

La Belgitude

RESTAURANT

FROM MONDAY TO FRIDAY
11:30 TO 15:00

THURSDAY & FRIDAY EVENING
FROM 18:30 TO 22:00

OTHER EVENINGS ON RESERVATION FROM 25 PERS!

Follow us :



WWW.BELGITUDE.BRUSSELS

STARTERS

- SOUP OF THE DAY 5,50 €
- BELGIAN CHEESE CROQUETTES (2 PIECES) 11,00 €
- GREY SHRIMPS CROQUETTES (2 PIECES) 16,00 €
- DUO CROQUETTES 13,50 €
- GARLIC SHRIMPS 14,00 €
- «LA BELGITUDE» SHRIMPS (CREAMY BELGIAN ENDIVE) 17,00 €
- GREY SHRIMPS TOMATO (1 PIECE) 16,50 €
- BEEF CARPACCIO 16,00 €
- HOLSTEIN CARPACCIO 18,00 €
- HOMEMADE SMOKED SALMON WITH TOPPINGS 18,50 €

«TYPICAL BELGIAN» COURSES

- «VOL AU VENT» CHICKEN, MEATBALLS, MUSHROOMS, CREAM SAUCE 17,00 €
- MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE 16,00 €
- TRADITIONAL BEEF STEW 17,00 €
- «A LA LIÉGEOISE» MEATBALLS WHIT BEER SAUCE 16,00 €

BEEF TARTAR (HOMEMADE)

- «BELGIAN» (BEEF MEAT, ONIONS, PARSLEY, MAYONNAISE) 18,00 €
- «BRUSSEL'S» (BEEF MEAT, ONIONS, PARSLEY, PICKLES SAUCE) 18,00 €
- «ITALIAN» (BEEF, PARMESAN, BASIL, OLIVE OIL, RUCOLA SALAD) 18,00 €

THE «CLASSICS»

- MILANESE VEAL ESCALOPE 18,00 €
 - «LA BELGITUDE» ESCALOPE (BREADED VEAL ESCALOPE, HAM, BELGIAN CHEESE, TOMATO SAUCE, CREAM GRATIN) 20,50 €
 - «LA BELGITUDE» BURGER 19,00 €
 - BEEF STEAK (250G) 18,00 €
 - ENTRECOTE 21,50 €
 - HOMEMADE SPECIAL: BEEF STEAK CRUSHED PEPPER SAUCE TOPPED WITH ROQUEFORT CHEESE 22,00 €
- SAUCES : BÉARNAISE, POIVRE CONCASSÉ, POIVRE VERT, ROQUEFORT, ARCHIDUC, LA BELGITUDE, BEURRE MAÎTRE D'HOTEL 3,00 €

TALL OUR COURSES ARE SERVED WITH: FRIES OR CROQUETTES

SALADS

- GREY SHRIMPS TOMATOES (2 PIECES) WITH FRIES 24,50 €
- FRISÉE LETTUCE (SALAD, GRILLED DICED BACON, EGG, CORN, TOMATO, CUCUMBER) 16,00 €
- «LA BELGITUDE» SALAD (SALAD, GANDA HAM, CHEESE, GREEN BEANS, CROUTONS, CUCUMBER, TOMATO) 17,00 €
- «NORTH SEA SALAD (SALAD, SMOCKED SALMON, GREY SHRIMPS, GREEN BEANS, TOMATO, FRESH ONIONS) 21,50 €
- GOAT CHEESE (SALAD, GOAT CHEESE, GRILLED DICED BACON, APPLE, DRIED TOMATO, NUTS) 18,00 €
- CESAR'S SALADE WITH BREADED CHICKEN (ICEBERG SALAD, BREADED CHICKEN, PARMESAN, CROUTONS, TOMATO) 16,50 €
- NICOISE SALAD (SALAD, TUNA, FRESH ONIONS, TOMATO, GREEN BEANS, OLIVES, EGG, ANCHOVIES) 16,50 €

FISH

- | | PRICE OF THE DAY |
|---|------------------|
| • SOLE MEUNIÈRE | |
| • SALMON STEAK BEARNAISE SAUCE, VEGETABLES, POTATOES | 21,00 € |
| • ROASTED COD, GREY SHRIMPS AND SMASHED POTATOES WITH OLIVE OIL | 23,00 € |

PASTA

- | | |
|-----------------------------------|---------|
| • 3 CHEESES PENNE | 16,00 € |
| • CHICKEN LINGUINI WITH TARTUFATA | 17,00 € |
| • SHRIMPS LINGUINI | 20,00 € |
| • SALMON LINGUINI | 19,00 € |

FOR THE VEGETARIANS

- | | |
|--|---------|
| • WOK WITH SEASONAL VEGETABLES | 17,00 € |
| • VEGETARIAN SALAD (MIXED SALAD, GRILLED ZUCCHINI & AUBERGINE, CUCUMBER, GREEN BEANS, TOMATO, ARTICHOKE HEART, GRATED CARROTS) | 17,00 € |
| • LINGUINI WITH VEGETABLES | 16,50 € |

EXTRAS

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| • SALAD MIXED | 4,50 € |
| • FRIES | 2,00 € |
| • CROQUETTES | 2,00 € |
| • «STOEMP» VEGETABLES MASHED POTATOES | 4,00 € |
| • SEASONAL VEGETABLES | 6,00 € |

DESSERTS

- GOURMET COFFEE	8,00 €
- VANILLA ICE CREAM WITH BELGIAN CHOCOLATE	8,00 €
- LIÈGE COFFEE ICE CREAM	8,00 €
- «BRÉSILIENNE» ICE CREAM	8,00 €
- SPECULOOS TIRAMISU	8,00 €
- CHOCOLADE MOUSSE	8,00 €
- CREME BRULEE	8,00 €
- BRUSSELS WAFFLE	8,00 €

DON'T HESITATE TO CHECK OUR SUGGESTIONS



**IN CASE OF ALLERGY OR ANY FOOD INTOLERANCE,
PLEASE INFORM THE WAITERS**

**YOU'RE A BIG GROUP AND DON'T HAVE A LOT OF TIME? FEEL FREE TO
GIVE US A CALL AND ORDER IN ADVANCE SO YOU WILL BE
SERVED WHEN YOU ARRIVE**

APERITIF

• 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	11,00 €
• DRINKS SOFT ACCOMPANIMENT	1,50 €
• FEVER TREE	2,50 €



BEERS

• STELLA ARTOIS DRAFT (25CL)	3,00 €
• LEFFE BLONDE DRAFT (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 (NO ALCOHOL)	3,50 €

SOFT DRINKS

• EAU CHAUDFONTAINE	
FLAT / SPARKLING WATER	
25CL : 3,00€	50CL : 5,00€
1L : 8,00 €	

• COCA	3,00 €
• COCA ZÉRO	3,00 €
• FANTA	3,00 €
• ICE TEA	4,00 €
• SCHWEPPE'S TONIC	3,50 €
• TOMATO JUICE	3,50 €
• ORANGE JUICE	3,50 €
• GRAPEFRUIT JUICE	3,50 €
• FEVER TREE	4,00 €
• CHOSE	6,00 €

WHITE WINES

- **SANCERRE E. LOUIS - LOIRE - 100% SAUVIGNON** 40,00 €
VIN FRUITÉ, CONCENTRÉ EN AGRUMES ET FRUITS EXOTIQUES. LE SANCERRE S'ACCOMPAGNE AUSSI BIEN AVEC POISSONS ET FRUITS DE MER QUE VIAND BLANCHE.

- **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 WINES

- **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.



REDS WINES

- **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**

- GRAVES PESSAC LÉOGNAN - BORDEAUX 30,00 €

- ASSEMBLAGE DE MERLOT ET CABERNET SAUVIGNON, ARÔMES FINS AVEC DES NOTES DE FRUITS NOIRS, DES TANINS MATURES QUI LAISSENT UNE GRANDE RICHESSE EN BOUCHE. À 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.

- ÉLEVAGE EN BARRIQUE.

- **CHÂTEAU BELLEVUE FIGEAC**

- SAINT EMILION GRAND CRU - BORDEAUX 37,5CL : 21,50 € 75CL : 39,00 €

- VIN COMPOSÉ DE MERLOT ET DE CABERNET SAUVIGNON. IL A UN ARÔME DE FRUITS ROUGES ET DE VANILLE. ÉLEVAGE AU 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**

- BEAUJOLAIS - 100% GAMAY

- 37,5CL : 17,00 € 75CL : 30,00 €

- 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**
- **LIBAN - VALLÉE DE LA BEKAA** 37,5CL : 20,50 € 75CL : 37,00 €
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 VRAI DÉCOUVERTE.

FRESH RED WINES

- **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.

HOUSE WINES

- | | | | |
|-----------------------------|-------------|--------------|---------------|
| • 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 & CHAMPAGNE

- **CAVA MONT MICHEL - MOUSSEUX ESPAGNOL** 28,00 €
- **CHAMPAGNE LEBLOND-LENOIR BRUT** 54,00 €

HOT DRINKS

- CAFÉ	2,80 €
- EXPRESSO	2,80 €
- DOUBLE EXPRESSO	4,00 €
- DÉCAFÉINÉ	3,00 €
- CAPPUCCINO (FRESH CREAM OR FROTHED MILK)	3,80 €
- LATTE MACHIATTO	3,80 €
- TEA NATURE / MILK / LEMON	2,80 €
- FRESH MINT TEA	3,50 €
- INFUSION	2,80 €
- IRISH COFFEE	10,00 €
- ITALIAN COFFEE	10,00 €
- FRENCH COFFEE	10,00 €

DIGESTIVE

- LIMONCELLO	5,00 €
- PEKET CUBERDON OU POMME	5,00 €
- GRAPPA	5,00 €
- AMARETTO	5,00 €
- AMARULA	6,00 €
- CALVADOS	6,00 €
- COINTREAU	6,00 €
- COGNAC	6,00 €
- ARMAGNAC	6,00 €