



L'Esprit de Sel Brasserie



DÉJEUNER ET DÎNER

YOUR PLACE ON THE SQUARE

www.espritedesel.be

Menu à 35,00€

Le minestrone, parmesan et basilic frais

Minestrone, parmezaan en verse basilicum
Minestrone, parmesan and fresh basil

Ou / Of / Or

Le duo de saumon et bar en carpaccio, huile d'olive et citron

Carpaccio-duo van zalm en zeebaars, olijfolie en citroen
Carpaccio of salmon and sea bass, olive oil and lemon

Ou / Of / Or

Les asperges vertes frites, crème de parmesan

Gefrituurde groene asperges, crème van parmezaan
Fried green asparagus, cream of parmesan

Le filet de bar poêlé, garniture à la Grecque et pommes natures

Gebakken zeebaarsfilet, garnituur op Griekse wijze en aardappelen
Pan-fried sea bass fillet, Greek-style garnish and boiled potatoes

Ou / Of / Or

La souris d'agneau confite, légumes printaniers et pomme purée

Gekonfijte lamsschenkel, voorjaarsgroenten en aardappelpuree
Caramelised knuckle of lamb, spring vegetables and potato purée

Ou / Of / Or

Le paillard de volaille grillé, roquette et pommes sautées

Geroosterde kip paillard, rucola en gebakken aardappelen
Grilled chicken paillard, rocket and sautéed potatoes

L'île flottante aux noix et amandes

Île flottante met walnoten en amandelen
Floating Island with almonds and walnuts

Ou / Of / Or

La gaufre de Bruxelles mikado

Brusselse wafel mikado
Brussels mikado waffle

Ou / Of / Or

Le Café / Koffie / Coffee

Nos pâtes / Pasta / Pastas

Pennes à la tomate, basilic et parmesan

Penne met tomaten, basilicum en parmezaanse kaas
Penne with tomatoes, basil and parmesan

Pennes aux deux saumons et ciboulette fraîche

Penne met twee soorten zalm en verse bieslook / Penne with two salmons and fresh chives

Nos plats Enfant / kinderen / Children's dishes

« Blanc » de poulet rôti pommes frites

Gegrilde kipfilet, frietjes / ¼ Chicken breast with chips

½ Américain pommes frites

½ portie filet américain, frietjes / ½ Steak tartare with chips

Steak haché pommes frites

Tartaartje, frietjes / hamburger and chips

½ penne à la tomate, basilic et parmesan

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 placing your order.

There are sometimes variations so please check regularly.

Nos entrées / Voorgerechten / Starters

Tomate aux crevettes grises (1 Pce)

Met grijze garnalen gevulde tomaat (1) / Tomato stuffed with grey shrimps (1)

Saumon fumé et toast

Toast met gerookte zalm / Smoked salmon and toast

Carpaccio de bœuf et parmesan

Rundercarpaccio met parmezaanse kaas / Beef carpaccio with parmesan

Terrine de foie gras d'oie / Ganzeleverpastei / Terrine of goose foie gras

Chèvres chauds au miel et amandes

Warme geitenkaas met honing en amandelen

Warm goat's cheese with honey and almonds

Croquettes aux crevettes grises « Maison »

Huisgemaakte Garnalenkroketten

Grey shrimp croquettes "Home-made"

Fondus au fromage « Maison »

Huisgemaakte Kaaskroket / Cheese croquettes "Home-made"

Poêlée de scampis à l'ail

Scampi's in knoflook gebakken / Sautéed scampi with garlic

Duo de croquettes crevettes et fondu fromage

Duo van garnalen- en kaaskroket / Duo of shrimp and cheese croquettes

Nos plats / Hoofdgerechten / Main dishes

Poêlée de légumes de saison au dyl « Végétarien »

Gebakken seizoensgroenten met dille bereid « Vegetarische »

Sautéed seasonal vegetables with dill « Vegetarian »

Tomates crevettes grises (2 Pces) pommes frites

Met grijze garnalen gevulde tomaten (2), frietjes

Two tomatoes stuffed with grey shrimps and chips

Dos de cabillaud, sauce vierge aux aromates, purée

Kabeljauwrug met sauce vierge en aardappelpuree

Cod fillet sauce vierge and potato purée

Pavé de saumon poêlé, courgettes et béarnaise, pommes natures

Gebakken zalm, courgettes en béarnaisesaus, natuuraardappelen

Pan-fried salmon fillet with courgettes, boiled potatoes and béarnaise sauce

Sole meunière, pommes natures

Zee tong meunière, natuuraardappelen / Fried sole with boiled potatoes

Carré d'agneau au romarin, gratin Dauphinois et légumes

Lamsribstuk met rozemarijn bereid, gartin dauphinois

Rack of lamb with rosemary and Dauphinois potatoes

Rognons de veau à la moutarde de Meaux, pommes frites

Kalfsnieretjes met mosterd van Meaux, frietjes

Calves'kidneys with Meaux mustard, and chips

1 Andouillette « AAAAA » grillée sauce moutarde et frites

1 Gegrilde Andouillette « AAAAA », mosterdsaus en frietjes

1 Grilled tripe sausage « AAAAA » with mustard sauce and chips

Jambonneau ½ sel, sauce moutarde et pommes frites (cuisson min.30 minutes)

Beenhammetje, mosterdsaus en frietjes / Ham hock with mustard sauce and chips

½ poulet rôti pommes frites et salade

½ gegrilde kip, frietjes en salade / Half a roast chicken, with chips and salad

Onglet aux échalotes confites, pommes frites

Middenrif met geconfitte sjalotten, frietjes / Steak with braised shallot, chips

Entrecôte Irlandaise, pommes frites

Iers Entrecôte, frietjes / "Irish" Rib steak, with chips

Pavé de rumsteck pommes frites

Rumsteak, frietjes / Thick-cut rump steak, with chips

15,00

16,00

15,00

20,00

16,00

(1) 9,00

(2) 17,00

(1) 7,00

(2) 13,00

15,00

15,00

20,00

28,00

25,00

23,00

Prix du jour

30,00

20,00

19,00

21,00

16,00

19,00

30,00

19,00

16,00

Spécialités / Specialiteiten / Specialities

« Belges » Maison »

Le midi uniquement 15€ / Alleen Lunch 15€ / Lunch only 15€

Lundi /Maandag/ Monday :

Boulettes sauce tomate, pommes frites

Balletjes in tomatensaus, frietjes / Meat balls in tomato sauce with chips

Mardi / Dinsdag / Tuesday :

Chicons aux gratins, pommes purée

Witloof in de oven met aardappelpuree

Endives and ham covered with melted cheese and mashed potatoes

Mercredi / Woensdag / Wednesday :

Vol au vent pommes frites

Koninginnehapje, frietjes / Vol-au-vent with chips

Jeudi / Donderdag / Thursday :

Carbonnade à la Flamande, pommes frites

Vlaamse stoofvlees, frietjes / Beef stewed in beer, with chips

Vendredi / Vrijdag / Friday :

Américain pommes frites et salade

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

Mosselen marinières, frietjes / Mussels cooked in their own juice, chips

Moules à la crème et pommes frites

Mosselen met room, frietjes / Mussels with cream sauce, with chips

Moules vin blanc et pommes frites

Mosselen in witte wijn, frietjes / Mussels cooked in white wine, chips

Moules au curry et pommes frites

Mosselen in Curry, frietjes / Mussels cooked with Curry, with chips

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

Gratin Dauphinois / Gartin dauphinois / Dauphinois potatoes

3,50

Epinards / Spinazie / Spinach

5,50

Haricot verts / Groene boontjes / Green beans

5,50

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 poivre noir / Zwarte pepersaus / Black pepper sauce

4,00

Sauce béarnaise / Béarnaisesaus / Béarnaise sauce

4,00

Sauce archiduc / Archiducsaus / Archiduc sauce

4,00

Sauce roquefort / Roquefortsaus / Roquefort sauce

3,50

Sauce moutarde / Mosterdsaus / Mustard sauce

3,50

Sauce échalotes / sjalottensaus / Shallots sauce

3,50

* 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 ↓