en liberté	
L'Omelette nature, au fromage ou au jambon	23,95
L'Omelette aux crevettes grises de nos côtes	28,45
Bacon Club (poulet fermier), gourmand, p. frites	29,45
Duo van Zeebrugse zeetongetjes "meunières" (± 200 gr per stuk), mierikswortel, aardappeltjes	36,45
Pavé de Saumon Ecossais (Red Label) rôti à l'oseille, fleuron, p. purée	32,95
Boudins noir et blanc, purée terre et ciel	29,45
La Saucisse fraîche, stoemp de carottes	29,45
Rognons de Veau, sauce Bister, p. natures	30,45
Notre Filet américain, pommes frites	
Recette inventée par Joseph Niels en 1924	28,95
Entrecôte (Irish beef) grillée ± 300 gr., pommes frites	
Grillée, au beurre Maître d'Hôtel	39,95
Au poivre vert	40,95
Au poivre vert à la crème, le must !	40,95
Gentse waterzooi van hoevekip	31,45
Pommes frites (en accompagnement), fabuleuses	7,45
Sauce béarnaise maison	6,45
Salade verte, mixte ou de tomates (no salad as a meal)	9,75
Légumes chauds du jour et de saison	10,45



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 **23,45**



Desserts / Nagerechten	€
Pâtisserie et crème glacée faites maison	
Gebak en ijs huisgemaakt	
Crème brûlée à l'orange	13,00
Parfums du jour, coulis de framboise	13,45
Onze smakelijke Belgische chocolade mousse	12,45
La Classique Dame blanche Chantilly	13,50
Meringue glacée, chocolat chaud (spécialité)	14,50
Sorbet du jour, coulis de framboise	13,00
Fruitgebak van de dag, heerlijk	14,00
La Véritable Gaufre de Bruxelles, fraises, chantilly	13,45
Notre Grand Flan caramel de la maison	12,50

SUGGESTIONS – SUGGESTIES

• Ceviche saumon & cabillaud, pomme, radis, citron et croustillant de maïs — à partager	24,95
• Foie gras d'oie, chutney de mangue, brioche chaude — à partager	23,45

• Le Gratin de Moules de Zélande au fenouil, somptueux	24,95
• La généreuse salade Niçoise au thon frais de Gibraltar	29,45
• Duo d'avocat aux crevettes grises d'Ostende, incontournable	25,45
• Tartare de crevettes grises d'Ostende, saumon, avocat et mangue, toasts	26,45

• Notre Grande salade César maison, anchois, parmesan, croûtons et concombre	29,45
• Fish & Chips comme à Goodwood (cabillaud frit), s. rémoulade	31,95
• Daurade à la plancha, vinaigrette à la tomate, p. natures	32,95
• Vol-au-vent (volaille fermière), p. frites, la spécialité	30,45
• Émincé de volaille, sauce estragon, bouquetière de légumes de saison, p. natures— idéal avec un verre de Gamay	29,45
• Belle Côte de porc ibérique, sauce Blackwell, pommes frites	32,45
• Steak haché de boeuf à cheval, p. frites	29,45
• La Grande assiette de Roastbeef avec sa kartoffelsalat	29,45
• Contrefilet Irlandais à la minute, sauce béarnaise, p. frites	34,95
• Nos carbonnades flamande à la guezue Boon sur toast moutardé, p. frites	30,45
• L'Assiette de légumes de saison, gourmande 	23,95

• Notre inoubliable assiette Melba de pêches et/ou framboises belges, crème chantilly et coulis de framboises	14,45
• Panna Cotta aux figues – Fierté de la maison	13,95

2026

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€

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

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

 Cocktails	€
Le Bloody Mary, une merveille	14,50
Negroni / Americano / Moscow Mule / London Mule	13,50
Espresso Martini	14,50

 Apéritifs / Aperitieven	
Martini vermouth rouge/dry/blanc	9,45
Porto rouge Churchill's / Sherry Bodega Rey Fernando	9,45
Vin blanc cassis (Kir) / Pineau des Charentes	9,45
Campari/Picon avec eau	9,45
Campari orange pressée/Picon vin blanc	10,45
Le Spritz di Venezia (Aperol, Campari ou Select)	12,00
Glaasje Prosecco / 15 cl	11,45
Notre Coupe de champagne / 15 cl	14,75
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	6,00
Duvel (Moortgat) 33 cl / Leffe brune 33 cl / Triple Karmeliet 33 cl / Zinnebir (Belgian Pale Ale) 33 cl	6,45
Trappiste Chimay bleue / Tripel Westmalle / Orval 33 cl	6,50
Gueuze Boon 37,5 cl / Kriek Boon 37,5 cl	6,95
Gordon Finest Scotch 33 cl	6,00

 Bières à la pression / Bieren van het vat	
Jupiler 32 cl	5,75
Jupiler pot 50 cl	6,95
Leffe Blonde / Blanche de Hoegaarden	6,45

 Sans alcool / Alcoholvrij / Mocktails	
Le Spritz 0% / Mocktail maison (0%) / Virgin Mojito	9,45
Botaniets gin (0% alcool) avec tonic Fever-Tree	10,00
Virgin Mary – Vers tomatensap	8,00
Jupiler 0,0% 25 cl	5,45
La Chouffe 33 cl	6,25

 Eaux / Limonades / Frisdranken	
1/5 Bru naturelle	5,25
1/3 Perrier	5,75
Coca-Cola / Orangina / Coca-Cola zero	5,45
1/2 Bru naturelle/ 1/2 Bru gazeuze	7,45
Tonic Fever-tree / Ginger Beer Fever-Tree / Jus de pomme	5,25
Limonade "Nassau" / Thé froid maison	6,45
Sirop menthe, grenadine ou cassis en supplément	1,50

 Jus frais / Verse fruitsap	
Jus d'orange, citron ou pamplemousse pressé frais	8,00

 Boissons chaudes / Warme dranken	
Café / Thé / Décaféiné / Espresso	4,95
Double Café / Double Décaféiné	6,95
Camomille / Verveine / Thé vert / Thé au gingembre / Chocolat chaud maison	5,75
شاي بالنعناع / Thé à la menthe fraîche	5,75
Cappuccino à la crème fraîche ou à la mousse de lait	5,95
Vin chaud à la cannelle, le classique	7,25
Onze Irish Coffee met Bushmills (specialiteit)	14,45

 Alcools / Alcohol	
Johnnie Walker Red / Gin Bombay Sapphire/ J. and B. Filliers Jenever / Ricard / Chartreuse verte	13,00
Vodka / Grand Marnier / Cointreau / Calvados / Amaretto / Limoncello / Bailey's	13,00
Glenlivet pure malt se boit sec / Grappa / Jack Daniel's	13,50
Poire Williams / Armagnac V.S.O.P / Cognac M. Ragnaud V.S. / Rhum Bacardi 8 ans	13,50
Gin Copperhead / Hendrick's	14,45
Yamazaki Distillers Reserve Single Malt (Whisky japonais)	24,00

 Champagne	
Louis Roederer Brut Collection 246	115,00
Franck Bonville Blanc de Blancs Grand Cru	99,50

 Vins au verre, en carafon ou en bouteille / Sél. Niels			
Wijnen per glas, per karafje of per fles / Sel. Niels	€		
Verre 15 cl / Carafon 50 cl / Bouteille 75 cl			
	8,95	24,95	36,95

■ Bordeaux rouge AC (Merlot), Siozard, MO, 2024 / N. Party	
■ Gamay de Touraine (Marionnet), MD, 2024-25 / J.-L. Moerman	
■ Chardonnay, Collines du Bourdic, VDP OC MD, 2025 / Picha	
■ Riesling d'Alsace, Cave Cleebourg, MP, 2023-24	
■ Bordeaux blanc (Sauvignon), Siozard, 2024 / N. Party	
■ Côtes de Provence Gilardi, MD, 2024 / R. Van de Velde	

 Bio en Natuur- Wijnen / Vins Bio et Natures	
■ Ch. Valcombe, Epicure, AOC, Ventoux, 2021 / Mannaerts	
Verre – 50 cl – 75 cl	8,95 – 26,50 – 39,00
■ Les Têtes Blanches, Loire, blanc, NM	36,00
■ Dom. de l'Amandine, C. du Rhône, blanc, MD, 2024	35,00
■ Domaine Py, Pinot noir, Pays d'Oc, MD, 2024	35,00

■ Rouge / Rood	
Chiroubles, Dominique Piron, 2023-24	Verre 8,50 Bouteille 75 cl 42,50
Haut-Médoc de Giscours, MD, 2018-22	Verre 12,95 Bouteille 75 cl 62,50
Château Fonbel, St-Emilion Grand Cru, MC, 2022	Verre 13,25 Bouteille 75 cl 65,00
Bourgogne Côte Chalonnaise Pinot noir, « Dom. des Pierres Blanches », 2023	Verre 9,75 Bouteille 75 cl 52,50
Ch. Dutruch, Moulis en Médoc, MC, 2022	37,5 cl 29,50
Givry, Bourgogne Rouge, MD, 2023-24	45,00
L'Héritage de Chasse-Spleen, Haut-Médoc, MO, 2020	59,50
Madame de Beaucaillou, Ht-Médoc, MDC, 2019	55,00
Château Capbern, St-Estèphe, MC, 2020	69,50
Zédé de Labégorce, Margaux, MC, 2020-21	59,50
Clos René, Pomerol, MC, 2020	89,50
La Petite Marquise du Clos du Marquis, St-Julien, MC, 2019	79,50
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, D Glantenet, 2023-24	59,50
St-Nicolas-de-Bourgueil, MD, Loire, 2024	35,00
St-Joseph, Domaine de Bonserine, Les Ediles, Côtes du Rhône, MD, 2023-24	62,50
Crozes-Hermitage, A-C, Jaboulet Aîné, « Les Jalets », Côtes du Rhône, MD, 2023-24	49,50
Vino Nobile di Montepulciano, MD, Toscana, 2019-20	52,50
Primitivo di Manduria Rosso, Puglia, MD, 2022-23	49,50
Barbera d'Alba, MD (Marchesi di Barolo), 2022-23	52,50

★ Les trésors de notre cave / De schatten uit onze kelder	
Elena Walch – Pinot Nero, Alto Adige DOC 2025	9,- v. / 45,- bt
Château Croizet-Bages, Pauillac, M.C., 2016	135,00
La Cuisine de ma Mère – Nicolas Grosbois, Chinon 24 bio	43,00
Pouilly Fuissé 1er cru "Au Vignerais", 2021	97,00
Chorey Les Beaune, MD, 2022, Maison Joseph Drouhin	69,50
Gevrey-Chambertin, MD, 2021-23, Derey	125,00

■ Blanc et Rosé / Wit en Rosé	
Sancerre blanc H. Bourgeois, Chavignol, MD, 2024-25	52,50
	37,5 cl 32,50
Bourgogne blanc, Vieilles Vignes, Domaine Masse, MD, 2023-24	Verre 9,75 Bouteille 75 cl 49,50
Petit Chablis, Bourgogne blanc, Fèvre, M.D., 2023-24	52,50
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, D. Glantenet, 2023	59,50
Tentations Rosé, Clos Cibonne, Côtes de Provence, 2024-25	Verre 8,95 Bouteille 75 cl 45,00

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 views of the Sablon for meetings, banquets and receptions

Rooms en suite with views of 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 et M. Marc Adamski

Chef de cuisine : M. Thierry Strauven



maisons-niels.be



Join us on

