

Au Savoy

Spécialités belges / Belgische specialiteiten

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

Salle privative au 1^{er} étage avec vue sur la place pour réunions, banquets et réceptions

Privé-zaal op de 1^{ste} 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. Jean-Marc Lucas



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

 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
Céréales / Muesli au lait ou yoghurt	7,00
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) **10,00**

Petit déjeuner « Savoy » (Baguette, viennoiserie, confitures maison, beurre, œuf de votre choix, jus de fruits frais pressé minute, 1 boisson chaude) **13,00**

 Dégustations / Degustaties	€
Mini Fondus ou Mini croquettes crevettes maison	14,00
Toast cannibale (spécialité)	15,00
Bol de radis, fleur de sel de Noirmoutier	9,00
Apéro bowls (chester, charcuterie, guacamole maison)	9,95
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
Foie de veau poêlé à l’anglaise, lard, p. natures	23,50
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
Filet de Bar aux petits légumes à la plancha, p. natures	27,50
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

 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 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

Tartes gourmandes au choix	8,50
Riz au lait maison (speculoos)	9,00
Parfums du jour, coulis de framboise	9,50
La traditionnelle croûte aux fruits rouges	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

Après-midi / ‘s Middags (15:00 > 18:00)

Formule goûter (1 dessert et 1 boisson chaude au choix) **10,00**
Milkshake fait maison, délicieux!**7,00**

 Suggesties - Suggestions	
	€
Artichauts à la vinaigrette maison	19,50
Tartines de Plattekees, radis, oignons	14,75
Moules de Bouchot au vin blanc Muscadet et ail	18,50
Insalata di Penne freda per l'estate, sensationnel	20,75
Salade Niçoise au Thon frais de Gibraltar mi-cuit	23,50
Melon Charentais au Jambon des Flandres	19,50
Sashimi de thon et de saumon comme à Osaka	27,50
Tartare de thon rouge, p. frites, spécialité	24,00
Steak de Thon rouge à la plancha, sauce choron, p. frites	27,25
Emincé de poulet fermier au curry rouge, riz basmati	23,50
Vol-au-vent (poulet fermier), p. frites	24,25
Contrefilet minute, p. frites, béarnaise maison	27,75
Assiette gourmande végétarienne	18,00
Crème brûlée à la vanille de Madagascar, un must	9,50
Assiette de Framboises belges, glace vanille	12,50

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
Leffe brune / Leffe 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 / Sol 33 cl	6,00
888 Triple Eight 33 cl	7,00

 Bières à la pression / Bieren van het vat	
Jupiler 32 cl	4,00
Jupiler pot 50 cl	5,50
Leffe 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 Beer 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 / Fruits rouges	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

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

Vins au verre et en carafon / Sélection A-J & F Niels
 Wijnen per glas en karafje / Selectie A-J & F Niels **€**

Verre 15 cl / Carafon 50 cl / Bouteille 75 cl			
6,50	20,00	29,50	
Bordeaux Rouge AC (Merlot), mise J.P. Moueix, MO, 2015 / H. Ancart			
Gamay de Touraine (Marionnet), MD, 2018 / J.-L. Moerman			
Chardonnay, Collines du Bourdic, VDP OC MD, 2018 / Picha			
Riesling d’Alsace, Cave Cleebourg, MP, 2017-18			
Sauvignon de Touraine, MD, 2018			
Château Roubine, “La vie en rose”, 2018			

 Bio en Natuur- Wijnen / Vins Bio et Natures			
Ch. Valcombe, Epic. 2015, AOC, Ventoux, rouge / Mannaerts	Verre – 50 cl – 75 cl	7,00 – 24,00 – 37,00	
Château Cambon, Beaujolais, rouge, 2017-18			39,00
Les Têtes Blanches, Loire, blanc, 2017-18			32,00
Château Roubine, cru classé, Côtes-de-Provence, rosé, 2017-18			37,00
Gaillac AOC “La Soucarie”, rouge, 2017-18			37,00
Domaine La Croix Montjoie, Bourgogne, blanc, 2016	Verre – 50 cl – 75 cl	7,50 – 29,00 – 44,00	

 Vins en bouteille Rouges / Wijnen in fles Rood			
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 2016-17			43,00
St Nicolas de Bourgueil, MD, Loire, 2017-18			33,00
Sancerre rouge H. Bourgeois, Chavignol M.D., 2015-16			44,00
Château Thivin, Côte de Brouilly, 2018			39,00
Côtes du Rhône Réserve Mont Redon, 2016			31,00

Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, « Les Jalets », Jaboulet Aîné, M.D., 2016-17			47,00
Primitivo rosso d. Salento, Rosa d. Golfo, Puglia, 2017			37,50

 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			43,00
--	--	--	--------------

Champagne Louis Roederer Brut Premier **95,00**

 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 / Hendrick's			11,00