



L'Esprit de Sel Brasserie



DÉJEUNER ET DÎNER

YOUR PLACE ON THE SQUARE

www.espritedesel.be

Menu à 35,00€

Les asperges vertes, huile d'olive extra-vierge et parmesan
Groene asperges, extra olijfolie van eerste persing en parmezaan
Green asparagus, extra virgin olive oil and parmesan
Ou / Of / Or

La salade d'avocats et saumon fumé, pignons de pin
Salade van avocado met gerookte zalm, en pijnboomplitten.
Avocado salad with smoked salmon and pine nuts



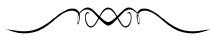
Le magret de canard au miel et balsamique, tagliatelles
Eendenborst met honing en balsamique, tagliatelle
Duck breast with honey and balsamic, tagliatelle pasta
Ou / Of / Or

Le lieu noir poêlé, blanc de poireau et crème de sésame torréfiée, pommes natures
Koolvis, wit van prei en crème van geroosterde sesam, gekookte aardappelen
Saithe with white leeks, roasted cream of sesame, boiled potatoes



L'île flottante aux noix et amandes
Île flottante met walnoten en amandelen
Floating Island with almonds and walnuts
Ou / Of / Or

Le gâteau au chocolat fondant, crème anglaise et boule de glace vanille
Fondant van chocolade met Engelse crème en een bolletje vanille-ijs
Melted chocolate cake with custard and a scoop of vanilla ice cream



Le Café / Koffie / Coffee

Nos plats Enfant / kinderen / Children's dishes

« Blanc » de poulet rôti pommes frites 9,00
Gegrilde kipfilet, frietjes
¼ Chicken breast with chips
Steak haché pommes frites 9,00
Tartaartje, frietjes
hamburger and chips
½ penne à la tomate, basilic et parmesan 9,00
½ Penne met tomaten, basilicum en Parmezaanse kaas
½ Penne with tomatoes, basil and parmesan

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 pladin your order.

Nos entrées / Voorgerechten / Starters

Tomate aux crevettes grises (1 Pce) 15,00
Met grijze garnalen gevulde tomaat (1) / *Tomato stuffed with grey shrimps (1)*
Saumon fumé et toast 16,00
Toast met gerookte zalm / *Smoked salmon and toast*
Carpaccio de bœuf et parmesan 15,00
Rundercarpaccio met parmezaanse kaas / *Beef carpaccio with parmesan*
Terrine de foie gras d'oie 20,00
Ganzeleverpastei / *Terrine of goose foie gras*
Chèvres chauds au miel et amandes 16,00
Warme geitenkaas met honing en amandelen
Warm goat's cheese with honey and almonds
Croquettes aux crevettes grises « Maison » (1) 9,00 (2) 17,00
Huisgemaakte Garnalenkroketten
Grey shrimp croquettes "Home-made"
Fondus au fromage « Maison » (1) 7,00 (2) 13,00
Huisgemaakte Kaaskroket / *Cheese croquettes "Home-made"*
Poêlée de scampis à l'aïl 15,00
Scampi's in knoflook gebakken / *Sautéed scampi with garlic*
Duo de croquettes crevettes et fondu fromage 15,00
Duo van garnalen- en kaaskroket / *Duo of shrimp and cheese croquettes*

Nos plats / Hoofdgerechten / Main dishes

Poêlée de légumes de saison au dill « Végétarien » 20,00
Gebakken seizoensgroenten met dille bereid « *Vegetarische »*
Sautéed seasonal vegetables with dill « Vegetarian »
Tomates crevettes grises (2 Pces) pommes frites 28,00
Met grijze garnalen gevulde tomaten (2), frietjes
Two tomatoes stuffed with grey shrimps and chips
Dos de cabillaud, sauce vierge aux aromates, purée 25,00
Kabeljauwrug met sauce vierge en aardappelpuree
Cod fillet sauce vierge and potato purée
Pavé de saumon poêlé, courgettes et béarnaise, pommes natures 23,00
Gebakken zalm, courgettes en béarnaisesaus, natuuraardappelen
Pan-fried salmon fillet with courgettes, boiled potatoes and béarnaise sauce
Sole meunière, pommes natures 25,00
Zeetong meunière, natuuraardappelen
Fried sole with boiled potatoes
Carré d'agneau au romarin, gratin Dauphinois et légumes 30,00
Lamsribstuk met rozemarijn bereid, gartin dauphinois
Rack of lamb with rosemary and Dauphinois potatoes
Rognons de veau à la moutarde de Meaux, pommes frites 20,00
Kalfsnertjes met mosterd van Meaux, frietjes
Calves'kidneys with Meaux mustard, and chips
½ poulet rôti pommes frites et salade 16,00
½ gegrilde kip, frietjes en salade
Half a roast chicken, with chips and salad
Onglet aux échalotes confites, pommes frites 19,00
Middenrif met geconfijtte sjalotten, frietjes
Steak with braised shallot, chips
Entrecôte Irlandaise, pommes frites 30,00
Iers Entrecôte, frietjes
"Irish" Rib steak, with chips
Pavé de rumsteck pommes frites 19,00
Rumsteak, frietjes
Thick-cut rump steak, with chips

Spécialités / Specialiteiten / Specialities

« Belges » Maison » servies Midi & Soir
Midi choix du jour 15€ / Lunch keuze van de dag 15€ / Lunch choice of the day 15€

Lundi / Maandag / Monday : 15€
Boulettes sauce tomate, pommes frites 17,00
Balletjes in tomatensaus, frietjes / *Meat balls in tomato sauce with chips*
Mardi / Dinsdag / Tuesday : 15€
Chicons aux gratins, pommes purée 18,00
Witloof in de oven met aardappelpuree
Endives and ham covered with melted cheese and mashed potatoes
Mercredi / Woensdag / Wednesday : 15€
Vol au vent pommes frites 18,00
Koninginnehapje, frietjes / *Vol-au-vent with chips*
Jeudi / Donderdag / Thursday : 15€
Carbonnade à la Flamande, pommes frites 19,00
Vlaamse stoofvlees, frietjes / *Beef stewed in beer, with chips*
Vendredi / Vrijdag / Friday : 15€
Américain pommes frites et salade 18,00
Filet américain, frietjes en salade / *Steak tartare with chips and salad*

Nos moules « Golden » de Zeelande

(en saison) / (alleen tijdens seizoen) / (in season)
Moules marinières et pommes frites 25,00
Mosselen marinières, frietjes / *Mussels cooked in their own juice, chips*
Moules à la crème et pommes frites 26,00
Mosselen met room, frietjes / *Mussels with cream sauce, with chips*
Moules vin blanc et pommes frites 27,00
Mosselen in witte wijn, frietjes / *Mussels cooked in white wine, chips*

Nos pâtes / Pasta / Pastas

Pennes à la tomate, basilic et parmesan 15,00
Penne met tomaten, basilicum en parmezaanse kaas
Penne with tomatoes, basil and parmesan
Pennes aux deux saumons et ciboulette fraîche 19,00
Penne met twee soorten zalm en verse bieslook
Penne with two salmons and fresh chives

Supplements / Bijgerechten / Supplements

Frites / Frietjes / Chips 2,50
Pommes natures / natuuraardappelen / Boiled potatoes 2,50
Légumes du jour / Daggroenten / Vegetables of the day 6,50
Pommes croquettes / Aardappelkroketten / Croquette potatoes 3,50
Salade de tomates / Tomaten salade / Tomato salad 5,50
Salade verte / Groene salade / Green salad 5,50
Salade mixte / Gemengde salade / Mixed salad 5,50

Sauces / Sauzen / Sauces

Sauce poivre vert / Groene pepersaus / Green pepper sauce 3,50
Sauce béarnaise / Béarnaisesaus / Béarnaise sauce 4,00
Sauce archiduc / Archiducsaus / Archiduc sauce 4,00

* Les accompagnements vous seront servis 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€

↓ WINE LIST ON THE BACK ↓