

LES KIDS

Le mini cheeseburger RN Waterloo et pommes frites
(bœuf Black Angus, fromage, salade, tomates, oignons, ketchup, mayonnaise)

14

Le Fish & Chips fait maison
(cabillaud frit, sauce rémoulade, pommes frites)

14

La boulette à la sauce tomate, pommes frites

14

Les pâtes au jambon et fromage

10



Les Chaleureux

Thé à la menthe fraîche

4

Café

3.20

Cappuccino

3,50

Lait russe

4

Thé

3.20

Infusions

3.20

Chocolat chaud

3,80

Choix de cafés alcoolisés:
Bruxellois (Mandarine Napoléon)
Français (Grand Marnier)
Irish coffee (Whisky)
Italien (Amaretto)

8

LES DESSERTS

Les glaces et sorbets

8

La dame blanche au Chokotoff

9

La crème brûlée, vanille Bourbon

8

La mousse au chocolat

8

Le riz au lait

8

La tarte tatin aux bananes, glace vanille

9

Le café frappé

8

Le café gourmand

9



www.restauration-nouvelle.be



Restauration Nouvelle Restaurants



#restaurationnouvelle

CHAMPAGNES

La coupe de Champagne maison

verre

10

La coupe de "Brut premier"

13

Louis Roederer



APÉRITIFS

Apéritif maison Cointreau fizz
(Cointreau, citron vert et eau pétillante)

9

Somersby
(apple cider, 4.5% alc. vol)

4



Kir

4

Kir royal

9

Gancia

7

Martini rouge / blanc

5

Porto rouge / blanc

5

Pineau des Charentes / Sherry

5

Picon amer

5

Pastis

5

Passoa

7

Pisang

7

Campari soda / orange

6,50

Julep (Sauternes, menthe fraîche, sucre de canne)

8

Verre de Sauternes

8

Spritz Aperol

9

Pimm's (Fever Tree)

10



GIN & TONIC PREMIUM

SERVI AVEC FEVER TREE TONIC



Hendrick's

13

Berry Brothers

12

Gin mare

14

G'vine

14

Buss 509 (Raspberry)

14

Buss 509 (Grapefruit)

14

Port of dragons

14

Copperhead

15

Virunga

15

London n° 1

14

COCKTAILS

Mojito

9

Mojito au champagne

11

Caipirinha

9

Bloody Mary

9

Le Tigre (vodka, basilic, gingembre)

9

White Russian

9

Moscow Mule (ginger beer, vodka et jus de citron)

9



MOCKTAILS

Mojito soft

6

Piña colada

6

Sunrise

6

(jus d'orange, jus d'ananas, fraises et bananes)

BIÈRES AU FÛT

Carlsberg



3,50

St-Hubertus blanche

4.50

St-Hubertus blonde

4.50

BIÈRES EN BOUTEILLE

Carlsberg 0,0%

3.30

Chimay bleue / Rochefort

5

St-Hubertus ambrée

4,50

Corona

4

Liefmans Fruitesse

4,50

Duvel

4,50

Duvel triple hop

5

La Chouffe blonde

4,80

Ginette

4,50

Belgian organic beer:
white / blond / fruit / triple blonde



EAUX

	0,30	0,50	0,75	1L
La galvanina plate ou pétillante	3,5	4	6	7
Bru plate ou pétillante	BRU	4		7
Spa plate ou pétillante	SPA	4		7

JUS

Jus d'orange frais

5

Looza orange, pomme, tomate,
banane, pomme et cerise

3.30

Jus de tomate épicé "Big Tom"

5

HEALTHY DRINKS

Tao Botanic Blackcurrant or Ginger	tao 4.30
Tao Botanic Green Tea or Kombucha	tao 4.30
Tao Infusion Black Tea	4.30
Tao fruity natural energizer	4.30
Tao Infusion White tea	4.30
Tao Infusion Green Tea or Rooibos	4.30

LIMONADES BIO

Bionina	BIONINA 4.30
/ Mister lemon / Miss blood orange	
/ Lady pink grapefruit	
/ Uncle pomegranate	

BOISSONS FRAÎCHES

Schweppes	3,30
Tonica / Lavender & orange blossom	
/ Ginger ale / Ginger & cardamom / Hibiscus	
Gini	3,30
Oasis	3,30
Coca-cola / light / zero	3,30
Spa orange / citron	3,30
Ice tea / Canada Dry	3,30
Cécémel	3,30
Red Bull	3,80
Fever Tree Tonic / Ginger Ale /	3,80
Ginger Beer / Mandarine /	
Mediterranean / Clementine	





Pour l'apéro

à partager

La planche italienne (pecorino au piment, coppa, finocchiona au fenouil sauvage, bresaola, olives et grisini)

17

La planche végétarienne (houmos, caviar d'aubergines, légumes grillés, tapenade et grissini)

16

LES ENTRÉES

Les 6 huîtres creuses fine de Claire N°3*

14

Le carpaccio de bœuf Black Angus façon Harry's Bar, roquette, parmesan et pain coca*

18

La terrine de foie gras de canard faite maison

21

La poêlée de champignons des bois et oeuf mollet

15

Le saumon fumé d'Écosse, oignons et persil, pain toasté*

18

Les noix de St-Jacques rôties,

chicons braisés au cidre

15

Les beignets de scampi, sauce gribiche

14

Les croquettes aux crevettes grises faites maison*

17

Les fondus au fromage faits maison, accompagnés de jambon d'Ardennes*

15

L'os à moelle à la coque, fleur de sel, pain grillé

13

LES SALADES

La salade César (salade romaine, croûtons, parmesan, anchois)

au poulet cajun

18

aux scampi

19.50

La salade de bœuf thai

18

La salade au chèvre chaud, pignons de pin, croûtons, vinaigrette au miel

16



LE PLAT DU JOUR

14

Allergies, intolérances, n'hésitez pas à nous interroger.

* service non-stop



LES PLATS

Le filet américain, pommes frites (câpres, persil, mayonnaise, tabasco, sauce anglaise)*

Si vous désirez l'américain non préparé, merci de prévenir votre serveur lors de la commande

19

Le tartare à l'italienne, pommes frites (basilic, pignons de pin, parmesan)*

19

La poitrine de coucou de Malines farcie aux champignons, pâtes fraîches

18

La cocotte de blanquette de veau, croquant de butternut

21

La cocotte de carbonnades à la flamande

21

La cocotte au curry de légumes oubliés

18

Le hachis parmentier

22

Les rognons de veau façon Beaugé, chicons braisés

22

Le foie de veau à la vénitienne, pommes persillées

19

La saucisse de Chavassieux coupée au couteau, choux rouges aux pommes et purée

16

L'entrecôte Black Angus grillée, pommes frites* (350gr)

28

Le filet de bœuf Black Angus (220gr), pommes frites*

29

Les boulettes faites maison, sauce tomate, pommes frites*

16

Le cheeseburger RN Waterloo (bœuf Black Angus, fromage, oignons frits, sauce barbecue, sauce piquante, salade)

18

LES POISSONS



Le Fish & Chips au cabillaud, sauce rémoulade, pommes frites

22

Le cabillaud rôti, sauce mousseline, purée de pommes de terre aux épinards

27

La sole grillée ou meunière, pommes nature ou pommes frites

29.50

Le mi-cuit de thon en mille graines wok de légumes

26

Toutes nos viandes de bœuf sont accompagnées de pommes frites ou de purée de pommes de terre

Les Sauces

Beurre maître d'hôtel 2
Béarnaise, choron, poivre vert, aux champignons.....3.5

Accompagnements

Les pommes frites faites maison

3

La purée de pommes de terre à l'huile d'olive

4

La poêlée de légumes croquants

6

La purée de pommes de terre au beurre des Polders

4

Le cœur de laitue

6

La salade mixte

6



LES PÂTES

Les tagliatelles aux scampi et curry rouge

19

Les raviolis aux cèpes

18