

## Au Savoy

Spécialités belges / Belgische specialiteiten

Place Georges Brugmann 35 / Georges Brugmannplein 35 / Ixelles 1050 Elsene

Salle privative au 1<sup>er</sup> étage avec vue sur la place pour réunions, banquets et réceptions

Privé-zaal op de 1<sup>ste</sup> verdieping met uitzicht op het plein voor vergaderingen, banketten en recepties

Tel +32 2 344 32 10 / Fax +32 2 513 71 87

info@ausavoy.be

www.ausavoy.be

Ouvert tous les jours à partir de 8h00

Alle dagen open vanaf 8u00

Cuisine non stop de midi à 22h30 – Vendredi et samedi jusqu'à 23h30

(Petit déjeuner de 8h00 à 11h00)

Nonstop keuken van 's middags tot 22u30 – Vrijdag en zaterdag tot 23u30

(Ontbijt van 8u00 tot 11u00)

Terrasse chauffée et ouverte toute l'année / Verwarmd terras doorlopend open

Directeurs de salle : M. Louis Borrey et M. Duy Ngo

Chef de cuisine : M. Thierry Strauven



Nous vous accueillerons aussi avec plaisir **Au Vieux Saint Martin**  
(38, Grand Sablon, 1000 Bruxelles) et **Au Grand Forestier**  
(2, Av. du Grand Forestier, 1170 Watermael-Boitsfort)

Graag verwelkomen we u ook in **Au Vieux Saint Martin**  
(38, Grote Zavel, 1000 Brussel) en in **Au Grand Forestier**  
(2, Woudmeesterlaan, 1170 Watermaal-Boosvoorde)



Join us on



Christian Dotremont, 1978 – "Dans la quiétude entremêlée, la pureté du jeu ajouré de nuit propre se salit en nous en noeuds de tordre la lenteur" – Collection privée.



# Au Savoy

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

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)

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

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

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

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

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

<span><span></span></span> <b>Pour les enfants (&lt; 10 ans) / Voor de kinderen (&lt; 10 jaar)</b>	
• <b>Menu:</b> 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	<b>18,00</b>
• <b>Goûter / Vieruurtje:</b> Gaufre ou Glace (2 boules au choix), boisson au choix	<b>7,00</b>

<span><span></span></span> <b>Desserts / Nagerechten</b>	€
--	---

**Pâtisserie et crème glacée faites maison**  
**Gebak en ijs huisgemaakt**

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

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

<b>Suggesties - Suggestions</b>	
	€
Artichauts à la vinaigrette maison	19,50
Asperges à la Flamande ou chaudes mousseline	22,00
Tartare de tourteau,avocat et mangue, toasts	24,50
Tartare de thon rouge, p. frites, spécialité	24,00
Salade niçoise au thon frais de Gibraltar mi-cuit	23,50
Steak de thon rouge à la plancha, sauce choron, p. frites	26,75
Fish and chips comme à Goodwood (cabillaud frit), sauce rémoulade	26,25
Emincé de poulet fermier au curry rouge, riz basmati	23,50
Vol-au-vent (poulet fermier), p. frites	24,25
Foie de veau poêlé à l'anglaise, lard, p. natures	23,00
Contrefilet minute, béarnaise maison, p. frites	27,75
Roastbeef, kartoffelsalat	22,25
Assiette gourmande végétarienne	18,00
Flan au caramel maison	9,50
Assiette de framboises belges, glace vanille	12,50
Côtes du Rhône Réserve Mont Redon, 2016	31,00

**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**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Château Barrail du Blanc, St Emilion GC 2014

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

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

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

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

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

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

<b>Champagne</b> Louis Roederer Brut Premier	<b>90,00</b>
--	--------------

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