

La Belgitude

RESTAURANT

Maandag tot vrijdag
Van 11h30 tot 15h

Donderdag- en Vrijdagavond
van 18h30 tot 22h00

ANDERE AVONDEN GEOPEND OP RESERVATIE MET EEN MINIMUM VAN 15 PERS!

Volg ons :



WWW.BELGITUDE.BRUSSELS

Voorgerechten



- Dagsoep (in het seizoen) 4,00 €
- Tomaat-garnaal (1 stuk) 16,50 €
- Huisgemaakte terrine en uien confit 14,00 €
- Scampi in duiveltjessaus (licht pikant tomatensausje) 14,00 €
- Scampi in looksaus 14,00 €
- Escabèche van paling 15,00 €
- Carpaccio van gerookte Holstein, parmezaan en Kalamata olijven 16,00 €

Typisch Belgisch



- Gehaktballen in tomatensaus 15,00 €
- Luikse gehaktballen 16,00 €
- Gratin van witloof en ham met een aardappelpurée 17,00 €
- Koninginnehapje met een mousseline saus 17,00 €
- Stoemp met spek en boerenworst 17,00 €
- Vlaamse karbonade met bier 18,00 €

Vlees van de beenhouwer



- Runds filet mignon (250gr) speciaal Belgitude (roquefort en peper saus) 20,00 €
- Runds filet mignon (250gr) 18,00 €
- Kalfslapje Milanese (200gr) met pasta 19,00 €
- Kalfslapje (200gr) Belgitude (Gandaham, mozzarella, Maredsous kaas, tomaten saus) en pasta 22,00 €
- Côte à l'os Simmental dry aged (500gr) 40,00 €
- Entrecôte Holstein (350g) 27,00 €
- Belgische rundsburger met ganda ham en Maredsous kaas 19,00 €
- Italiaanse burger met geconfijte tomaatjes, parmezaan en raketsla 19,00 €
- Zelfgemaakte sauzen 3,50 €
Béarnaise, champignon, groene peper, gemalen peper, roquefort

Al onze gerechten worden geserveerd met frietjes of kroketjes

De tartaar's



- **Américain préparé, frietjes en sla** 18,00 €
(rundvlees, uien, peterselie, kappertjes, augurken, mayonaise)
- **Brusselse tartaar, frietjes en sla** 18,00 €
(rundvlees, ui, peterselie, kappertjes, augurken en pickles saus)
- **Italiaanse tartaar, frietjes en sla** 18,00 €
(rundvlees, basilicum, raketsla, parmezaan, pijnboompitten)
- **Handgesnede tartaar, frietjes en sla** 18,00 €
(rundvlees, ui, kappertjes, peterselie, eigeel, mosterd, augurken)

De noordzee



- **Duo van soletjes, veldsla en frietjes** 23,00 €
- **Zalm béarnaise met Pont Neuf aardapeltjes en waterkers** 18,00 €
- **Ardense forel met een Pas de Bleu saus** 21,00 €
- **Oostendse waterzooi** 19,00 €

De pasta's



- Penne met vier kazen saus en Serrano ham 17,00 €
- Tagliolini met groenten en pesto 16,00 €
- Tagliolini met tomatensaus en wilde gamba's 21,00 €
- Wok met groenten 14,00 €

De kroketten



- Garnaalkroketten (2 stuks) 16,00 €
 - Kaaskroketten 14,00 €
 - Kroketten van escargot en gekookte ham 16,00 €
 - Kroketten met cantherel en kalfszwezeriken 16,00 €
- Bord om te delen - Diverse kroketten (2 stuks van elk) 16,00 €

De salades



- **Ceasar salade** **16,50 €**
(romeinse sla, gepaneerde kip, croutons, parmezaan, pijnboompitten, ansjovis, gepocheerd ei)

- **Noordzee sla** **22,00 €**
(sla, gerookte zalm, grijze garnalen, tonijn, ei, sperziebonen, rode ui)

- **Geitenkaas en gerookte zalm sla** **22,00 €**
(sla, geitenkaas, slagroom, gerookte zalm, rode ui, pijnboompitten)

- **Luikse sla** **17,00 €**
(sla, sperziebonen, aardappelen, spek geglaceerd in frambozen azijn)

- **Italiaanse sla** **20,00 €**
(raketsla, gegrilde aubergine, gegrilde zucchini, Serrano ham, parmezaan, grissini, mozzarella di Bufala)

- **Frisée sla met spek** **16,00 €**
(frisée sla, spek geglaceerd met balsamico azijn, sperziebonen, gepocheerd ei)

Extra's



- Gemengde sla 3,50 €
- Frietjes 3,50 €
- Aardappelkroketjes 3,50 €
- Seizoensgroentjes 4,00 €

VERGEET ONZE SUGGESTIES NIET TE BEKIJKEN 😊

In geval van allergieën of voedsel intolerantie gelieve dan ons personeel hiervan op de hoogte te willen brengen

U bent een grote groep en beschikt over weinig tijd ?
Geef ons een belletje, bestel op voorhand en
U wordt geserveerd bij aankomst.

Aperitiven



- Cava 5,50 €
- Maison 7,50 €
- Kir vin blanc 5,50 €
- Kir royal 7,50 €
- Martini blanc/rouge 5,50 €
- Porto blanc/rouge 5,50 €
- Pineau des Charentes 5,50 €
- Campari 6,00 €
- Apérol spritz 8,50 €
- Pastis 7,50 €
- Vodka Absolut 8,00 €
- Bacardi 7,50 €
- Gin Bombay 8,00 €
- Gin belge 11,00 €
- Whisky J&B 7,50 €
- Whisky Johnny Walker Red 7,50 €
- Whisky Jack Daniels 8,50 €
- Whisky belge 8,00 €

- Accompagnement soft 1,50 €
- Fever Tree 2,50 €
- Grenadine 0,50 €

Bieren



- Stella Artois
vat (25cl) 3,00 €
(50cl) 5,00 €
- Leffe blonde
vat (33 cl) 4,50 €
- Blanche Hoegaarden 3,50 €
- Kriek 3,50 €
- Duvel 5,00 €
- Vedett 5,00 €
- Léopold 7 6,00 €
- Orval 5,50 €
- Chimay bleue 5,50 €
- Triple Westmalle 5,50 €
- Jupiler zéro 3,50 €
(zonder alcohol)

Frisdrank



- Chaudfontaine
Plat / bruisend water
25cl : 3,00€ 50cl : 5,00€ 1l : 8,00 €

- Coca 3,00 €
- Coca zéro 3,00 €
- Fanta 3,00 €
- Ice Tea 4,00 €
- Schweppes Tonic 3,50 €
- Jus de tomate 3,50 €
- Jus d'orange 3,50 €
- Jus de pomme 3,50 €
- Jus de pamplemousse 3,50 €
- Fever Tree 4,00 €
- Chose 6,00 €

La Belgique
RESTAURANT

Witte wijnen



- **Sancerre E. Louis - Loire - 100% Sauvignon**

40,00 €

Vin fruité, concentré en agrumes et fruits exotiques. Le Sancerre s'accompagne aussi bien avec poissons, fruits de mer et viandes blanches.

- **Pouilly Fumé Domaine de Kerbiquet**

- Loire 100% Sauvignon

37,5cl : 20,00 € 75cl : 36,00 €

Vin blanc sec et fruité, accompagne très bien vos entrées, viandes blanches, fruits de mer et poissons.

- **Corvo Glicine - Italien**

28,00 €

Vin blanc légèrement fruité cultivé sous le soleil de Sicile
Excellent vin à découvrir.

Rosé-wijnen



- **Les Boutinelles Côtes de Provence**

21,00 €

Assemblage de tibouren, grenache et carignan .
Vin sec et fruité avec un bel équilibre.

- **Sancerre rosé E. Louis - 100% Pinot Noir**

40,00 €

Sa couleur saumonée est limpide et brillante.
Joli nez pinot de fruits rouges et d'épices avec une bouche puissante et structurée.



Rode wijnen



- **Château Fredignac**
- Côte de Blaye - Bordeaux **37,5cl : 18,00 € 75cl : 32,00 €**
Vin composé de 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon et 10% cabernet Franc Nez aromatique de fruits rouges.
Ce vin offre une couleur profonde avec des notes fruitées.
 - **Château Les Dames de Ferran** **30,00 €**
- Graves Pessac Léognan - Bordeaux
Assemblage de Merlot et Cabernet Sauvignon, arômes fins avec des notes de fruits rouges, des tanins matures qui laissent une grande richesse en bouche. A la fois corsé et élégant.
 - **Château Les Chaumes - Lalande Pomerol** **42,00 €**
Mélange de Cabernet Sauvignon, de Merlot et de Cabernet Franc
Vin dont le parfum dégage un bouquet riche et puissant.
En bouche, c'est un vin chaleureux où les tanins deviennent veloutés.
Elevage en barrique.
 - **Château Bellevue Figeac** **37,5cl : 21,50 € 75cl : 39,00 €**
- Saint Emilion Grand Cru - Bordeaux
Vin composé de Merlot et de Cabernet Sauvignon. Il a un arôme de fruits rouges et de vanille. Elevage en fût de chêne.
Vin équilibré avec une belle complexité en teneur.
 - **Château Lavillote - St Estephe - Bordeaux** **37,5cl : 24,00 € 75cl : 44,00 €**
Vin composé de 70% de Cabernet Sauvignon, de 27% de Merlot et 3% de Petit Verdot. Bouqueté et distingué, il est riche en tanins qui se fondent dans une grande harmonie.
 - **Saint Amour Domaine des Ducs** **37,5cl : 17,00 € 75cl : 30,00 €**
- Beaujolais - 100% gamay
Cru du Beaujolais. Vin fin et équilibré, il conserve tout le fruit du cépage Gamay et laisse entrevoir une robe rubis et des arômes de kirsh, d'épices et de réséda.
-

- **Clamore del Veneto** - IGT Veneto - Italie 28,00 €
 Vin composé de Cabernet Franc, de Cabernet Sauvignon, de Merlot et de Marzamino. Il est souple et rond avec une belle complexité.

- **Diez Caballero reserva** - Rioja - Espagne - 100% Tempranillo 38,00 €
 Elevage en fût de chêne français. Nez aux fruits rouges mûrs, épices et chêne. Vin complexe, équilibré et harmonieux.

- **Altitude red IXSIR** 37,5cl : 20,50 € 75cl : 37,00 €
 - Liban - Vallée de la Bekaa
 Cabernet Sauvignon, Syrah, Caladoc et Tempranillo. Elevage en fût de chêne français. Vin souple et complexe avec une finale aux tanins soyeux fait de celui-ci un vin agréable et accessible. Une vraie découverte.



Frisse rode wijnen

- **Pinot Nero** - Italie 28,00 €
 Belle robe rouge avec un bouquet complexe et plaisant
 Vin très agréable qui ne perd pas de sa saveur du fait qu'il est servit frais
 Il peut également être servit à température ambiante.

- **Sancerre rouge E. Louis** - Loire - 100% Pinot Noir 40,00 €
 Couleur rouge rubis, limpide et brillante. En bouche, ce vin est très puissant, plein de fruits et avec une belle structure.



Huiswijnen

| | | | |
|----------------------|-------------|--------------|---------------|
| • Chardonnay blanc | verre : 4 € | 1/4 : 6,50 € | 1/2 : 12,50 € |
| • Syrah rosé | verre : 4 € | 1/4 : 6,50 € | 1/2 : 12,50 € |
| • Favori de Gascogne | verre : 4 € | 1/4 : 6,50 € | 1/2 : 12,50 € |

Cava en Champagne



- **Cava Mont Michel** - Mousseux espagnol 28,00 €
- **Champagne Leblond-Lenoir Brut** 54,00 €