

 Petit déjeuner / Ontbijt (8:00 > 11:00)	€
Toast avocat	9,50
Toast au Saumon Ecossais (Red Label)	10,50
Œufs sur toast (brouillés, plat ou pochés)	9,50
Granola avec yoghurt naturel bio	8,50
Viennoiserie au choix ou baguette	2,50
Supplément lard / saucisse / saumon / fromage / jambon	3,00

Petit déjeuner « Sur le Pouce » (Baguette, 1 viennoiserie, confitures maison, beurre, jus de fruits frais pressé minute, 1 boisson chaude)

Petit déjeuner « Savoy » (Baguette, viennoiserie, confitures maison, beurre, œuf de votre choix, jus de fruits frais pressé minute, 1 boisson chaude)

 Dégustations / Degustaties	€
Mini Fondus ou Mini croquettes crevettes maison	14,00
Toast cannibale (spécialité)	15,00
Cervelas extra	9,00
Légumes crus de saisons	9,00
Chester céleri en dégustation	9,75
Croque Messieurs	15,00

 Salades / Salades	€
Salade de crevettes grises d’Ostende, mayonnaise	24,00
Salade Cobb (poulet fermier, blue cheese et lard)	21,50
Salade de crottins de biquette de Durbuy chauds au miel	20,75

 Entrées / Voorgerechten	€
Potage du jour (légumes de saison)	9,00
Fondus au parmesan maison	17,00
Oostendse grijze garnaalkroketten maison	17,50
Carpaccio de Saumon frais d’Ecosse, toasts	23,00
Tomates aux crevettes grises d’Ostende, mayonnaise	23,00

 Hoofdgerechten / Plats	
Omelette Nature/Fromage/Jambon (œufs de poules belges élevées en liberté)	16,50
Bacon Club (poulet fermier), pommes frites	22,50
Coquelet désossé, sauce béarnaise maison, p. frites	24,50
Filet américain, pommes frites	
Recette inventée par J. Niels en 1924	24,00
Hamburger “Savoy”, pommes frites	22,50
Entrecôte (Irish beef) grillée Maître d’Hôtel ± 330 gr., pommes frites	31,50
Entrecôte (Irish beef) au poivre vert ± 330 gr., pommes frites	32,50
Entrecôte (Irish beef) au poivre vert à la crème ± 330 gr., pommes frites, le Must	33,50
2 Solettes de Zeebrugge meunières (± 200 gr pièce), p. natures	31,00
Pavé de Saumon à la plancha (Red label), sauce à la Duvel, purée à l’huile d’olive	26,75
Darne de Cabillaud vapeur, sauce mousseline, p. natures	27,25
Pommes frites (sans produits chimiques) / riz nature	4,00
Sauce béarnaise ou choron maison	4,75
Salade verte, mixte ou de tomates (not as a meal)	8,00
Légumes chauds du jour	9,00
Stilton cheese, water biscuits	9,50

Allergies? Faites-le savoir à notre Maître d’Hôtel. / Allergiëën? Laat het onze Maître d’Hôtel weten. Tout est fait maison / Alles is huisgemaakt.

 Pour les enfants (< 10 ans) / Voor de kinderen (< 10 jaar)	
<ul style="list-style-type: none">Menu: Fondu au parmesan ou Croquette aux crevettes / Mini Hamburger (150 gr), sauce mayonnaise ou Filet américain, pommes frites / Petit dessert au choix Jus d’orange frais, limonade “Nassau” ou thé froid	18,00
<ul style="list-style-type: none">Goûter / Vieruurtje: Gaufre ou Glace (2 boules au choix), boisson au choix	7,00

 Desserts / Nagerechten	€
--	---

Pâtisserie et crème glacée faites maison
Gebak en ijs huisgemaakt

Riz au lait maison (speculoos)	9,00
Parfums du jour, coulis de framboise	9,50
La traditionnelle croûte au citron meringuée	9,50
Dame blanche Chantilly	9,50
Meringue glacée, chocolat chaud (spécialité)	10,00
Sorbet du jour, coulis de framboises	9,00
Mousse au chocolat belge	9,00
Véritable gaufre de Bruxelles, fraises en saison, chantilly	9,50

Formule goûter / Vieruurtje (15:00 > 18:00)	
1 dessert et 1 boisson chaude au choix	10,00

Suggesties - Suggestions	
	€
Tartare de Tourteau, avocat et mangue, toasts	24,00
Tartare de thon rouge, p. frites, spécialité	24,00
Fish and chips comme à Goodwood (cabillaud frit), sauce rémoulade	26,25
Salade niçoise au Thon frais de Gibraltar mi-cuit	23,50
Steak de Thon rouge à la plancha, sauce choron, p. frites	26,75
Emincé de poulet fermier au curry rouge, riz basmati	23,50
Vol-au-vent (poulet fermier), p. frites	24,25
Rognons de Veau di Lidge ou moutarde, p. frites	23,75
Foie de veau poélé à l’anglaise, lard, p. natures	23,00
Boudins noir et blanc, purée terre et ciel	22,50
Contrefilet minute, p. frites, béarnaise maison	27,75
Roastbeef, kartoffelsalat	22,25
Assiette gourmande végétarienne	8,00
Luikse Koffie, specialiteit	10,50
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	9,50

Servis avec pain aux céréales et beurre belge
Nos plats sont indivisibles / Tabacs disponibles à la caisse
Opgediend met volkorenbrood en belgische boter
Onze schotels zijn niet te splitsen / Rookwaren beschikbaar aan de kassa
Visa, Mastercard, American Express, Maestro minimum 30,00 €
Service et TVA compris / Dienst en BTW incl. / BE.0439.905.985
Wi-fi: Savoy2018 / Wi-fi code: Savoy2018
Non-stop kitchen / Cuisine non-stop / Keuken non-stop

 Cocktails	
Mojito bahamien, une merveille	9,50
Bloody Mary	9,50
Caipirinha do Rio de Janeiro	9,50
Mocktail maison (0% alcool)	8,00

 Apéritifs / Aperitieven	
Martini vermouth rouge/dry/blanc	6,75
Porto rouge Churchill’s	6,75
Sherry Bodega Rey Fernando	6,75
Vin blanc cassis (Kir)	6,75
Campari/Picon avec eau	6,75
Campari orange pressée / Picon vin blanc	7,75
Pineau des Charentes	6,75
Aperol Spritz di Venezia	9,00
Coupe de Prosecco / 15 cl	9,00
Coupe de champagne / 15 cl	12,00
Coupe de champagne / 15 cl à la crème de framboise	12,50
Coupe de champagne / 15 cl à la crème de pêche	12,50

 Bières en bouteille / Bieren in fles	
Dupont Saison bio / Ginette Blanche bio 33 cl	5,25
Lefe brune / Lefe Royale IPA 33 cl	5,75
Gueuze Boon / Kriek Boon 37,5 cl	6,00
Jupiler 0,0% 25 cl	4,75
Chimay bleue / Triple Westmalle / Orval 33cl	6,00
La Chouffe / Duvel / Tripel Karmeliet 33 cl	6,00

 Bières à la pression / Bieren van het vat	
Jupiler 32 cl	4,00
Jupiler pot 50 cl	5,50
Lefe Blonde 33 cl	5,25
Blanche de Hoegaarden 30 cl	5,00

 Eaux et limonades / Waters en frisdranken	€
1/5 Perrier / 1/5 Bru naturelle	4,00
Coca-Cola / Orangina / Coca-Cola zero	4,00
1/2 Bru naturelle/ 1/2 Bru gazeuze	5,50
Tonic Fever-tree / Ginger ale Fever-tree	4,00
Limonade “Nassau” / Thé froid maison	4,75
Sirop menthe, grenadine ou cassis en supplément	1,00

 Jus frais / Verse fruitsap	€
Jus d’orange / citron / pamplemousse rose	6,25
Jus de tomate frais	6,75
Jus du jour (3 fruits/légumes)	6,75

 Boissons chaudes / Warme dranken	
Café / Thé / Décaféiné / Chocolat chaud maison	3,95
Double Café / Double Décaféiné	5,00
Tilleul / Camomille / Verveine / Thé vert	4,50
شاي بالنعناع / Thé à la menthe fraîche	4,50
Cappuccino à la crème fraîche ou à la mousse de lait	4,50
Irish Coffee au Bushmills (spécialité)	10,50
Vin chaud à la cannelle, le classique	6,50

Vins au verre et en carafon / Sélection A-J & F Niels

 Wijnen per glas en karafje / Selectie A-J & F Niels	€
Verre 15 cl	6,50
Carafon 1/2 litre	20,00
Bouteille 75 cl	29,50

Bordeaux Rouge AC (Merlot), mise J.P. Moueix, MO, 2015 / H. Ancart

Gamay de Touraine (Marionnet), MD, 2017-18 / J.-L. Moerman
Chardonnay, Collines du Bourdic, VDP OC MD, 2018 / Picha
Riesling d’Alsace, Cave Cleebourg, MP, 2016-17
Sauvignon de Touraine, MD, 2017-18
Château Roubine, “La vie en rose”, 2018

 Vins en bouteille Rouges / Wijnen in fles Rood	
Ch. Le Priolat, Francs-Côtes de Bordeaux, 2011	33,00
Ch. Clauzet, Saint-Estèphe, MC, 2014	Verre 11,50
	Bouteille 75 cl 57,00

Château Barrail du Blanc, St Emilion GC 2014

	1/2 bouteille 37,5 cl	26,00
Clos rené, Pomerol, MC, 2015		80,00
L’Héritage de Chasse Spleen, Ht Medoc, 2016		57,50
Ch. Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2014	Verre	10,00
	Bouteille 75 cl	52,50

Couvent des Jacobins Bourgogne rouge 2016	43,00
St Nicolas de Bourgueil, MD, Loire, 2017	33,00
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, « Les Jalets », Jaboulet Aîné, M.D., 2016	47,00

Primitivo rosso del Salento, Rosa del Golfo, Puglia, 2016	37,50
Ravanal Cabernet Sauvignon, Chili, 2014	34,00

Blanc et Rosé / Wit en Rosé		
Sancerre Blanc H. Bourgeois, Chavignol, MD, 2017-18	44,00	
	2017-18 1/2 bouteille 37,5 cl	23,00

Chablis, Bourgogne blanc, Cellier de la Sablière, L. Jadot, 2017

Bio en Natuur- Wijnen / Vins Bio et Natures		
Château Valcombe, Epicure 2014-15, AOC, Ventoux, rouge / Mannaerts		
	Verre – 50 cl – 75 cl	7,00 – 24,00 – 37,00
Château Cambon, Beaujolais, rouge, 2017		39,00
Les Têtes Blanches, Loire, blanc, 2017		32,00
Château Roubine, cru classé, Côtes-de-Provence, rosé, 2017		37,00
Gaillac AOC “La Soucarie”, rouge, 2017		37,00

Champagne Louis Roederer Brut Premier	90,00
--	--------------

 Alcools / Alcohol	
Johnnie Walker Red / Gin Bombay Sapphire / J. and B. / Filliers Jenever / Ricard / Jack Daniel’s	9,25
Vodka / Grand Marnier / Cointreau / Calvados / Amaretto / Limoncello / Bailey’s	9,25
Glenlivet pure malt se boit sec / Grappa di Brunello	10,00
Poire Williams / Armagnac V.S.O.P / Cognac M. Ragnaud V.S. / Rhum Bacardi 8 ans	10,00
Gin Copperhead	11,00