

## ❁ LES ENTRÉES ❁

Les 12 Moules gratinées au fromage belge Affligem	15 €
Les 6 escargots au beurre d'ail	16 €
Scampis à l'ail & fines herbes (6 pièces)	16 €
Fondus au fromage de Maredsous (faits Maison)	17 €
Les Croquettes aux crevettes grises (faites Maison)	19 €
Le mixte (1 croquette & 1 fondu)	18 €
Ravioles farcies à la truffe & champignons	16 €
Ravioles de homard et son émulsion bisquée	18 €

## ❁ LES PLATS ❁

Mille feuilles de légumes, mozzarella di Bufala	24 €
Ravioles farcies à la truffe et champignons	26 €
Ravioles de homard et son émulsion bisquée	29 €
Filet de truite saumonée (Malmedy, Belgique) et sa sauce mousseline à l'orange	22 €
Filet de sébaste et sa marinade chermoula	24 €
Tartare de boeuf préparé ou non (steak Angus)	22 €
Steak grillé Prime Angus Irlande +-220gr	22 €
Entrecôte de boeuf grillée Angus Irlande +-350gr	33 €
Filet pur grillé Angus Aberdeen Ecosse +-220gr	33 €
Jambonneau, sauce moutarde à l'ancienne	24 €

## ❁ LES PLATS BRUXELLOIS ❁

Carbonnades flamandes à la Gueuze	22 €
Pain de viande "VBXL" (le meilleur du monde!) (Porc & veau, fromage Orval, pommes, raisins, ...)	22 €
Vol au vent de poularde fermière bio	22 €
Magret de canard du Périgord, sauce à la Kriek (bière à la cerise)	24 €
Cuisses de lapin aux pruneaux et bière brune belge (comme chez Grand-Mère)	27 €

## ❁ LES ACCOMPAGNEMENTS ❁

Légumes du jour	5 €
Salade mixte	5 €
Frites fraîches (coupées dans la maison)	5 €
Purée maison	5 €
Pommes croquettes artisanales	5 €
Rosté (frais maison)	5 €
Riz blanc	4 €

## ❁ LES SAUCES ❁

Sauce "Au Vieux Bruxelles" (dés de tomate, estragon, crème, déglacée au vin blanc)	5 €
Poivre vert crème	4 €
Béarnaise (minute)	4 €
Beurre Maître d'hôtel	2 €
Mayonnaise, Ketchup	0,50 €

# NOS MOULES

Yerseke (marinières)	30 €
Ail crème	30 €
Au Château d'Arville (fromage bleu)	30 €
Curry crème	30 €
Diablé	30 €
Estragon crème	30 €
Petits légumes	30 €
Bière Grimbergen Blonde	30 €
Bière blanche de Bruxelles et cresson	30 €
Vin blanc Pinot gris	30 €
Curry rouge et lait de coco	32 €
"Au Vieux Bruxelles" (lardons, chicons, crème...)	32 €
Crest-Voland (Calvados, vin blanc, pomme, crème ail, persil)	34 €

*Nos moules sont accompagnées de frites fraîches*

## LES APERITIFS

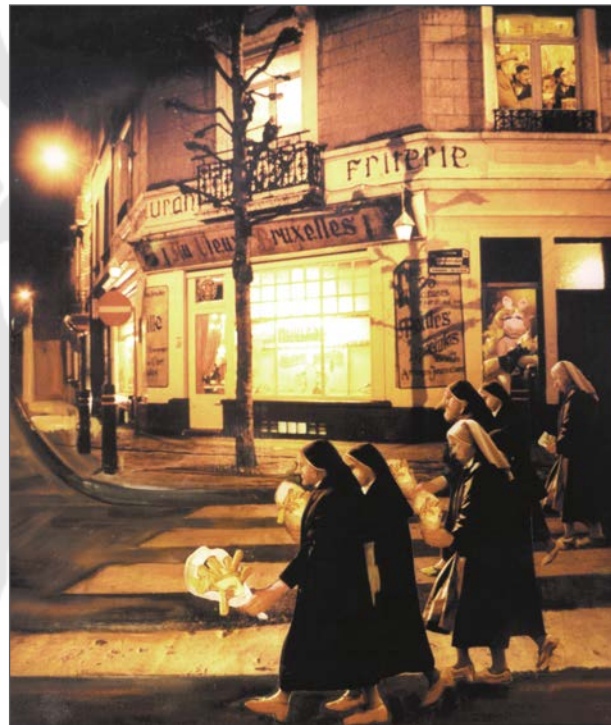
Aperitif Maison (Crémant d'Alsace & crème de cassis)	9 €
Aperol Spritz	10 €
Flûte de champagne blanc brut Veuve Elisabeth	14 €
Champagne Brut Dival Cotel	70 €
36 mois d'élevage avant mise en bouteille... du pur plaisir	
Campari / Campari orange	6 € / 8 €
Kir vin blanc	8 €
Martini Rouge ou Blanc	6 €
Picon / Picon vin blanc	6 € / 8 €
Pisang / Pisang Orange	6 € / 8 €
Pineau des Charentes	6 €
Porto Rouge ou Blanc	6 €
Ricard	6 €
Sherry sec	6 €

## LES ALCOOLS

William Lawson	8 €
JB	8 €
Johnnie Walker Black Label	15 €
Chivas Regal	10 €
Jack Daniels	10 €
Gin Gordon's	8 €
Vodka Absolut	8 €
Bacardi	8 €
Rhum brun agricole	8 €

## LES EAUX

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3,50 €
Sprit, Fanta Orange	3,50 €
Tonic	3,50 €
Jus d'orange, Jus de pomme	3,50 €
Ice Tea	3,50 €
Fuze Tea (pêche, hibiscus)	3,50 €
Eau Chaudfontaine 50cl (plate ou pétillante)	5 €
Sirop : Cassis, Grenadine, Menthe	0,50



**EN CE LIEU,  
GRAND OU PETIT A TOUJOURS BON APPÉTIT**

## LES BIERES EN BOUTEILLE

	25cl	33cl
Maes NA sans alcool	5 €	
Blanche de Bxl houblon, agrumes, coriandre		6 €
Duvel raffinée, légèrement amère, légèrement		6 €
Kriek Mort Subite cerises fraîches	5 €	
Grimbergen Brune douce, amère, ample		6 €
Chimay Bleue fleur rosacée, note caramel		6 €
Gueuze légère, douce, amère, sûre	5 €	
Affligem Triple sucre candi blanc, orge, houblon		6 €
Orval saveur riche, houblonnée & arôme de sauge		6 €

## LES BIERES A LA PRESSION

	25 cl	50cl
Maes	4,5 €	8 €
Duvel 6,66% (6 houblons, intense, fruitée)	4,5 €	8 €
	33 cl	50cl
Grimbergen Blonde légèrement fruitée	6 €	8 €

.Possibilité de réserver le restaurant le midi pour les groupes à partir de 20 personnes

.Formules banquet à partir de 20 personnes

.Possibilité de privatiser le restaurant

.Tous nos plats sont à emporter

Vous désirez des informations, contactez nous :  
info@auvieuxbruxelles.com

Ouvert du lundi au samedi de 18h à 23h30