

La Belgitude

RESTAURANT

Du lundi au vendredi
De 11h30 à 15h00

Jeudi & vendredi soir
De 18h30 à 22h00

T

AUTRE SOIR SUR RÉSERVATION À PARTIR DE 15 COUVERTS !

Suivez-nous :



WWW.BELGITUDE.BRUSSELS

Entrées



- **Potage du jour** (en saison) **4,00 €**
- **Tomate aux crevettes grises** (1 pièce) **16,50 €**
- **Terrine de campagne maison et sa confiture d'oignons** **14,00 €**
- **Scampis à la diable** (Sauce tomatée légèrement piquante) **14,00 €**
- **Scampis à l'ail** **14,00 €**
- **Escabèche d'anguille** **15,00 €**
- **Carpaccio Holstein fumé, parmesan, olives de Kalamata** **16,00 €**

Le coin Belge



- Boulettes sauce tomate 15,00 €
- Boulets à la Liégeoise 16,00 €
- Chicons gratins et sa purée 17,00 €
- Vol au vent et sa sauce mousseline 17,00 €
- Stoemp lard paysan et sa saucisse de campagne 17,00 €
- Carbonnades à la flamande, bière belge 18,00 €

Le coin du boucher



- Mignon de bœuf (250g) spécial Belgitude (roquefort et sa sauce poivre) 20,00 €
- Mignon de bœuf (250g) 18,00 €
- Escalope de veau milanaise (200g) et ses pâtes fraîches 19,00 €
- Escalope de veau (200g) Belgitude 22,00 €
(jambon Ganda, mozzarella, emmental, Maredsous, sauce tomate) et ses pâtes fraîches
- Côte à l'os Simmental dry aged (500g) 40,00 €
- Entrecôte Holstein (350g) 27,00 €
- Burger belge (pur bœuf) (jambon Ganda, Maredsous) 19,00 €
- Burger italien (tomates confites, parmesan, roquette) 19,00 €
- Sauces maison 3,50 €
Béarnaise, archiduc, poivre vert, poivre concassé, roquefort

Tous nos plats sont servis avec : Frites ou croquettes

Le coin des tartares



- **Américain préparé, frites, salade** 18,00 €
(viande de bœuf, oignons, persil, câpres, cornichons, mayonnaise)
- **Bruxellois, frites, salade** 18,00 €
(viande de bœuf, oignons, persil, câpres, cornichons, sauce Pickles)
- **Italien, frites, salad** 18,00 €
(viande de bœuf, basilic, roquette, parmesan, pignons de pain)
- **Au couteau, frites, salade** 18,00 €
(viande de bœuf, oignons, câpres, persil, jaune d'œuf, moutarde, cornichons)

Le coin de la mer du nord



- **Duo de solettes, salade de blé, frites** 23,00 €
- **Saumon béarnaise, pomme Pont Neuf, cressonnette** 18,00 €
- **Truite de nos Ardennes, sauce au Pas de Bleu** 21,00 €
- **Waterzooi à l'ostendaise** 19,00 €

Le coin des pâtes



- Penne aux 4 fromages, chiffonnade de Serrano 17,00 €
- Tagliolini aux légumes et pesto 16,00 €
- Tagliolini al pomodoro et ses gambas sauvages 21,00 €
- Wok de légumes 14,00 €

Le coin des croquettes



- Crevettes (2 pièces) 16,00 €
 - Fromage 14,00 €
 - Petits gris de Namur et jambon blanc 16,00 €
 - Girolles et ris de veau 16,00 €
- Assiette à partager - Assortiments de croquettes (2 pièces de chaque) 16,00 €

Le coin des salades



- **Salade César** **16,50 €**
(salade romaine, poulet pané, croûtons, parmesan, pignons de pain, anchois, oeuf mollet)

- **Mer du Nord** **22,00 €**
(salade, saumon fumé, crevettes grises, thon, œuf, haricots verts, oignons rouges)

- **Chèvre et saumon fumé** **22,00 €**
(salade, crottin de chèvre, crème fraîche, saumon fumé, oignons rouges, pignons de pain)

- **Liégeoise** **17,00 €**
(salade, haricots verts, pomme de terre, lardons déglacés au vinaigre de framboise)

- **Italienne** (roquette, aubergines grillées, courgettes grillées, jambon Serrano, parmesan, pesto, gressinis, mozzarella di Bufala) **20,00 €**

- **Frisée aux lardons** **16,00 €**
(frisée, lardons déglacés au vinaigre balsamique, haricots verts, œuf mollet)

Suppléments



- Salade mixte 3,50 €
- Frites 3,50 €
- Croquettes 3,50 €
- Légumes de saison 4,00 €

N'HÉSITEZ PAS À JETER UN Oeil AU TABLEAU DE SUGGESTIONS 

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, veuillez en informer le personnel de salle

Vous êtes nombreux mais vous êtes pris par le temps ?
Nous vous donnons la possibilité de commander afin
d'être servi à votre arrivée

Apéritifs



- 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 €

Bières



- Stella Artois au fût- (25cl) 3,00 €
(50cl) 5,00 €
- Leffe blonde au fût- (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 (sans alcool) 3,50 €

Softs



- Eau Chaudfontaine plate/pétillante

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

Vins blancs



- **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.

Vins rosés



- **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.



Vins rouges



- **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.

Vins rouges frais



- **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.



Vins du patron

• 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 et Champagne



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