

## Au Savoy

Spécialités belges / Belgische specialiteiten / Belgian specialities

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

Private lounge on the 1<sup>st</sup> floor overlooking the square for meetings, banquets and receptions

Tel +32 2 344 32 10

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 ouverte toute l'année / Terras doorlopend open / Terrace open all year

Directeurs de salle : Mme Sabrina Dhyon et M. Duy Ngo

Chef de cuisine : M. Jean-Marc Lucas



avieuxsaintmartin.be  
augrandforestier.be  
leclaridge.be  
leschambresdemartin.be



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




 <b>Dégustations / Degustaties</b>	€
Mini Fondus ou Mini croquettes crevettes maison	<b>16,50</b>
Apéro bowls (olives, fromage, salami)	<b>11,25</b>
L’Excellent Toast cannibale (spécialité)	<b>18,00</b>
Bol de radis, fleur de sel de Noirmoutier	<b>9,50</b>
Croques Mesdames, mesclun	<b>18,00</b>

 <b>Salades / Salades</b>	€
Salade de crevettes grises d’Ostende, mayonnaise	<b>24,00</b>
Salade Cobb (poulet fermier, blue cheese, lard)	<b>23,00</b>
Salade de crottins de biquette de Durbuy chauds au miel, granola	<b>22,25</b>


 <b>Entrées / Voorgerechten</b>	€
Fondus au parmesan maison, persil frit	<b>18,00</b>
Echte Oostendse grijze garnaalkroketten, huisbereid, heerlijk	<b>19,00</b>
Sardines à l’ancienne à l’huile d’Olives, 2019, toasts	<b>18,50</b>
Petit Tartare de thon rouge frais de Gibraltar, toasts	<b>22,00</b>
Tomates aux crevettes grises d’Ostende, mayonnaise	<b>24,00</b>
Carpaccio de Saumon frais d’Ecosse (Red Label), toasts	<b>24,00</b>

 <b>Hoofdgerechten / Plats</b>	
Œufs provenant de poules belges élevées en liberté	
Omelette nature, au fromage ou au jambon	<b>19,50</b>
Omelette aux crevettes grises de nos côtes, p. frites	<b>24,75</b>
Coquelet désossé, sauce béarnaise maison, p. frites	<b>27,50</b>
Notre Filet américain, pommes frites	
Recette inventée par J. Niels en 1924	<b>25,00</b>
Hamburger “SAVOY”, pommes frites, un must	<b>24,00</b>
Foie de veau poêlé à l’anglaise, lard, p. natures	<b>27,00</b>
Bacon Club (poulet fermier) p. frites	<b>24,50</b>
Entrecôte (Irish beef) grillée Maître d’Hôtel ± 300 gr., pommes frites	<b>34,25</b>
Entrecôte (Irish beef) au poivre vert ± 300 gr., pommes frites	<b>35,25</b>
Le Must <span> </span> : L’Entrecôte (Irish beef) au poivre vert à la crème ± 300 gr., pommes frites	<b>37,00</b>
Duo de Solettes de Zeebrugge meunières (± 200 gr pièce), raifort, p. natures	<b>33,75</b>
Pavé de Saumon (Red Label) rôti, sauce Choron, p. frites	<b>29,00</b>
Pommes frites (en accompagnement)	<b>5,50</b>
Sauce béarnaise ou choron maison	<b>5,50</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>
Royal Stilton cheese, water biscuits	<b>10,00</b>

 <b>Pour les enfants (&lt; 10 ans) / Voor de kinderen (&lt; 10 jaar)</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li><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</li></ul> <p>Jus d’orange frais, limonade “Nassau” ou thé froid</p>	<b>20,00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Goûter / Vieruurtje:</b> Gaufre, Crêpe ou Glace (1 boule au choix), boisson au choix</li></ul>	<b>8,00</b>

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


<b>Pâtisserie et crème glacée faites maison</b>	
<b>Gebak en ijs huisgemaakt</b>	
La Gourmande Mousse au chocolat belge	<b>10,00</b>
Parfums du jour, coulis de framboise	<b>10,00</b>
La pâtisserie du jour	<b>10,50</b>
La Classique Dame blanche Chantilly	<b>11,00</b>
Notre spécialité: la Meringue glacée, chocolat chaud	<b>12,00</b>
Sorbet du jour, coulis de framboises	<b>10,00</b>
La Véritable gaufre de Bruxelles,confiture fraises, chantilly	<b>11,00</b>

 <b>Après-midi / ‘s Middags (15:00 &gt; 18:00)</b>	
Formule goûter (1 dessert et 1 boisson chaude au choix)	<b>10,50</b>
Duo de crêpes, confiture maison, cassonade	<b>6,75</b>


<b>Suggesties - Suggestions</b>	
	€
Notre Potage Saint-Germain, croûtons	16,00
Noix de Saint Jacques bretonnes poêlées, citron	22,50
Petit sashimi de thon ou de saumon comme à Osaka	24,75
Carpaccio de bœuf façon Savoy, mesclun	27,50
Notre Tartare de thon rouge, pommes frites, la spécialité	28,25
Steak de Thon rouge à la plancha, sauce choron, pommes frites	29,50
Fish and chips comme à Goodwood, sauce rémoulade	26,75
Vol-au-vent (poulet fermier), pommes frites	26,50
Emincé de poulet de ferme au curry rouge, riz basmati	26,50
Duo de boudins Noir et Blanc, purée terre et ciel	25,25
Mijoté de Rognons de veau sauce moutarde, pommes frites	26,50
Contrefilet Irish minute, pommes frites, béarnaise maison	30,25
Witloofs au gratin, pommes purée au beurre	23,00
Pain Perdu brioché maison, caramel, glace vanille	12,25
Notre Grand Flan caramel de la maison	10,50


<b>Servis avec pain aux céréales et beurre belge</b>
<b>Nos plats sont indivisibles / Tabacs disponibles à la caisse</b>
<b>Opgediend met volkorenbrood en belgische boter</b>
<b>Onze schotels zijn niet te splitsen / Rookwaren beschikbaar aan de kassa</b>
<b>Visa, Mastercard, American Express, Maestro</b>
<b>Service et TVA compris / Dienst en BTW incl. / BE.0439.905.985</b>
<b>Wi-fi: Savoy2018 / Wi-fi code: Savoy2018</b>
<b>Non-stop kitchen / Cuisine non-stop / Keuken non-stop</b>


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


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


 <b>Apéritifs / Aperitieven</b>	
Martini vermouth rouge/dry/blanc	<b>8,00</b>
Porto rouge Churchill’s	<b>8,00</b>
Sherry Bodega Rey Fernando	<b>8,00</b>
Vin blanc cassis (Kir)	<b>8,00</b>
Campari/Picon avec eau	<b>8,00</b>
Campari orange pressée / Picon vin blanc	<b>8,50</b>
Pineau des Charentes	<b>8,00</b>
Spritz di Venezia (Sélection Niels)	<b>10,00</b>
Coupe de Prosecco / 15 cl	<b>10,00</b>
Coupe de champagne / 15 cl	<b>14,50</b>
Coupe de champagne / 15 cl à la crème de framboise	<b>15,00</b>
Coupe de champagne / 15 cl à la crème de pêche	<b>15,00</b>


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

 <b>Bières à la pression / Bieren van het vat</b>	
Jupiler 32 cl	<b>5,00</b>
Jupiler pot 50 cl	<b>6,75</b>
Leffe Blonde 33 cl	<b>6,00</b>
Blanche de Hoegaarden 35 cl	<b>6,00</b>


 <b>Eaux et limonades / Waters en frisdranken</b>	€
1/5 Perrier / 1/5 Bru naturelle	<b>4,50</b>
Coca-Cola / Orangina / Coca-Cola zero	<b>4,75</b>
1/2 Bru naturelle/ 1/2 Bru gazeuze	<b>5,95</b>
Ginger Beer Fever-Tree / Tonic Fever-Tree	<b>4,75</b>
Limonade “Nassau” / Thé froid maison	<b>5,00</b>
Sirop menthe, grenadine ou cassis en supplément	<b>1,00</b>


 <b>Jus frais / Vers fruitsap</b>	€
Jus d’orange / citron / pamplemousse rose	<b>7,00</b>
Virgin Mary – Jus de tomate frais	<b>7,00</b>
Jus du jour (3 fruits/légumes)	<b>7,00</b>

 <b>Boissons chaudes / Warme dranken</b>	
Café / Thé / Décaféiné / Chocolat chaud maison	<b>4,25</b>
Double Café / Double Décaféiné	<b>6,00</b>
Camomille / Verveine / Thé vert	<b>5,00</b>
<span>نشا ي بالعصا</span> / Thé à la menthe fraîche	<b>5,25</b>
Cappuccino à la crème fraîche ou à la mousse de lait	<b>5,25</b>
Irish Coffee au Bushmills (spécialité)	<b>11,50</b>
Vin chaud à la cannelle, le classique	<b>6,50</b>

 <b>Vins au verre et en carafon / Sélection A-J &amp; F Niels</b>	<b>Wijnen per glas en karafje / Selectie A-J &amp; F Niels</b>	€
Verre 15 cl / Carafon 50 cl / Bouteille 75 cl		
<b>7,00</b>	<b>22,50</b>	<b>32,50</b>
Bordeaux Rouge AC (Merlot), mise J.P. Moueix, MO, 2018 / H. Ancart		

Gamay de Touraine (Marionnet), MD, 2021 / J.-L. Moerman		
Chardonnay, Collines du Bourdic, VDP OC MD, 2021-22 / Picha		
Riesling d’Alsace, Cave Cleebourg, MP, 2022-21		
Bordeaux blanc (sauvignon), Siozard, 2021 / Nicolas Party		
Château Roubine, “La vie en rose”, 2021-22		

 <b>Bio en Natuur- Wijnen / Vins Bio et Natures</b>		
Ch. Valcombe, Epicure AOC, Ventoux, 2019-20, rouge / Mannaerts		
Verre – 50 cl – 75 cl	<b>7,50 – 26,00 – 38,00</b>	
Les Têtes Blanches, Loire, blanc		<b>33,00</b>
Gaillac AOC “La Soucarie”, rouge, 2019-20		<b>38,00</b>

 <b>Vins en bouteille Rouges / Wijnen in fles Rood</b>		
Côtes du Brian, Minervois, « La 50/50 <span> </span> », Verre	<b>9,00</b>	
Gros-Tollot, 2020	Bouteille 75 cl	<b>46,00</b>
Chiroubles, Dominique Piron, 2020-21	Verre	<b>8,50</b>
	Bouteille 75 cl	<b>42,50</b>

Réserve de Montrose, St-Estèphe, MC, 2015		<b>67,50</b>
Haut-Médoc de Giscours, MD, 2018	Verre	<b>11,50</b>
	Bouteille 75 cl	<b>59,50</b>
Château de Bel Air, Lalande de Pomerol, MC, 2015	37,5 cl	<b>29,50</b>
Château Haut Marbuzet, St-Estèphe, MC, 2015		<b>97,50</b>
Ch. Fonbel, St-Emilion Grand Cru, MC, 2018	Verre	<b>11,50</b>
	Bouteille 75 cl	<b>60,00</b>

Zédé de Labégorce, MC, Margaux, 2018		<b>57,50</b>
Bourgogne Côtes d’Or Pinot noir, « Clos Margot <span> </span> », 2021	Verre	<b>9,00</b>
	Bouteille 75 cl	<b>47,50</b>
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Dom. Glantenet, 2021		<b>59,50</b>
St Nicolas de Bourgueil, MD, Loire, 2021		<b>35,00</b>
St Joseph, Domaine de Bonserine, Les Ediles, Côtes du Rhône, MD, 2020-21		<b>62,50</b>
L’Héritage de Chasse-Spleen, Haut-Médoc, MO, 2016		<b>49,50</b>
Vino Nobile di Montepulciano, Toscana, MD, 2017		<b>45,00</b>

Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, « Les Jalets <span> </span> », Jaboulet Aîné, MD, 2020-21		<b>49,50</b>
Primitivo di Manduria Rosso, Puglia, MD, 2020-21		<b>43,00</b>
<b>Blanc et Rosé / Wit en Rosé</b>		
Sancerre Blanc H. Bourgeois, Chavignol, MD, 2021		<b>49,50</b>
	2021 1/2 bouteille 37,5 cl	<b>27,50</b>

Chablis, Bourgogne blanc, G. et N. Fèvre,MD, 2021		<b>49,50</b>
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Dom. Glantenet, 2020		<b>59,50</b>
Tentations Rosé, Clos Cibonne, Verre	<b>8,00</b>	
Côtes-de-Provence, 2021-22	Bouteille 75 cl	<b>40,00</b>
<b>Champagne</b> Louis Roederer Brut Collection 243-44		<b>105,00</b>
Champagne Franck Bonville Blanc de Blancs Grand Cru		<b>94,50</b>

 <b>Alcools / Alcohol</b>		
Johnnie Walker Red / Gin Bombay Sapphire / J. and B. / Filliers Jenever / Ricard / Jack Daniel’s		<b>10,50</b>
Vodka / Grand Marnier / Cointreau / Calvados / Amaretto / Limoncello / Bailey’s		<b>10,50</b>
Glenlivet pure malt se boit sec / Grappa		<b>12,00</b>
Poire Williams / Armagnac V.S.O.P / Cognac H. Ragnaud V.S. / Rhum Bacardi 8 ans		<b>12,00</b>
Gin Copperhead / Hendrick’s		<b>13,00</b>