

Au Savoy

Dégustations à partager / Degustaties om te delen €

Mini fondus ou Mini croquettes crevettes maison	**19,00**
Nos Apéro bowls (olives, fromage, salami)	**13,95**
L'Excellent Toast cannibale (spécialité)	**21,95**
Toast aux crevettes grises d'Ostende	**22,45**
Bol de radis, fleur de sel de Noirmoutier	**9,95**
Royal Stilton cheese, en dégustation	**12,45**

Salades / Salades

La Salade Cobb (poulet fermier, blue cheese, lard)	**25,95**
Salade de crottins de biquette de Durbuy chauds au miel, granola	**23,95**
Salade van Oostendse grijze garnalen, mayonaise	**27,95**

Entrées / Voorgerechten

Le duo de fondus au parmesan maison, persil frit	**20,45**
Echte Oostendse grijze garnaalkroketten, huisbereid, heerlijk	**21,45**
Sardines à l'ancienne à l'huile d'Olives, 2020, toasts	**19,50**
Petit Tartare de thon rouge frais de Gibraltar, toasts	**25,95**
Tomates aux crevettes grises d'Ostende, mayonnaise	**27,95**
Carpaccio de Saumon frais d'Ecosse (Red Label), toasts	**27,45**

Hoofdgerechten / Plats

Œufs provenant de poules belges élevées en liberté

L'Omelette nature, au fromage ou au jambon	**23,00**
L'Omelette aux crevettes grises de nos côtes, p. frites	**27,45**
Coquelet désossé en crapaudine, sauce béarnaise maison, p. frites	**30,75**
Notre Filet américain, pommes frites Recette inventée par J. Niels en 1924	**28,95**
Hamburger "SAVOY", frietjes, un régal!	**27,95**
Foie de veau poêlé à l'anglaise, lard, pommes natures	**30,45**
Vol-au-vent (volaille fermière), p. frites, spécialité	**28,95**
Fish & Chips comme à Goodwood, sauce rémoulade	**30,45**
Bacon Club (poulet fermier) p. frites	**28,95**
Entrecôte (Irish beef) ± 300 gr., pommes frites	
Grillée, au beurre Maître d'Hôtel	**38,95**
Au poivre vert	**39,95**
Au poivre vert à la crème, le must !	**40,95**
Duo van Zeebrugse zeetongetjes "meunières" (± 200 gr per stuk), mierikswortel, aardappeltjes	**36,45**
Pavé de Saumon Ecossais (Red Label) rôti, sauce Choron, p. frites	**32,95**
Pommes frites (en accompagnement)	**6,95**
Sauce béarnaise ou choron maison	**6,45**
Salade verte, mixte ou de tomates (not as a meal)	**9,45**
Légumes chauds du jour et de saison	**10,00**

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 **24,00**
- **Goûter / Vieruurtje 15h-18h:** Gaufre, Crêpe ou Glace (1 boule au choix), boisson au choix **9,00**

Desserts / Nagerechten €

Pâtisserie et crème glacée faites maison
Gebak en ijs huisgemaakt

Onze smakelijke Belgische chocolade mousse	**12,45**
Parfums du jour, coulis de framboise	**13,00**
La pâtisserie du jour	**13,00**
Classique Dame blanche Chantilly	**13,45**
Notre spécialité: la Meringue glacée, chocolat chaud	**14,00**
Sorbet du jour, coulis de framboises	**13,00**
La véritable Gaufre de Bruxelles, confiture de fraises, chantilly	**13,95**
Le Grand Flan au caramel maison, fabuleux	**12,50**

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

Formule goûter (1 dessert et 1 boisson chaude au choix)	**11,45**
Duo de crêpes, confiture maison, cassonade	**7,45**

SUGGESTIONS – SUGGESTIES

- 6 Huîtres creuses N°4 Gillardeau (Marennes-Oléron) sur glace, citron, pain bis beurré — seul ou à partager 29,75
- Le Sashimi de Thon et/ou Saumon comme à Osaka '70 (recette de l'expo)— à partager 24,95

- La Soupe à l'oignon, à l'ancienne 17,00
- Petit gratin de Saint-Jacques bretonnes, aux champignons 26,95
- Noix de Saint-Jacques bretonnes au beurre, échalotes 26,95
- Duo d'avocat aux crevettes grises d'Ostende, incontournable 23,95
- Sal. de gambas sautées à la plancha, avocat, mangue 26,95

- Steak de thon rouge à la plancha, sauce Choron, p. frites 32,95
- Dos de cabillaud, courgettes, sauce mousseline, p. nature 31,95
- Casserole de Moules de Zélande marinières, p. frites (+-1kg) 31,45
- Notre Grande salade César maison, anchois, parmesan, croûtons et concombre 28,45
- Les Rognons de veau à la moutarde, p. frites 31,45
- Contrefilet Irlandais à la minute, s. béarnaise, p. frites 33,95
- L´Emincé de poulet de ferme au curry rouge, riz basmati 29,45
- Emincé de Faisan à la Brabançonne, p. Duchesse 33,45
- Notre Choucroute à l'Alsacienne, p. purée 33,45
- Cordon Bleu maison, coeur fondant au Comté, tagliatelles 29,45
- L' Assiette de légumes de saison, gourmande 22,95

- La bonne Poire "Belle Hélène", irrésistible 13,95
- Notre délicieux pain perdu brioché maison, caramel, glace vanille 13,45

1026

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

Tout est fait maison
Alles is in huis bereid

Allergies? Faites-le savoir à notre Maître d'Hôtel
Allergieën? Laat het onze Maître d'Hôtel weten

Cocktails

	€
Negroni, le classique / Americano / Caïpirinha	14,00
Mojito bahamien, une merveille /	14,00
Bloody Mary / Espresso Martini	14,45
Amaretto Sour / Pornstar Martini / Mai Tai	14,00
Moscow Mule / London Mule	14,00

Apéritifs / Aperitieven

Martini vermouth rouge/dry/blanc	8,95
Porto rouge Churchill's / Pineau des Charentes	8,95
Vin blanc cassis (Kir) / Campari/Picon avec eau	8,45
Campari orange pressée / Picon vin blanc	9,45
Spritz di Venezia (Aperol, Campari ou Select)	11,45
Glaasje Prosecco 15 cl	11,45
Notre Coupe de champagne 15 cl	14,75
Notre Coupe de champagne 15 cl à la crème de framboise	15,00
Notre Coupe de champagne 15 cl à la crème de pêche	15,00

Bières en bouteille / Bieren in fles

Leffe brune / Dupont Saison bio 33 cl	6,45
Gueuze Boon / Kriek Boon 37,5 cl	6,95
Trappiste Chimay bleue / Triple Westmalle / Orval 33cl	6,75
Duvel / Tripel Karmeliet 33 cl	6,75

Bières à la pression / Bieren van het vat

Jupiler 32 cl	6,25
Jupiler pot 50 cl	6,95
Leffe Blonde 33 cl / Blanche de Hoegaarden 35 cl	6,75

Sans alcool / Alcoholvrij / Mocktails

Le Spritz 0% / Mocktail maison (0%) / Virgin Mojito	9,45
Copperhead gin (0% alcool) avec Tonic Fever-Tree	10,00
Virgin Mary – Vers tomatensap	7,95
Jupiler 0,0% 25 cl	5,75
La Chouffe 33 cl	6,45

Eaux et limonades / Waters en frisdranken

1/5 Bru naturelle	5,25
1/3 Perrier	6,00
Coca-Cola / Orangina / Coca-Cola zero	5,45
1/2 Bru naturelle/ 1/2 Bru gazeuze	7,45
Ginger Beer Fever-Tree / Tonic Fever-Tree / Jus de pomme	5,25
Limonade "Nassau" / Thé froid maison	6,45
Sirop menthe, grenadine ou cassis en supplément	1,50

Jus frais / Vers fruitsap

Jus d'orange / citron / pamplemousse rose	7,95
Jus du jour (3 fruits/légumes)	7,95

Boissons chaudes / Warme dranken

Café / Thé / Décaféiné / Espresso	4,95
Double Café / Double Décaféiné	6,50
Camomille / Verveine / Thé vert / Thé au gingembre / Chocolat chaud maison	5,75
شاي بالنعناع / Thé à la menthe fraîche	5,50
Cappuccino à la crème fraîche ou à la mousse de lait	5,75
Onze Irish Coffee met Bushmills (specialiteit)	13,95
Vin chaud à la cannelle, le classique	7,00

Alcools / Alcohol

Johnnie Walker Red / Gin Bombay Sapphire / J. and B. / Filliers Jenever / Ricard / Chartreuse verte	12,50
Vodka / Grand Marnier / Cointreau / Calvados / Amaretto / Limoncello / Bailey's	12,50
Glenlivet pure malt se boit sec / Grappa / Jack Daniel's	13,00
Poire Williams / Armagnac V.S.O.P / Cognac M. Ragnaud V.S. / Rhum Bacardi 8 ans	13,00
Gin Copperhead / Hendrick's	13,95
Yamazaki Distillers Reserve Single Malt (Whisky japonais)	24,00

Vins au verre, en carafon ou en bouteille / Sél. Niels
Wijnen per glas, per karafje of per fles / Sel. Niels €

Verre 15 cl	Carafon 50 cl	Bouteille 75 cl
8,45	24,45	35,95

- Bordeaux Rouge AC (Merlot), Siozard, MO, 2024 / N. Party
- Gamay de Touraine (Marionnet), MD, 2025 / J.-L. Moerman
- Chardonnay, Coll. du Bourdic, VDP OC MD, 2025 / Picha
- Riesling d'Alsace, Cave Cleebourg, MP, 2023-24
- Bordeaux blanc (sauvignon), Siozard, 2024-25 / N. Party
- Côtes de Provence Gilardi, MD, 2024-25 / R. Van de Velde

Bio en Natuur- Wijnen / Vins Bio et Natures

- Ch. Valcombe, Epicure, AOC, Ventoux, 2021-23 / Mannaerts
  Verre – 50 cl – 75 cl **9,25 – 26,50 – 38,00**
- Les Tètes Blanches, Loire, blanc, NM **36,00**
- Dom. de l'Amandine, C. du Rhône, blanc, MD, 2024-25 **35,00**
- Domaine Py, Pinot noir, Pays d'Oc, MD, 2024-25 **35,00**

Rouge / Rood

Chiroubles, Dominique Piron, 2024-25	Verre Bouteille 75 cl	8,75 42,50
Haut-Médoc de Giscours, MD, 2022	Verre Bouteille 75 cl	12,95 62,50
Château Fonbel, St-Emilion Grand Cru, MC, 2022	Verre Bouteille 75 cl	13,25 65,00
Bourgogne Côte Chalonnaise Pinot noir, « Dom. des Pierres Blanches », 2023	Verre Bouteille 75 cl	9,75 52,50
Ch. Dutruch, Moulis en Médoc, MC, 2022-23	37,5 cl	29,50
Château Capbern, St-Estèphe, MC, 2020		69,50
Clos René, Pomerol, MC, 2020		89,50
L'Héritage de Chasse-Spleen, Ht-Médoc, MO, 2020-22		59,50
La Petite Marquise du Clos du Marquis, St-Julien, MC, 2019		79,50
Zédé de Labégorce, MC, Margaux, 2020-21		59,50
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, D. Glantenet, 2024		59,50
Givry, Bourgogne Rouge, MD, 2023-24		45,00
St-Nicolas-de-Bourgueil, MD, Loire, 2024-25		35,00
St-Joseph, Dom. de Bonserine, Les Ediles, MD, 2023		62,50
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, « Les Jalets », Jaboulet Aîné, MD, 2023		49,50
Vino Nobile di Montepulciano, Toscana, MD, 2021		52,50
Primitivo di Manduria Rosso, Puglia, MD, 2023		49,50
Barbera d'Alba, MD (Marchesi di Barolo), 2023		52,50
Gazur, Ribera del Duero, Telmo Rodriguez, 2024		40,00

Les trésors de notre cave / De schatten uit onze kelder

La Cuisine de ma Mère – Nicolas Grosbois, Chinon 24 bio	43,00
Côtes du Brian, Minervois, "50/50", Gros-Tollot, 2022-24	49,50
Chorey Les Beaune,MD, 2022, Maison Joseph Drouhin	69,50
Gevrey-Chambertin, MD, 2023, Derey	125,00
♥ Coup de cœur au verre : St-Joseph, Bonserine,MD,2023	14,00
Elena Walch – Pinot Nero, Alto Adige DOC 2025	9,- v. / 45,- bt
Barolo Marchesi di Barolo 20-21 Piémont	98,00

Blanc et Rosé / Wit en Rosé

Sancerre Blanc H. Bourgeois, Chavignol, MD, 2025	1/2 bouteille 37,5 cl	52,50 32,50
Bourgogne blanc, Vieilles Vignes, Domaine Masse, MD, 2023	Verre Bouteille 75 cl	9,75 49,50
Petit Chablis, Bourgogne blanc, Fèvre, MD, 2024-25		52,50
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, D. Glantenet, 2023-24		59,50
Tentations Rosé, Clos Cibonne, Côtes de Provence, 2025	Verre Bouteille 75 cl	8,75 45,00

Champagne

Louis Roederer Brut Collection 246	115,00
Franck Bonville Blanc de Blancs Grand Cru	99,50

Au Savoy

Brussels landmark since 2018

Spécialités belges / Belgische specialiteiten / Belgian specialities

Place Georges Brugmann 34-35 / Georges Brugmannplein 34-35 / Ixelles 1050 Elsene

Salle privative au 1er étage avec vue sur la place pour réunions, banquets et réceptions
Privé-zaal op de 1ste 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
info@ausavoy.be
www.ausavoy.be

Ouvert tous les jours à partir de 10h / Alle dagen open vanaf 10u / 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

Direction de salle : Mme Mégane Armslag et M. Ardian Kataroshi
Chef de cuisine : M. Phuong Le Hoai

maisons-niels.be

Join us on

FSC MIX Paper FSC® C014767

Louis Van Lint, Portrait d'Albert Niels – 1951 – Collection privée