

La Brasserie des étangs Mellaerts

275 Bld du souverain 1150 Woluwe - www.restauration-nouvelle.be - 02/779.36.19

Renseignements et réservations uniquement par email : brasseriedesetangs@hotmail.com

VOICI NOS MENUS POUR PETITS GROUPES LE MÊME MENU SERA SERVI POUR TOUTE LA TABLE

Servis de 10 à 20 personnes.

Pour plus de 20 personnes, veuillez demander nos menus pour grands groupes

**HERE ARE OUR SMALL GROUP MENUS
THE SAME MENU WILL BE SERVED FOR THE WHOLE TABLE**

Served from 10 to 20 people.

For more than 20 people, please ask for our large group menus

Menu 1 à 48€

entrée-plat/starter-main course 38€

plat-dessert/main course-dessert 32€

**Le carpaccio de bœuf « Trentino »façons Harry's bar
(mayonnaise, moutarde et câpres)**

*Beef carpaccio « Trentino » Harry's bar style
(mayonnaise, mustard, capers)*

ou

Les fondus au fromages et friture d'herbes

Cheese croquettes, fried parsley

Les boulettes de viande sauce tomate de « Mama Lisa », pommes frites

Meatballs, tomato sauce, french fries

ou

Le filet américain, cœur de laitue, pommes frites

Beef tartare, lettuce heart, french fries

Assortiment de glace (Vanille, moka-praliné, chocolat)

ice cream assortment (Vanilla, mocha-praline, chocolate)

ou

Le flan caramel maison - Caramel flan home made

Menu 2 à 53€

entrée-plat 43,50€ plat-dessert 34€

starter-main course €43.50 main course-dessert €34

La belle assiette de jambon Toscan, tomates confites et roquette

The beautiful plate of Tuscan ham, confit tomatoes and rucola

ou

Les croquettes aux crevettes grises et friture d'herbes

Grey shrimp croquettes and fried herbs

Les ravioles farcie, sauce à la truffe

Stuffed ravioli, truffle sauce

ou

Le magret de canard à la gueuze et au miel, légumes croquants, pommes grenailles

Duck breast with gueuze and honey, crunchy vegetables, new potatoes

Le brownies au chocolat et pistache, crème anglaise, glace vanille

Chocolate and pistachio brownies, custard, vanilla ice cream

ou

Le café frappé (glace moka, café, chantilly)

Frozen coffee (mocha ice cream, coffee, whipped cream)

Menu 3 à 61€
entrée-plat 51€ plat-dessert 44€
starter-main course €51 main course-dessert €44

Vitello Tonnato

Vitello tonnato (veal carpaccio, tuna sauce)
ou

Le tartare de saumon façon gravelax et son caviar de hareng
Gravelax-style salmon tartare with herring caviar

**L'entrecôte Black Angus « Cuberoll » Irlandaise,
sauce béarnaise, salade mixte et pommes frites**

*Irish Black Angus "Cuberoll" rib steak,
béarnaise sauce, mixed salad and French fries*
ou

Les filet de bar à la plancha et son sabayon aux herbes
Grilled sea bass fillet with herb sabayon

La dame blanche et sa sauce chocolat au Chokotoff
The white lady (Vanilla ice cream and its Chokotoff chocolate sauce)
ou

La tarte fine aux pommes, glace vanille et crème anglaise
Fine apple tart, vanilla ice cream and

Options

Le verre d'accueil 10€ - Welcome drink €10

Le kir royal ou jus de fruit (orange pressée) - Kir royal or fruit juice (squeezed orange)
Olives, cacahuètes et chips - Olives, peanuts and chips

L'assiette à partager 4€/pers.- The sharing plate €4/pers.

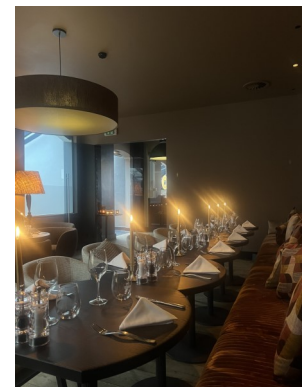
Vieux parmesan, pipe d'Ardenne, oignons et cornichons -
Old parmesan, Ardennes pipe, onions and pickles

Le forfait boissons à 21€ - The drinks package at €21

Château Martet blanc Bordeaux sauvignon
Château Martet Rouge, Les Hauts de Martet, St Foy de Bordeaux
Eaux plate et pétillante Still and sparkling water
Café ou thé vert/noir - Coffee or green/black tea

Privatisation du petit salon au rez-de-chaussée de 10 à 20 pers. 100€
Privatization of the small lounge on the ground floor for 10 to 20 people. €100

Possibilité de faire une longue table de 16pers. + 2 tables rondes de 4pers.
Possibility of setting up a long table for 16 people + 2 round tables for 4 people.
Voir photo ci-dessous - See photo below



Renseignements et réservations uniquement par email :
brasserieDesetangs@hotmail.com