

Au Savoy

Spécialités belges / Belgische specialiteiten / Belgian specialities

Place Georges Brugmann 34-35 / Georges Brugmannplein 34-35 / 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

Private lounge on the 1st floor overlooking the square for meetings, banquets and receptions

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 10h00 / Alle dagen open vanaf 10u00 / Open every day at 10 A.M.

Cuisine non stop de midi à 23h / Nonstop keuken van 's middags tot 23u / Kitchen open from 12 P.M. until 11 P.M.

Terrasse chauffée et ouverte toute l'année / Verwarmd terras doorlopend open / Heated terrace open all year

Directeurs de salle : Mme Mégane Armslag & Mme Sabrina Dhyon

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)
@auvieuxsaintmartin

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

Join us on



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



Au Savoy

🍷 Dégustations / Degustaties	€
Mini Fondus ou Mini croquettes crevettes maison	16,00
Apéro bowls (olives, fromage, salami)	10,75
L’Excellent Toast cannibale (spécialité)	17,00
Bol de radis, fleur de sel de Noirmoutier	9,50

🥗 Salades / Salades	€
Salade de crevettes grises d’Ostende, mayonnaise	25,50
Salade Cobb (poulet fermier, blue cheese, lard)	22,25
Salade de crottins de biquette de Durbuy chauds au miel, granola	21,75

🍽️ Entrées / Voorgerechten	€
Fondus au parmesan maison, persil frit	18,00
Echte Oostendse grijze garnaalkroketten, huisbereid, heerlijk	18,50
Sardines à l’ancienne à l’huile d’Olives, 2019, toasts	18,50
Petit Tartare de thon rouge frais de Gibraltar, toasts	22,00
Tomates aux crevettes grises d’Ostende, mayonnaise	25,50
Carpaccio de Saumon frais d’Ecosse (Red Label), toasts	23,50

🍴 Hoofdgerechten / Plats	
Œufs provenant de poules belges élevées en liberté	€
Omelette nature, au fromage ou au jambon	19,00
Omelette aux crevettes grises de nos côtes, p. frites	24,75
Coquelet désossé, sauce béarnaise maison, p. frites	27,50
Notre Filet américain, pommes frites	
Recette inventée par J. Niels en 1924	25,00
Hamburger “SAVOY”, pommes frites, un must	23,50
Foie de veau poêlé à l’anglaise, lard, p. natures	26,00
Bacon Club (poulet fermier) p. frites	24,50
Entrecôte (Irish beef) grillée Maître d’Hôtel ± 300 gr., pommes frites	33,75
Entrecôte (Irish beef) au poivre vert ± 300 gr., pommes frites	34,75
Le Must : L’Entrecôte (Irish beef) au poivre vert à la crème ± 300 gr., pommes frites	35,75
Duo de Solettes de Zeebrugge meunières (± 200 gr pièce), raifort, p. natures	33,50

Pavé de Saumon (Red Label) rôti, sauce Choron, p. frites	28,50
Pommes frites (en accompagnement)	5,00
Sauce béarnaise ou choron maison	5,00
Salade verte, mixte ou de tomates (not as a meal)	8,50
Légumes chauds du jour et de saison	9,00
Royal Stilton cheese, water biscuits	10,00

👨👩👧👦 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 <p>20,00</p> <ul style="list-style-type: none">Goûter / Vieruurtje: Gaufre, Crêpe ou Glace (1 boule au choix), boisson au choix <p>8,00</p>	

🍰 Desserts / Nagerechten	€
--	---

Pâtisserie et crème glacée faites maison
Gebak en ijs huisgemaakt

Crème brûlée à la Vanille de Madagascar	9,50
La Gourmande Mousse au chocolat belge	10,00
Parfums du jour, coulis de framboise	10,00
La pâtisserie du jour	10,50
La Classique Dame blanche Chantilly	10,50
Notre spécialité: la Meringue glacée, chocolat chaud	11,50
Sorbet du jour, coulis de framboises	10,00
La Véritable gaufre de Bruxelles, fraises, chantilly	10,00

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

Formule goûter (1 dessert et 1 boisson chaude au choix)	10,00
Duo de crêpes, confiture maison, cassonade	7,25

Suggesties - Suggestions	
	€
Artichaut breton à la vinaigrette maison	20,50
Tartare de Saumon (Red Label), avocat, mangue	22,75
Salade niçoise au Thon Frais de Gibraltar mi-cuit	25,75
Salade de Gambas sautés à la plancha, avocat, mangue	23,75
Petit sashimi de Thon ou de Saumon comme à Osaka	23,75
Meloen ‘Charentais’ met rauwe San Daniele ham	22,25
Casserole de Moules Jumbo de Zélande marinières, pommes frites (+1kg)	28,95
Tartare de thon rouge, pommes frites, la spécialité	28,25
Filet de bar rôti à la plancha, vinaigrette à la tomate, olives, pommes purée maison	29,50
Steak de Thon rouge à la plancha, sauce choron, pommes frites	29,50
Vol-au-vent (poulet fermier), pommes frites	26,25
Emincé de poulet de ferme au curry rouge, riz basmati	26,50
Rognons de veau sauce moutarde, pommes frites	26,00
Contrefilet Irish minute, pommes frites, béarnaise maison	29,25
Assiette de fraises ou framboises belges, coulis de framboise, glace vanille	13,75
Notre Panna Cotta à la vanille et aux fruits rouges	11,25

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	Tout est fait maison.
Allergieën? Laat het onze Maître d’Hôtel weten.	Alles is huisgemaakt.

🍸 Cocktails	
Negroni, le classique / Americano	10,50
Mojito bahamien, une merveille	11,00
Bloody Mary	12,00
Caipirinha do Rio de Janeiro / Moscow Mule	10,50
Mocktail maison (0% alcool)	8,50

🍷 Apéritifs / Aperitieven	
Martini vermouth rouge/dry/blanc /	8,00
Porto rouge Churchill’s	8,00
Sherry Bodega Rey Fernando / Pineau des Charentes	8,00
Campari/Picon avec eau	8,00
Campari orange pressée / Picon vin blanc	8,50
Aperol Spritz di Venezia / Coupe de Prosecco / 15 cl	10,00
Coupe de champagne / 15 cl (P. Gimonnet)	13,75
Coupe de champagne / 15 cl à la crème de framboise	13,50
Coupe de champagne / 15 cl à la crème de pêche	13,50
Coupe de champagne Rosé / 15 cl (P. Gimonnet)	14,50

🍺 Bières en bouteille / Bieren in fles	
Dupont Saison bio 33 cl	5,25
Léopold 7 Triple 33 cl	5,75
Leffe brune 33 cl	5,75
Gueuze Boon / Kriek Boon 37,5 cl	6,50
Jupiler 0,0% 25 cl	5,25
Chimay bleue / Triple Westmalle / Orval 33cl	6,00
Duvel / Tripel Karmeliet 33 cl	6,00

🍻 Bières à la pression / Bieren van het vat	
Jupiler 32 cl	4,75
Jupiler pot 50 cl	6,75
Leffe Blonde 33 cl	5,75
Blanche de Hoegaarden 35 cl	5,75

🥤 Eaux et limonades / Waters en frisdranken	€
1/5 Perrier / 1/5 Bru naturelle	4,25
Coca-Cola / Orangina / Coca-Cola zero	4,50
1/2 Bru naturelle/ 1/2 Bru gazeuze	5,95
Ginger Beer Fever-Tree / Tonic Fever-Tree	4,50
Limonade “Nassau” / Thé froid maison	5,00
Sirop menthe, grenadine ou cassis en supplément	1,00

☯️ Jus frais / Vers fruitsap	€
Jus d’orange / citron / pamplemousse rose	6,75
Virgin Mary – 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	6,00
Camomille / Verveine / Thé vert	5,00
مشاي بالعساج / Thé à la menthe fraîche	5,00
Cappuccino à la crème fraîche ou à la mousse de lait	5,00
Irish Coffee au Bushmills (spécialité)	11,50
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		
6,75	21,75	32,00
Bordeaux Rouge AC (Merlot), mise J.P. Moueix, MO, 2018 / H. Ancart		
Gamay de Touraine (Marionnet), MD, 2020-21 / J.-L. Moerman		
Chardonnay, Collines du Bourdic, VDP OC MD, 2020-21 / Picha		
Riesling d’Alsace, Cave Cleebourg, MP, 2018-19		
Sauvignon de Touraine, MD, 2019-20		
Château Roubine, “La vie en rose”, 2021		

🌿 Bio en Natuur- Wijnen / Vins Bio et Natures	
Ch. Valcombe, Epicure AOC, Ventoux, 2019, rouge / Mannaerts	
Verre – 50 cl – 75 cl	7,50 – 26,00 – 38,00
Château Cambon, Beaujolais, rouge, 2020	39,00
Les Têtes Blanches, Loire, blanc	33,00
Gaillac AOC “La Soucarie”, rouge, 2018-19	38,00
Domaine La Croix Montjoie, Bourgogne, blanc, 2020	
Verre – 50 cl – 75 cl	8,75 – 34,00 – 50,00

🍷 Vins en bouteille Rouges / Wijnen in fles Rood	
Côtes du Brian, Minervois, « La 50/50 », Verre	9,00
Gros-Tollot, 2020	Bouteille 75 cl 46,00
Chiroubles, Dominique Piron, 2020	Verre 8,50
	Bouteille 75 cl 42,50
Ch. Clauzet, St-Estèphe, MC, 2013	Verre 12,00
	Bouteille 75 cl 62,50
Château Puy Blanquet St-Emilion, MC, 2016	37,5 cl 29,00
Château Haut Marbuzet, St-Estèphe, MC, 2015	97,50
Ch. Fonbel, St-Emilion Grand Cru, MC, 2018	Verre 11,50
	Bouteille 75 cl 60,00

La Petite Marquise du Clos du Marquis, Saint-Julien, MC, 2016	79,50
Zédé de Labégorce, MC, Margaux, 2018	57,50
Bourgogne Côtes d’Or Pinot noir, « Clos Margot », 2020	Verre 9,00
	Bouteille 75 cl 45,00
St Nicolas de Bourgueil, MD, Loire, 2020	35,00
St Joseph, Domaine de Bonserine, Les Ediles, Côtes du Rhône, MD, 2019	59,50
L’Héritage de Chasse-Spleen, Haut-Médoc, MO, 2016	49,50
Vino Nobile di Montepulciano, Toscana, MD, 2017	45,00
Domaine Roger Sabon, Côtes du Rhône, MD, 2020	33,00
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, « Les Jalets », Jaboulet Aîné, MD, 2018-19	49,50
Primitivo di Manduria Rosso, Puglia, MD, 2019	43,00
Blanc et Rosé / Wit en Rosé	
Sancerre Blanc H. Bourgeois, Chavignol, MD, 2020-21	47,50
	2020-21 1/2 bouteille 37,5 cl 26,00

Chablis, Bourgogne blanc, Gilles et Nathalie Fèvre, MD, 2021	47,50
Albia Toscana Ricasoli, MD, rosé, 2020-21	32,00
Tentations Rosé, Clos Cibonne, Côtes-de-Provence, 2021	Verre 8,00
	Bouteille 75 cl 40,00
Champagne Louis Roederer Brut Collection 242	97,50

🍷 Alcools / Alcohol	
Johnnie Walker Red / Gin Bombay Sapphire / J. and B. / Filliers Jenever / Ricard / Jack Daniel’s	10,00
Vodka / Grand Marnier / Cointreau / Calvados / Amaretto / Limoncello / Bailey’s	10,00
Glenlivet pure malt se boit sec / Grappa	12,00
Poire Williams / Armagnac V.S.O.P / Cognac M. Ragnaud V.S. / Rhum Bacardi 8 ans	12,00
Gin Copperhead / Hendrick’s	13,00