

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 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 : Mme Mégane Armslag 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)

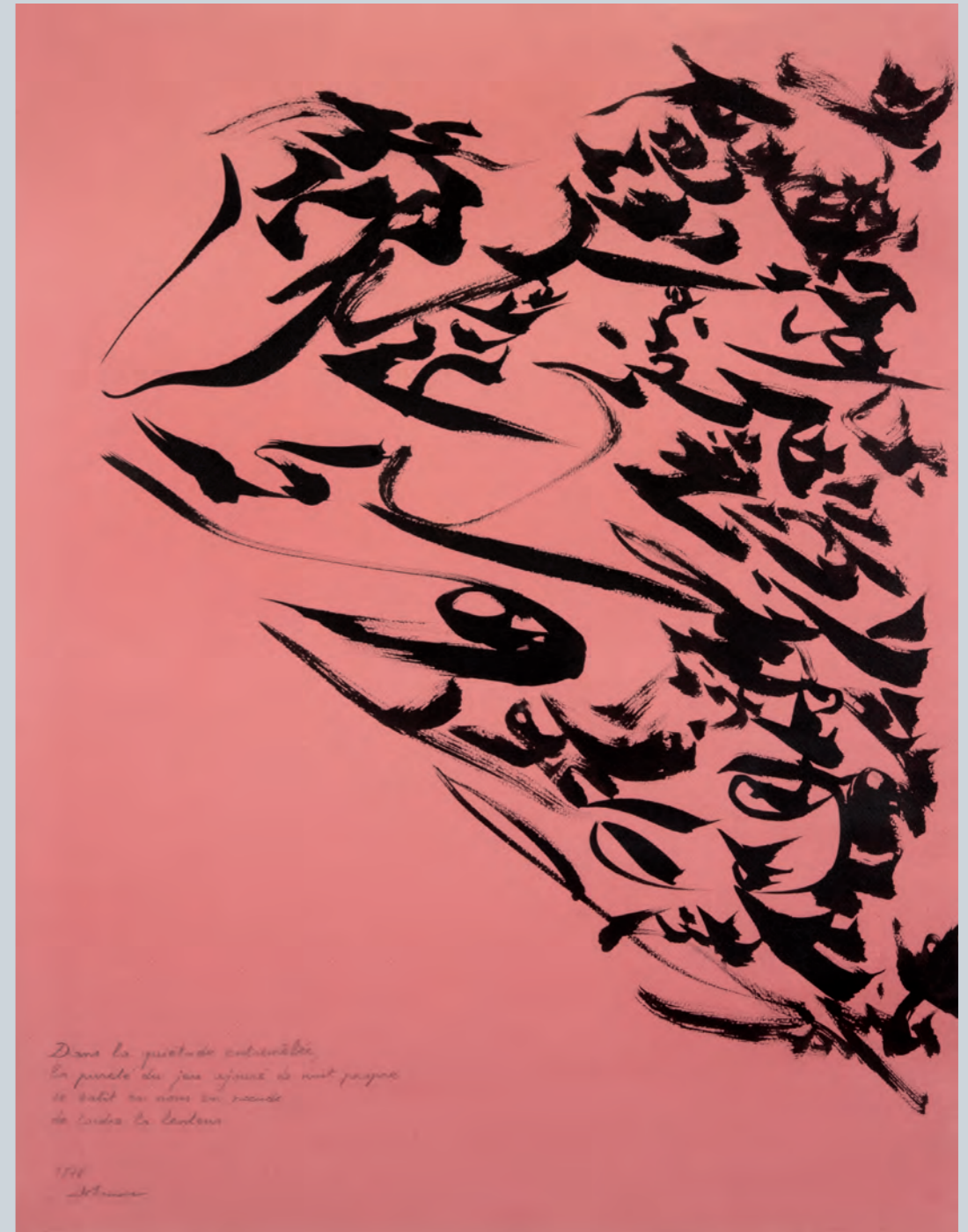
Graag verwelkomen we u ook in **Au Vieux Saint Martin**
(38, Grote Zavel, 1000 Brussel) en in **Au Grand Forestier**
(2, Woudmeesterlaan, 1170 Watermaal-Boosvoorde)



Join us on



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





Au Savoy

 Petit déjeuner servi de 8h à 11h Ontbijt opgediend van 8u tot 11u
--


 Dégustations / Degustaties	€
Mini Fondus ou Mini croquettes crevettes maison	14,50
Toast cannibale (spécialité)	15,00
Bol de radis, fleur de sel de Noirmoutier	9,00
Apéro bowls – to share (chester, charcuterie, guacamole maison)	11,25
Croque Messieurs	15,00
Assortiment de 3 petits toasts garnis (terre et mer)	17,00
Bol de bigorneaux	16,50
 Salades / Salades	€
Salade de crevettes grises d’Ostende, mayonnaise	24,00
Salade Cobb (poulet fermier, blue cheese et lard)	21,50
Salade caprese à la burrata et jambon San Daniele	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 garnalkroketten maison	17,50
Toast aux crevettes grises d’Ostende, mayonnaise	22,00
Carpaccio de Saumon frais d’Ecosse, toasts	23,00
Tomates aux crevettes grises d’Ostende, mayonnaise	23,00

 Hoofdgerechten / Plats	
Omelette nature/fromage/jambon/champignons (œufs de poules belges élevées en liberté)	16,50
Bacon Club (poulet fermier), pommes frites	22,75
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	22,75
Foie de veau poêlé à l’anglaise, lard, p. natures	23,50
Entrecôte (Irish beef) grillée Maître d’Hôtel ± 330 gr., pommes frites	31,75
Entrecôte (Irish beef) au poivre vert ± 330 gr., pommes frites	32,75
Entrecôte (Irish beef) au poivre vert à la crème ± 330 gr., pommes frites, le Must	33,75
2 Solettes de Zeebrugge meunières (± 200 gr pièce), p. natures	31,50
Pavé de Saumon à la plancha (Red label), sauce à la Duvel, purée à l’huile d’olive	27,00
Filet de Bar aux petits légumes à la plancha, p. natures	27,50
Pommes frites (sans produits chimiques) / riz nature	4,25
Sauce béarnaise ou choron maison	4,75
Salade verte, mixte ou de tomates (not as a meal)	8,00
Légumes chauds du jour et de saison	9,00
Stilton cheese, water biscuits	9,50

  Pour les enfants (< 10 ans) / Voor de kinderen (< 10 jaar)	
• 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, Crêpe ou Glace (1 boule au choix), boisson au choix	7,00

 Desserts / Nagerechten	€
---	----------


Pâtisserie et crème glacée faites maison Gebak en ijs huisgemaakt	
Tartes gourmandes au choix, glace vanille	8,50
Flan caramel	9,00
Parfums du jour, coulis de framboise	9,50
La traditionnelle croûte au citron meringuée	9,50
Dame blanche Chantilly	9,75
Meringue glacée, chocolat chaud (spécialité)	10,25
Sorbet du jour, coulis de framboises	9,50
Mousse au chocolat belge	9,00
Véritable gaufre de Bruxelles, confiture de fraises, chantilly	9,75

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


Suggesties - Suggestions	€
Soupe de poisson, rouille maison, croûtons	16,75
Tartare de crevettes grises d’Ostende, mangue, avocat, toasts	21,50
Toast avocat, saumon frais d’Ecosse	19,00
Petit sashimi de thon ou de saumon comme à Osaka	21,50
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
Navarin d’agneau aux légumes de saison, p. natures	24,75
Saucisse fraîche au stoemp de carottes ou compote de pommes	22,50
Anguilles au vert « Maison », p. frites	27,00
Vol-au-vent (poulet fermier), p. frites	24,25
Emincé de poulet fermier au curry rouge, riz basmati	23,50
Paillard de veau grillé et son beurre Maître d’Hôtel, p. frites	27,25
Contrefilet minute, p. frites, béarnaise maison	27,75
Rognons de veau à la liégeoise ou moutarde, p. frites	23,75
Crème brûlée à la vanille de Madagascar, un must !	9,75
Pain Perdu brioché maison, caramel, glace vanille	9,75


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	



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


 Cocktails	
Mojito bahamien, une merveille	9,50
Bloody Mary	9,50
Classic English Pimm’s	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
Seedlip Spice 94 tonic (0% alcohol)	8,50
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 33 cl	5,25
Leffe brune 33 cl	5,75
Gueuze Boon / Kriek Boon 37,5 cl	6,50
Jupiler 0,0% 25 cl	4,75
Chimay bleue / Triple Westmalle / Orval 33cl	6,00
La Chouffe / Duvel / Tripel Karmeliet 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	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	6,50
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

 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	21,50	29,95
Bordeaux Rouge AC (Merlot), mise J.P. Moueix, MO, 2016 / H. Ancart		
Gamay de Touraine (Marionnet), MD, 2018-19 / J.-L. Moerman		
Chardonnay, Collines du Bourdic, VDP OC MD, 2018-19 / Picha		
Riesling d’Alsace, Cave Cleebourg, MP, 2018		
Sauvignon de Touraine, MD, 2018-19		
Château Roubine, “La vie en rose”, 2018-19		

 Bio en Natuur- Wijnen / Vins Bio et Natures	
Ch. Valcombe, Epic. 2015-16, AOC, Ventoux, rouge / Mannaerts	
Verre – 50 cl – 75 cl	7,00 – 26,00 – 37,00
Château Cambon, Beaujolais, rouge, 2018	39,00
Les Têtes Blanches, Loire, blanc, 2018	32,00
Gaillac AOC “La Soucarie”, rouge, 2018	37,00
Domaine La Croix Montjoie, Bourgogne, blanc, 2016	
Verre – 50 cl – 75 cl	7,50 – 31,50 – 44,00

 Vins en bouteille Rouges / Wijnen in fles Rood	
Ch. Clauzet, Saint-Estèphe, MC, 2015	Verre 12,00
	Bouteille 75 cl 59,50

Château Barrail du Blanc, St Emilion GC 2015	1/2 bouteille 37,5 cl	27,00
Clos rené, Pomerol, MC, 2015		80,00
Ch. Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2015	Verre	11,00
	Bouteille 75 cl	55,00
Zédé de Labégorce, M.C., Margaux, 2015		57,50
Bourgogne Côte d’Or Pinot noir, Vaudoisey-Creusefond M.D., 2017	Verre	8,50
	Bouteille 75 cl	42,00
St Nicolas de Bourgueil, MD, Loire, 2018		33,00
Sancerre rouge H. Bourgeois, Chavignol M.D., 2016-17		44,00
Château Thivin, Côte de Brouilly, 2018		39,00
Côtes du Rhône Réserve Mont Redon, 2017		33,00
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, « Les Jalets », Jaboulet Aîné, M.D., 2017		48,00
Vietti Dolcetto d’Alba Tre Vigne, M.D., 2018		47,00
Primitivo rosso d. Salento, Rosa d. Golfo, Puglia, 2017		39,00

Blanc et Rosé / Wit en Rosé	
Sancerre Blanc H. Bourgeois, Chavignol, MD, 2018	45,00
2018 1/2 bouteille 37,5 cl	24,00
Chablis, Bourgogne blanc, Gilles et Nathalie Fèvre, M.D., 2018	45,00
Château Roubine, cru classé, Côtes-de-Provence rosé, 2018	39,00
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
Glennivet pure malt se boit sec / Grappa di Brunello	10,50
Poire Williams / Armagnac V.S.O.P / Cognac M. Ragnaud V.S. / Rhum Bacardi 8 ans	10,50
Gin Copperhead / Hendrick’s	12,00