

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 15 PERS!

Follow us :



WWW.BELGITUDE.BRUSSELS

Starters



- Soup of the day (in season) 4,00 €
- Tomato filled with North Sea grey shrimps (1 piece) 16,50 €
- Home made country terrine and onion confit 14,00 €
- Scampi in devil's sauce (slightly spicy tomato sauce) 14,00 €
- Scampi with fresh garlic 14,00 €
- Eel escabèche 15,00 €
- Carpaccio of smoked Holstein beef, parmesan and Kalamata olives 16,00 €

Belgian corner



- Meatballs in tomato sauce 15,00 €
- Meatballs from Liège 16,00 €
- Gratin of Belgian endive and cooked ham with mashed potatoes 17,00 €
- Puffed pastry with chicken and mousseline sauce 17,00 €
- Mashed potatoes with smoked bacon and country sausage 17,00 €
- Flemish beef stew with belgian beer 18,00 €

Butcher's corner



- **Beef filet mignon (250gr) special Belgitude)** 20,00 €
(blue cheese and peper sauce)
- **Beef filet mignon (250gr)** 18,00 €
- **Veal escalope Milanese (200gr) with pasta** 19,00 €
- **Veal escalope (200gr) Belgitude** 22,00 €
(Ganda ham, mozzarella, Maredsous cheese, tomato sauce) and pasta
- **Simmental dry aged T-bone steak (500gr)** 40,00 €
- **Rib steak Holstein (350gr)** 27,00 €
- **Belgian beef burger with Ganda ham and Maredsous cheese** 19,00 €
- **Italian burger with tomato confit, parmesan and rucola** 19,00 €
- **Homemade sauces** 3,50 €
Béarnaise, mushroom, green peper, crushed peper, blue cheese

All our courses are served with: Fries or croquettes

Tartare corner



- **Américain préparé** 18,00 €
(prepared steak tartare - beef, onions, parsley, capers, gherkin & mayonnaise)
- **Brussels tartare, fries and salad** 18,00 €
(beef, onions, parsley, capers, gherkin and pickles sauce)
- **Italian tartare, fries and salad** 18,00 €
(beef, basil, rucola, parmesan, pine nuts)
- **Knife-cut tartare, fries and salad** 18,00 €
(beef, onions, capers, parsley, egg yoke, mustard, gherkin)

North sea corner



- **Duo of baby sole, lettuce and fries** 23,00 €
- **Salmon with béarnaise sauce, Pont Neuf potatoes and watercress** 18,00 €
- **Trout from the Ardennes, Pas de Bleu sauce** 21,00 €
- **Ostend fish stew (waterzooi)** 19,00 €

Pasta corner



- Penne with four cheeses sauce, Serrano ham 17,00 €
- Tagliolini with vegetables and pesto 16,00 €
- Tagliolini with tomatoes and wild gamba's 21,00 €
- Vegetable wok 14,00 €

Croquette's corner



- North Sea grey shrimp (2 pieces) croquettes 16,00 €
 - Cheese croquettes 14,00 €
 - Snail and cooked ham croquettes 16,00 €
 - Chanterelle and calf sweetbread croquettes 16,00 €
- Plate to share - Assorted croquettes (2 pieces of each) 16,00 €

Salad's corner



- **Ceasar salad** 16,50 €
(romaine salad, breaded chicken, croûtons, parmesan, pine nuts, anchovies, poached egg)

- **North Sea salad** 22,00 €
(lettuce, smoked salmon, grey shrimps, tuna, eggs, green beans, red onions)

- **Goat cheese and smoked salmon salad** 22,00 €
(salad, goat cheese, whipped cream, smoked salmon, red onions, pine nuts)

- **Liège salad** 17,00 €
(lettuce, green beans, potatoes, bacon deglazed in raspberry vinegar)

- **Italian salad** 20,00 €
(rucola, grilled eggplant, grilled zucchini, Serrano ham, parmesan, pesto, grissini, buffalo mozzarella)

- **Frisée lettuce with bacon** 16,00 €
(frisée salad, bacon deglazed with balsamic vinegar, green beans, poached egg)

Extras



- Mixed salad 3,50 €
- Fries 3,50 €
- Potato croquettes 3,50 €
- Season's vegetables 4,00 €

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 8,00 €

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

Beers



- Stella Artois au fût- draft - vat (25cl) 3,00 €
(50cl) 5,00 €
- Leffe blonde au fût- draft - 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 €
(no alcohol)

Soft Drinks



- Still / 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 €
- 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

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, 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 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** **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.

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 €