



L'Esprit de Sel Brasserie



DÉJEUNER ET DÎNER

YOUR PLACE ON THE SQUARE

www.espritedesel.be

Menu à 35,00€

Le saumon frais mariné au dill, sauce Vincent

Gemarineerde verse zalm met dille, Vincentsaus
Fresh salmon marinated with dill, sauce Vincent

Ou / Of / Or

Le bouillon de châtaignes au fenouil

Kastanjebouillon met venkel / Chestnut and fennel soup

Ou / Of / Or

La salade de lentilles, raisins frais et magret de canard

Salade met linzen, verse druiven en eendensfilet
Lentil, fresh grape and duck breast salad

La cuisse de Lièvre « Grand-Mère » Pommes purée

Hazenbout op grootmoeders wijze met puree

“Grand-Mère” leg of hare, potato purée

Ou / Of / Or

Le filet de Bar poêlé, sauce vierge et purée aux petits pois

Gebakken zeebaarsfilet met sauce vierge en erwtenpuree

Pan-fried sea bass fillet, sauce vierge and pea purée

Ou / Of / Or

Le magret de canard à la pomme, poêlée de pommes de terre aux choux

Eendensfilet met appeltjes, gebakken aardappelen met kool

Duck breast with apples, sautéed potatoes with cabbage

L'île flottante aux noix et amandes

Île flottante met walnoten en amandelen

Floating Island with almonds and walnuts

Ou / Of / Or

Le tiramisu croquant au café

Knapperige tiramisu met koffie

Crunchy tiramisu with coffee

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 van 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

Jambon de Pays et sa salade / Streekham, salade / Cured ham with salad

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 » (2 Pces)

Huisgemaakte Garnalenkroketten (2)

Grey shrimp croquettes "Home-made" (2)

Fondus au fromage « Maison » (2 Pces)

Huisgemaakte Kaaskroket (2) / Cheese croquettes "Home-made" (2)

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

17,00

17,00

15,00

20,00

13,00

16,00

18,00

13,00

15,00

15,00

Nos plats / Hoofdgerechten / Main dishes

Poêlée de légumes de saison au dill « Végétarien »

Gebakken seizoensgroenten met dille bereid « Vegetarische »

Sautéed seasonal vegetables with dill « Vegetarian »

Dos de cabillaud aux épinards et sauce mousseline, pommes natures

Kabeljauwrug met spinazie en mousselinesaus, natuuraardappelen

Cod fillet with spinach and Mousseline sauce, boiled potatoes

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

Kalfsnier tjes 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

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 geconfijtte 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

17,00

17,00

15,00

20,00

13,00

16,00

18,00

13,00

15,00

15,00

20,00

25,00

23,00

Prix du jour

30,00

20,00

19,00

21,00

16,00

19,00

30,00

19,00

Spécialités / Specialiteiten / Specialities

Belges « Maison »

Boulettes sauce tomate, pommes frites

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

Chicons aux gratins, pommes purée

Witloof in de oven met aardappelpuree

Endives and ham covered with melted cheese and mashed potatoes

Vol au vent pommes frites

Koninginnehapje, frietjes / Vol-au-vent with chips

Carbonnade à la Flamande, pommes frites

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

Américain pommes frites et salade

Filet américain, frietjes en salade / Steak tartare with chips and salad

Tomates crevettes grises (2 Pces) pommes frites

Met grijze garnalen gevulde tomaten (2), frietjes

Two tomatoes stuffed with grey shrimps and chips

17,00

18,00

18,00

19,00

18,00

32,00

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

25,00

26,00

27,00

26,00

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

3,50

Sauce béarnaise / Béarnaisesaus / Béarnaise sauce

4,00

Sauce archiduc / Archiducsaus / Archiduc sauce

4,00

Sauce roquefort / Roquefortsaus / Roquefort sauce

4,00

Sauce moutarde / Mosterdsaus / Mustard sauce

3,50

Sauce échalotes / sjalottensaus / Shallots sauce

3,50

* 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€

↓ WINE LIST ON THE BACK ↓