



# L'Esprit de Sel Brasserie



RESTAURANT OPEN FROM TUESDAY UNTIL SATURDAY 11:30 TO 14:15 AND 18:00 TO 22:30

SNACKS NON STOP 11:30 TO 22:30

## Entrées / Voorgerechten / Starters

	(1)	(2)
<b>Tomate aux crevettes grises</b>	15,00	28,00
Met grijze garnalen gevulde tomaat		
Tomato stuffed with grey shrimps		
<b>Saumon fumé et toast</b>		16,00
Toast met gerookte zalm / Smoked salmon and toast		
<b>Carpaccio de bœuf et parmesan</b>		15,00
Rundercarpaccio met parmezaanse kaas		
Beef carpaccio with parmesan		
<b>Croquettes aux crevettes grises « Maison »</b>	9,00	17,00
Huisgemaakte Garnalenkroketten		
Grey shrimp croquettes "Home-made"		
<b>Fondus au fromage « Maison »</b>	7,00	13,00
Huisgemaakte Kaaskrokot / Cheese croquettes "Home-made"		

## Nos huîtres, / Onze oesters / Our oysters

Les Creuses / Holle / Cupped	3	6	12
Spéciale de Claire « Laugier » N°3 Bretagne	9,00	17,00	33,00

## Plats / Hoofdgerechten / Main dishes

<b>Poêlée de légumes de saison au dyl « Végétarien »</b>	20,00
Gebakken seizoensgroenten met dille bereid « Vegetarische »	
Sautéed seasonal vegetables with dill « Vegetarian »	
<b>Pavé de saumon poêlé, courgettes et béarnaise, pommes natures</b>	23,00
Gebakken zalm, courgettes en béarnaisesaus, natuuraardappelen	
Pan-fried salmon fillet with courgettes, boiled potatoes and béarnaise sauce	
<b>Sole meunière, pommes natures</b>	Prix du jour
Zee tong meunière, natuuraardappelen / Fried sole with boiled potatoes	
<b>½ poulet rôti pommes frites et salade</b>	16,00
½ gegrilde kip, frietjes en salade / Half a roast chicken, with chips and salad	
<b>Entrecôte Irlandaise, pommes frites</b>	30,00
Iers Entrecôte, frietjes / "Irish" Rib steak, with chips	
<b>Pavé de rumsteck pommes frites</b>	19,00
Rumsteak, frietjes / Thick-cut rump steak, with chips	

## Nos moules « Golden » de Zeelande

(en saison) / (alleen tijdens seizoen) / (in season)

<b>Moules marinières et pommes frites</b>	25,00
Mosselen marinières, frietjes / Mussels cooked in their own juice, chips	
<b>Moules à la crème et pommes frites</b>	26,00
Mosselen met room, frietjes / Mussels with cream sauce, with chips	
<b>Moules vin blanc et pommes frites</b>	27,00
Mosselen in witte wijn, frietjes / Mussels cooked in white wine, chips	
<b>Moules au curry et pommes frites</b>	26,00
Mosselen in Curry, frietjes / Mussels cooked with Curry, with chips	

## Spécialités / Specialiteiten / Specialities

« Belges « Maison »

<b>Boulettes sauce tomate, pommes frites</b>	15,00
Balletjes in tomatensaus, frietjes / Meat balls in tomato sauce with chips	
<b>Vol au vent pommes frites</b>	15,00
Koninginnehapje, frietjes / Vol-au-vent with chips	
<b>Carbonnade à la Flamande, pommes frites</b>	15,00
Vlaamse stoofvlees, frietjes / Beef stewed in beer, with chips	
<b>Américain pommes frites et salade</b>	18,00
Filet américain, frietjes en salade / Steak tartare with chips and salad	

## Supplements / Bijgerechten / Supplements

<b>Frites / Frietjes / Chips</b>	2,50
<b>Pommes natures / natuuraardappelen / Boiled potatoes</b>	2,50
<b>Pommes croquettes / Aardappelkroketten / Croquette potatoes</b>	3,50
<b>Salade de tomates / Tomaten salade / Tomato salad</b>	5,50
<b>Salade verte / Groene salade / Green salad</b>	5,50
<b>Salade mixte / Gemengde salade / Mixed salad</b>	5,50

## Sauces / Sauzen / Sauces

<b>Sauce poivre vert / Groene pepersaus / Green pepper sauce</b>	3,50
<b>Sauce poivre noir / Zwarte pepersaus / Black pepper sauce</b>	3,50
<b>Sauce béarnaise / Béarnaisesaus / Béarnaise sauce</b>	4,00

\* Les accompagnements vous seront resservis moyennant un supplément variant de 1€ à 1,50 €.

\* Extra bijgerechten kunnen besteld worden voor een supplement van 1€ tot 1,50€.

\* Extra side dishes are available for the price of 1€ to 1,50€

## Salades

<b>Salade de la Mer du Nord (saumon fumé, saumon frais et crevettes grises)</b>	23,00
Noordzeesalade (gerookte zalm, verse zalm en grijze garnalen)	
North Sea salad (smoked salmon, fresh salmon and grey shrimps)	
<b>Salade de volaille au curry, pommes et raisins secs</b>	17,00
Chicken curry salad (apples, raisins)	
<b>Salade Niçoise (thon, anchois, poivrons)</b>	17,00
(tonijn, ansjovis, paprika) / (tuna, anchovies, olives, peppers)	
<b>Salade César (Volaille, croûtons, anchois et parmesan)</b>	18,00
(kip, croutons, ansjovis en parmezaan)	
(chicken, croutons, anchovies and parmesan)	
<b>Tomates Mozzarella di Bufala, salades, olives et basilic frais</b>	17,00
Tomaten met mozzarella «di Bufala», salade en verse basilicum	
Tomatoes with mozzarella 'di Bufala', lettuce and fresh basilica	

## Pâtes / Pasta / Pastas

<b>Pennes à la tomate, basilic et parmesan</b>	13,00
Penne met tomaten, basilicum en parmezaanse Kaas	
Penne with tomatoes, basil and parmesan	
<b>Pennes aux deux saumons et ciboulette fraîche</b>	19,00
Penne met twee soorten zalm en verse bieslook	
Penne with two salmons and fresh chives	

## SNACKS NON STOP

11h30 TO 22h30

<b>Américain pommes frites et salade</b>	18,00
Filet américain, frietjes en salade / Steak tartare with chips and salad	
<b>Double Croque-Monsieur</b>	12,00
Double ham and cheese toast	
<b>Double Croque-Madame</b>	14,00
Double ham and cheese toast with fried egg	
<b>Toast cannibale</b>	14,00
Toast with raw minced beef	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	15,00

## Desserts

<b>La dame blanche véritable chocolat et chantilly</b>	9,00
Dame blanche met echte chocolade en slagroom	
<b>La dame noire véritable chocolat et chantilly</b>	9,00
Dame noire met echte chocolade en slagroom	
<b>L'île flottante aux noix et amandes</b>	8,00
L'île flottante met hazelnoot en amandelen	
Floating Island with almonds and walnuts	
<b>La glace aux spéculoos</b>	8,00
Ijs met spéculoos / Spéculoos Ice Cream	
<b>La coupe de sorbets au choix</b>	9,00
Sorbet naar keuze	
Mixed Sorbets (3 scoops)	
<b>La coupe colonel</b>	11,00
Coupe Colonel	
<b>La crème brûlée</b>	8,00
Crème brûlée / Crème brûlée	
<b>Le café glacé</b>	10,00
Koffie glacé / Café Glacé (iced coffee)	
<b>La mousse au chocolat noir, chantilly</b>	8,00
Zwarte chocolademousse, slagroom	
Dark Chocolate Mousse, Chantilly cream	
<b>Les fraises Melba</b>	12,00
Melba-aardbeien / Strawberry melba	

Tous les allergènes peuvent être présents, n'hésitez pas à nous prévenir avant la prise de la commande

Des variations étant possibles, renseignez vous régulièrement.

De gerechten bevatten mogelijk allergenen. Aarzel niet om ons vóór uw bestelling op de hoogte te brengen van allergieën.

Variaties zijn mogelijk, informeer u regelmatig.

All allergens may be present. Please don't hesitate to inform us before placing your order.

There are sometimes variations so please check regularly.

Aucune boisson ni aucune nourriture venant de l'extérieur acceptée / Het is verboden drank en eten mee te brengen

no drink or food from outside source accepted



RESTAURANT OPEN FROM TUESDAY UNTIL SATURDAY 11:30 TO 14:15 AND 18:00 TO 22:30

SNACKS NON STOP 11:30 TO 22:30

## Vins au Verre / Wijn per glas / Wines by the glass

### Rouges / Rood / Red

• Vin Maison / Onze Huiswijn / House Wine	5,00
• Cap Royal « Bordeaux Supérieur » 2016	7,50
• Sancerre « Le Chant du Merle » 2017	8,00
• Château Les Tourelles du Barrail « Médoc » 2016	8,00

### Blancs / Wit / White

• Vin Maison / Onze Huiswijn / House Wine	5,00
• Sauvignon de Touraine 2018	6,50
• Sancerre « Le Chant du Merle » 2018	8,00
• Chardonnay La Chablisienne « Bourgogne » 2018	6,50

### Rosés / Rosé / Rosés

• Vin Maison / Onze Huiswijn / House Wine	5,00
• Cuvée du Golfe de St-Tropez 2019	6,50
• VERGEL Rosado	6,50

## Pots Lyonnais / Wijnkarafe / Carafe (46cl)

### Rouges / Rood / Red

• Vin Maison / Onze Huiswijn / House Wine	15,00
• Cap Royal « Bordeaux Supérieur » 2016	21,00
• Sancerre « Le Chant du Merle » 2017	23,00
• Château Les Tourelles du Barrail « Médoc » 2016	23,00

### Blancs / Wit / White

• Vin Maison / Onze Huiswijn / House Wine	15,00
• Sauvignon de Touraine 2018	19,00
• Sancerre « Le Chant du Merle » 2018	23,00
• Chardonnay La Chablisienne « Bourgogne » 2018	18,00

### Rosés / Rosé / Rosés

• Vin Maison / Onze Huiswijn / House Wine	15,00
• Cuvée du Golfe de St-Tropez 2019	19,00
• VERGEL Rosado	15,00

## Suggestions / Suggesties

### Rouge / Rood / Red

• Clos Pogiale « VIN DE CORSE » 2016/2017	35,00
---	-------

## Vins Blancs / Witte Wijn / White Wines

### Bordeaux

• Château de Chasse spleen « Moulis » 2015	48,00
--	-------

### Loire

• Pouilly-Fumé « Le Troncsec » 2018	39,00
• Sancerre « Le Chant du Merle » 2018	40,00
• Sauvignon de Touraine	
« Vieilles Vignes du Domaine de la Charmoise » 2018	30,00

### Alsace

• Pinot Gris « Cattin Frères » 2017	31,00
• Pinot Blanc « Jean Geiler » 2017	31,00

### Bourgogne

• Chablis « 1° Cru Fourchaume » 2017	49,00
• Rully « Maison Dureuil-Janthial » 2016	42,00
• Chardonnay La Chablisienne « Bourgogne » 2018	31,00

## Vins Rosés / Rosé Wijn / Rosé Wines

• « M » de Minuty « Provence » 2018	36,00
• Domaine Casanova rosé gris « VIN DE CORSE »	29,00
• Cuvée du Golfe de St-Tropez 2019	32,00

## Champagnes

• Alfred Gratien « Brut »	65,00
• La coupe de champagne Alfred Gratien « Brut »	12,00
avec crème de framboise, mure, cassis ou abricot	13,00

## Mousseux

• Paul Lorent « Blanc de blanc Brut »	35,00
• Le Verre de mousseux Paul Lorent « Blanc de blanc Brut »	7,00

## VIN BIO Rouges

### France

• Région du Rhône, Domaine de la Graveirette, Ju de Vie 2017	24,00
• Château Peybonhomme Les Tours	
« 1° Côtes de Blaye » 2017	38,00
• Pinot Noir Origines « CAVES BOTT GEYL » 2017	35,00
• Saumur Champigny « La Source du Ruault » 2016	30,00
• ½ Château Peybonhomme Les Tours	
« 1° Côtes de Blaye » 2016	20,00

### Italie

• Veneziana, Pizzolato Merlot (Bio-Vegan) 2017	24,00
--	-------

## VIN BIO Blancs

### France

• Pays d'Oc, Domaine Eric Mari, La Prade Mari Viognier du Minervois 2018	24,00
--	-------

### Italie

• Sicile, Valdibella, Massimiliano Solano, Ariddu Grillo 2018	24,00
---	-------

## VIN BIO Rosés

### Espagne

Vino de Alicante, La Bodega de Pinoso, Vergel Rosado 2018	24,00
---	-------

### France

Côtes du Rhône Vaucluse, Domaine les Davids, l'Ephémère 2018	24,00
--	-------

## Vins Rouges / Rode Wijn / Red Wines

### Bordeaux

• Cap Royal « Bordeaux Supérieur » 2016	36,00
• Connétable de Talbot « Saint-Julien » 2015	75,00
• Château La Commanderie « Saint Estephe » 2015	46,00
• Château Petit Bocq « Saint Estephe » 2015	52,00
• Château Grand Pey Lescours « Saint-Emilion Grand cru » 2015	46,00
• Château Grand Corbin « Grand cru Saint-Emilion » 2012	60,00
• Château de Tabuteau « Lussac Saint-Emilion » 2016	37,00
• Château Les Tourelles du Barrail « Médoc » 2016	37,00
• Château Patache d'aux « Médoc » 2013	44,00
• Château Sociando-Mallet « Haut-Médoc » 2013	75,00
• Les Brulrières de Beychevelle « Haut-Médoc » 2016	45,00
• Château Giscours « Margaux » 2007	140,00

### Loire

• Chinon « Les Petites Roches » 2015/2014	38,00
• Sancerre « Le Chant du Merle » 2017	40,00
• Saint-Nicolas-de-Bourgueil 2018	30,00

### Beaujolais

• Brouilly « Dominique Piron » 2017	33,00
• Saint Amour « Domaine Pascal Berthier » 2018	33,00

### Bourgogne / Burgundy

• Hautes Côtes de Beaune « Maison Regnard » 2017	46,00
--	-------

### Côtes du Rhône

• Crozes-Hermitage « E. Guigal » 2016	48,00
• Domaine de L'Amandine 2016	29,00
• Château D'Ampuis « E. Guigal » 2016	32,00

## Magnum (150cl)

• Château Petit Bocq « Saint Estephe » 2016	95,00
---	-------

## ½ Bouteille / ½ Fles / ½ Bottle

• Château Patache d'aux « Médoc » 2015	23,00
--	-------

## Notre vin maison La bouteille 24,00€

Onze fles huiswijn 24,00€ /  
Bottle of house wine 24,00€

Aucune boisson ni aucune nourriture venant de l'extérieur acceptée / Het is verboden drank en eten mee te brengen  
no drink or food from outside source accepted



# L'Esprit de Sel Brasserie



RESTAURANT OPEN FROM TUESDAY UNTIL SATURDAY 11:30 TO 14:15 AND 18:00 TO 22:30

SNACKS NON STOP 11:30 TO 22:30

## Apéritifs :

Apéritif «L'esprit de Sel »	9,00
Spritz <sup>New</sup>	9,00
Mojito <sup>New</sup>	10,00
<b>Le verre de mousseux / Glas mousseux / Glass of Sparkling wine</b>	
<b>Paul Lorent « Blanc de blanc Brut »</b>	7,00
Muscat de Rivesaltes	7,00
Porto blanc / rouge	6,00
Martini blanc / rouge	6,00
Pineau des Charentes, Sherry	6,00
Ricard	6,00
Kir vin blanc	6,00
Picon vin blanc / Bière	8,00
Cynar, Suze	7,00
Pisang orange	8,00
Campari orange / Tonic / Soda	8,00
<b>La coupe de champagne / Glas champagne/ Glass of champagne</b>	
<b>Alfred Gratien « Brut »</b>	12,00
<b>avec crème de framboise, mure, cassis ou abricot</b>	13,00
Met frambozen, bramen, cassis of abrikozen smaak with crème of raspberry, bramble, blackcurrant or apricot	

## Bières / Bier / Beer

Maes 25cl	4,00
Carlsberg 25cl	5,00
Blanche 25cl	5,00
Triple Westmalle 33cl	7,00
Lefte blonde 33cl	7,00
Lefte brune 33cl	7,00
Orval 33cl	9,00
Duvel 33cl	7,00
Kriek Lindemans 35,5cl	8,00
Ginette natural white "Bio" 33cl	5,50
Ginette natural Fruit "Bio" 33cl	5,50
Ginette triple "Bio" 33cl	5,50
Bertinchamps blanche 33cl	5,50
Bertinchamps Pamplemousse 33cl	5,50

## 0% Alcohol

CRODINO Orange <sup>New</sup>	5,00	Carlsberg 0% 25cl	6,00
CRODINO Red <sup>New</sup>	5,00	Jupiler NA 25cl	5,00
Virgin mojito <sup>New</sup>	8,00	Maes 0% 25cl	5,00
Virgin Spritz <sup>New</sup>	8,00		

## Softs / Frisdranken

<b>¼ eau plate / ¼ plat water / ¼ still water</b>	2,90
<b>¼ eau pétillante / ¼ bruisend water / ¼ sparkling water</b>	2,90
<b>½ eau plate / ½ plat water / ½ still water</b>	5,50
<b>½ eau pétillante / ½ bruisend water / ½ sparkling water</b>	5,50
Coca-cola / Coca-cola zero	3,50
Tonic	3,50
<b>Jus d'Orange / Fruitsap / Orange juice</b>	4,00
<b>Jus de Pomme / Appelsap / Appel juice</b>	4,00
<b>Jus de Tomate / Tomatensap / Tomato juice</b>	4,00
Fanta orange / Sprite / Ice - tea	3,50

## Alcools / Sterke Dranken / Alcohols

(avec accompagnement + 2,00€) / (met frisdrank +2,00€) / (with soft drink + 2,00€)

Vodka, Bacardi	8,00
Gin HENDRICK'S	9,00
Whisky « Johnny Walker "Red Label" / J-B »	8,00
Havana Club 7 Años	9,00
Chivas Regal 12 YEARS	11,00
John Jamesons & Son	10,00
Johnny Walker "Black Label" 12 YEARS	11,00
Four Roses Bourbon	11,00

## Digestifs :

Amaretto Disaronno	7,50
Baileys	7,50
Cointreau	7,50
Grand Marnier	7,50
Cognac « MARTELL » VS	7,50
Calvados « PAYS D'AUGE »	7,50
Vieille Prune « Distillerie L. & M. Lehmann »	9,00
Vieux Marc de Châteauneuf-du-pape « Château Mont-Redon »	9,00
Marc de Bourgogne Hors d'âge Joseph CARTRON	9,00
Grappa Bianca Alexander <sup>New</sup>	7,50
Sambuca Molinari	7,50
Bols Jonge Jenever	7,50
Limoncello Villa Massa	7,50
Armagnac « Domaine de Laguille »	9,00
Poire Williams GRANDE RESERVE « Distillerie L. & M. Lehmann »	9,00
Mirabelle d'Alsace « Distillerie L. & M. Lehmann »	9,00
Framboise Sauvage « Distillerie L. & M. Lehmann »	9,00
Muscat de Rivesaltes	7,00
Rhum JM XO <sup>New</sup>	11,00
Chivas Regal 12 YEARS	11,00
John Jamesons & Son	11,00
Johnny Walker "Black Label" 12 YEARS	11,00
Four Roses Bourbon	11,00
Drappier « Carte d'Or Brut »	65,00
La Coupe de Champagne Drappier « Carte d'Or Brut »	12,00
La Coupe de mousseux « Paul Lorent » Blanc de Blanc Brut	7,00

## Boissons Chaudes :

Café	3,50
Décaféiné	3,50
Double espresso	5,50
Machiatto	3,50
Ristretto	3,50
Cappuccino	4,50
Lait russe	4,50
Thé à la Menthe Fraîche	5,50
Thé vert	4,00
Thé noir	4,00
Infusion Menthe	4,00
Infusion Camomille	4,00
Infusion Verveine	4,00
Infusion Tilleul	4,00
Infusion Eglantier	4,00
Irish Coffee	12,00
French Coffee (Cognac)	12,00
French Coffee (Calvados)	12,00
Italian Coffee (Amaretto)	12,00

Aucune boisson ni aucune nourriture venant de l'extérieur acceptée / Het is verboden drank en eten mee te brengen

no drink or food from outside source accepted