

## 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 23h

(Petit déjeuner de 8h00 à 11h00)

Nonstop keuken van 's middags tot 23u

(Ontbijt van 8u00 tot 11u00)

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

Directeurs de salle : 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 salt en nous en nœuds 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>
Breakfast bowl (fruits rouges et granola)	<b>8,50</b>
Œufs à la coque, mouillettes, beurre	<b>6,50</b>
Œufs sur toast (brouillés, plat ou pochés)	<b>9,50</b>
Granola avec yoghurt naturel bio	<b>8,50</b>
Viennoiserie au choix, baguette ou pain	<b>2,50</b>
Supplément lard / 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) **10,00**

Petit déjeuner « Savoy » (Baguette, viennoiserie, confitures maison, beurre, œuf de votre choix, jus de fruits frais pressé minute, 1 boisson chaude) **13,50**

<span><span></span></span> <b>Dégustations / Degustaties</b>	€
Mini Fondus ou Mini croquettes crevettes maison	<b>14,50</b>
Toast cannibale (spécialité)	<b>15,00</b>
Bol de radis, fleur de sel de Noirmoutier	<b>9,00</b>
Apéro bowls (chester, charcuterie, guacamole maison)	<b>10,75</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 trévis <span></span> e, avocat, mangue et crevettes roses	<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>22,75</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>22,75</b>
Foie de veau poêlé à l’anglaise, lard, p. natures	<b>23,50</b>
Entrecôte (Irish beef) grillée Maître d’Hôtel ± 330 gr., pommes frites	<b>31,75</b>
Entrecôte (Irish beef) au poivre vert ± 330 gr., pommes frites	<b>32,75</b>
Entrecôte (Irish beef) au poivre vert à la crème ± 330 gr., pommes frites, le Must	<b>33,75</b>
2 Solettes de Zeebrugge meunières (± 200 gr pièce), p. natures	<b>31,50</b>
Pavé de Saumon à la plancha (Red label), sauce à la Duvel, purée à l’huile d’olive	<b>27,00</b>
Filet de Bar aux petits légumes à la plancha, p. natures	<b>27,50</b>
Pommes frites (sans produits chimiques) / riz nature	<b>4,25</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 et de saison	<b>9,00</b>
Stilton cheese, water biscuits	<b>9,50</b>

<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, Crêpe ou Glace (1 boule 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**

Tartes gourmandes au choix	<b>8,50</b>
Flan caramel	<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>9,75</b>
Meringue glacée, chocolat chaud (spécialité)	<b>10,25</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>9,75</b>

<span><span></span></span> <b>Après-midi / ‘s Middags (15:00 &gt; 18:30)</b>	
Formule goûter (1 dessert et 1 boisson chaude au choix)	<b>10,00</b>
Milkshake fait maison, délicieux!	<b>7,00</b>
Duo de crêpes, confiture maison, cassonade	<b>6,50</b>

<span><span></span></span> <b>Suggesties - Suggestions</b>	
	€
Artichauts à la vinaigrette maison	19,50
Salade Carciofi (artichauts, jambon cru et cuit)	20,75
Tartare de Tourteau,avocat et mangue, toasts	24,50
Petit sashimi de thon ou de saumon comme à Osaka	21,50
Salade niçoise au Thon frais de Gibraltar mi-cuit	23,50
Moules Jumbo de Zélande marinières (700g), p. frites	22,50
Tartare de thon rouge, p. frites, spécialité	24,50
Steak de Thon rouge à la plancha, sauce choron, p. frites	27,75
Fish and chips comme à Goodwood, sauce rémoulade	25,75
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!	9,75
Assiette de framboises belges, glace vanille	12,75

**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>
Daquiri comme à la Havane	<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>
Leffe brune / Leffe 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 / Sol 33 cl	<b>6,00</b>
888 Triple Eight 33 cl	<b>7,00</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>
Leffe 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 Beer 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 / Fruits rouges	<b>4,50</b>
مشاي 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>

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			
<b>6,50</b>	<b>20,00</b>	<b>29,50</b>	
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			

<span><span></span></span> <b>Bio en Natuur- Wijnen / Vins Bio et Natures</b>			
Ch. Valcombe, Epic. 2015, AOC, Ventoux, rouge / Mannaerts	Verre – 50 cl – 75 cl	<b>7,00 – 24,00 – 37,00</b>	
Château Cambon, Beaujolais, rouge, 2017-18			<b>39,00</b>
Les Têtes Blanches, Loire, blanc, 2017-18			<b>32,00</b>
Château Roubine, cru classé, Côtes-de-Provence, rosé, 2018			<b>37,00</b>
Gaillac AOC “La Soucarie”, rouge, 2017-18			<b>37,00</b>
Domaine La Croix Montjoie, Bourgogne, blanc, 2016	Verre – 50 cl – 75 cl	<b>7,50 – 29,00 – 44,00</b>	

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

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

<b>Blanc et Rosé / Wit en Rosé</b>			
Sancerre Blanc H. Bourgeois, Chavignol, MD, 2018			<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, 2017-18			<b>43,00</b>
<b>Champagne</b> Louis Roederer Brut Premier			<b>95,00</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>10,50</b>
Poire Williams / Armagnac V.S.O.P / Cognac M. Ragnaud V.S. / Rhum Bacardi 8 ans			<b>10,50</b>
Gin Copperhead / Hendrick's			<b>12,00</b>