

## Au Grand Forestier

Avenue du Grand Forestier 2 (Tenreuken) – Woudmeesterlaan 2 (Tenreuken)  
1170 Watermael-Boitsfort – Watermaal-Bosvoorde  
Tel +32 2 672 57 79 / Fax +32 2 513 71 87

info@augrandforestier.be  
www.augrandforestier.be  
www.augrandforestier.be/eshop

Ouvert tous les jours à partir de 10h  
Alle dagen open vanaf 10u

Cuisine non stop de midi à 23h (le dimanche jusqu'à 15h)

Nonstop keuken van 's middags tot 23u (zondag tot 15u)

Kitchen open from 12 A.M. until 11 P.M. (last order at 3 P.M. on Sundays)

Terrasse chauffée et ouverte toute l'année / Verwarmd terras doorlopend open

Parking aisé / Parkeergelegenheid

Directeur de salle : Mme Sabrina Dhyon

Chef de cuisine : M. Jeremy Herregodts




Nous vous accueillerons aussi tous les jours avec plaisir dans notre restaurant **Au Vieux Saint Martin**, Grand Sablon 38, 1000 Bruxelles.

Graag verwelkomen we jullie ook iedere dag van de week in ons restaurant **Au Vieux Saint Martin**, Grote Zavel 38, 1000 Brussel.



Couverture / omslag : Pierre Alechinsky – Christian Dotremont – L'utopie est le but qui attend après le but – 1973 © Collection privée

## Au Grand Forestier

 <b>Voorgerechten - Entrées - Dégustation</b>	€
Potage du jour	<b>9,50</b>
Radis, Fleur de sel de Noirmoutier	<b>9,50</b>
Bol de bigorneaux	<b>16,00</b>
Toast Cannibale	<b>16,00</b>
Fondus au parmesan maison	<b>17,00</b>
Toast aux champignons de saison	<b>17,50</b>
Oostendse grijze garnaalkroketten maison	<b>18,00</b>
Petit tartare de Thon rouge frais de Gibraltar, toasts	<b>21,50</b>
Terrine forestière maison, spécialité	<b>21,50</b>
Salade Cobb de poulet fermier, mayonnaise	<b>22,50</b>
Bacon Club (poulet fermier)	<b>22,50</b>
Carpaccio de Saumon frais d’Ecosse, toasts	<b>23,00</b>
Tomates aux crevettes grises d’Ostende	<b>26,50</b>
Salade de crevettes grises d’Ostende	<b>26,50</b>
Crottins de biquette de Durbuy chauds au miel	<b>20,75</b>
Marbré de foie d’oie et de canard fait maison	<b>21,75</b>
Salade folle (coquilles St Jacques, foie gras maison)	<b>23,25</b>

## Hoofdgerechten / Plats

<b>Œufs provenant de poules belges élevées en liberté</b>	
Omelette forestière	<b>18,50</b>
Omelette aux crevettes grises, p. frites	<b>24,25</b>
Foie de Veau grillé à l’anglaise, lard, p. natures	<b>24,50</b>
Vol au vent, poulet fermier, p. frites	<b>24,75</b>
Palette de poissons à la plancha, p. natures	<b>28,50</b>
Mixed Grill de viandes, pommes frites	<b>28,50</b>
Tartare de Thon rouge frais de Gibraltar, p. frites	<b>28,25</b>
Filet américain, pommes frites	
Recette inventée par Joseph Niels en 1924	<b>24,00</b>
Coquelet désossé, p. frites, sauce béarnaise	<b>27,25</b>
Entrecôte (Irish beef) grillée Maître d’Hôtel ± 350 gr., pommes frites	<b>31,75</b>
Entrecôte (Irish beef) au poivre vert ± 350 gr., pommes frites	<b>32,50</b>
Entrecôte (Irish beef) au poivre vert à la crème ± 350 gr., pommes frites	<b>33,25</b>
Solettes de Zeebrugge (2 pièces, ± 200gr pièce) meunières, p. natures	<b>33,00</b>
Pommes frites (sans produits chimiques)	<b>4,50</b>
Sauce béarnaise maison ou archiduc	<b>4,50</b>
Salade verte, mixte ou de tomates (no salad as a meal)	<b>8,50</b>
Légumes du jour de saison	<b>9,50</b>

Allergies? Faites-le savoir à notre Maître d’Hôtel.


Allergieën? Laat het onze Maître d’Hôtel weten.

<b>Voor de kinderen</b> onder 10 jaar. <b>Pour les enfants</b> en dessous de 10 ans. Fondu au parmesan ou Croquette aux crevettes / Entrecôte poêlée (150 gr), sauce mayonnaise ou Filet américain, pommes frites / Dessert au choix Jus d’orange frais, limonade “Nassau” ou thé froid	<b>18,50</b>
---	--------------


 <b>Desserts / Nagerechten</b>	€
<b>Pâtisserie et crème glacée faites maison</b>	
<b>Gebak en ijs huisgemaakt</b>	
Baba au rhum des Caraïbes	<b>10,50</b>
Parfums du jour, coulis de framboises	<b>9,50</b>
Mousse au chocolat belge	<b>9,50</b>
Sorbet du jour, coulis de framboises	<b>9,50</b>
Dame blanche Chantilly	<b>10,00</b>
Meringue glacée, chocolat chaud	<b>10,50</b>
Feuilleté aux fruits rouges, coulis de framboises	<b>10,50</b>
Véritable Gaufre de Bruxelles, fraises en saison, chantilly	<b>10,00</b>
Luikse koffie	<b>11,00</b>
Flan caramel	<b>9,50</b>


<b>L’après-midi de 15h à 18h30 / In de namiddag tussen 15u en 18u30</b>	
Duo de crêpes, confiture maison, cassonade	<b>6,00</b>
Crêpes ou Gaufre + boisson chaude au choix	<b>8,50</b>
Milkshake fait maison, un délice	<b>7,00</b>

<b>Suggesties - Suggestions</b>		
		€
Artichauts à la vinaigrette maison		19,75
Salade niçoise au thon frais de Gibraltar		24,25
Melon au Jambon des Flandres		20,50
Rognons de Veau grillé, sauce béarnaise, p. frites		24,25
Contrefilet minute, p. frites, béarnaise maison		27,75
Emincé de Poulet fermier à l'estragon, p. frites		23,75
Filets de Soles à l'Ostendaise, p. duchesse		28,50
Casserole de Moules Jumbo de Zélande marinières, p frites (+1kg)		26,75
Darne de cabillaud Royal, rôtie à la plancha vinaigrette à la tomate et pesto, p. natures		27,75
Daurade Royale à la plancha sur lit d'épinards, beurre nantais, pomme duchesse		27,50
Fish and chips comme à Goodwood (cabillaud frit), sauce rémoulade		25,75
Assiette de Framboises belges, glace vanille		13,00
Iles flottantes au caramel, crème anglaise		10,25
Château Valcombe, Epicure, AOC, Côtes du Ventoux, BIO, 2014, Mannaerts	le verre	7,50
	la demie	23,00
	la bouteille	38,00
Château Barrail du Blanc, St Emilion GC, 2014	la demie	26,00
Sancerre Rouge, H. Bourgeois, M.D. 2014		47,00
L'Héritage de Chasse Spleen, Ht Medoc, 2015		57,50
Nipozzano Riserva, Chianti rufina, 2013-15		43,50
Couvent des Jacobins, Bourgogne rouge, 2014		43,00
Château Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2014		
	le verre	10,00
	la bouteille	52,50
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, « Les Jalets », Jaboulet Aîné, 2015, M.D.		47,00


 <b>Cocktails</b>	
Mojito bahamien, une merveille	<b>10,50</b>
Bloody Mary	<b>11,00</b>


 <b>Apéritifs / Aperitieven</b>	
Martini vermouth rouge/dry/blanc	<b>6,75</b>
Porto rouge Churchill’s	<b>6,75</b>
Sherry Bodega Rey Fernando	<b>6,75</b>
Vin blanc cassis (Kir)	<b>6,75</b>
Campari/Picon avec eau	<b>6,75</b>
Campari orange pressée/Picon vin blanc	<b>7,50</b>
Pineau des Charentes	<b>6,75</b>
Aperol Spritz	<b>8,00</b>
Coupe de champagne / 15 cl	<b>13,75</b>
Coupe de champagne / 15 cl à la crème de framboise	<b>14,00</b>
Coupe de champagne / 15 cl à la crème de pêche	<b>14,00</b>


 <b>Bières en bouteille / Bieren in fles</b>	
Saison Dupont Bio 5.5°	<b>4,75</b>
Duvel (Moortgat) 33 cl	<b>5,75</b>
Chimay bleue 33 cl / Kriek Boon 37,5 cl	<b>5,75</b>
Gueuze Boon 37,5 cl	<b>5,75</b>
Jupiler NA 25 cl	<b>4,75</b>
Tripel Karmeliet 33 cl	<b>5,75</b>
Blanche de Hoegaarden 25 cl	<b>5,00</b>
Orval 33 cl	<b>6,25</b>

 <b>Bières à la pression / Bieren van het vat</b>	
Jupiler 32 cl	<b>4,50</b>
Jupiler pot 50 cl	<b>6,00</b>
Leffe Blonde 33 cl	<b>5,50</b>

 <b>Eaux / Limonades / Frisdranken</b>	
1/5 Perrier / 1/5 Bru naturelle	<b>4,00</b>
Coca-Cola / Orangina	<b>4,25</b>
1/2 Bru naturelle/ 1/2 Bru gazeuze	<b>5,75</b>
Tonic Fever-tree	<b>4,25</b>
Limonade “Nassau” / Thé froid maison	<b>4,75</b>
Jus d’orange pressé frais	<b>6,50</b>
Jus de tomate frais	<b>6,75</b>
Sirop menthe, grenadine ou cassis en supplément	<b>1,00</b>

 <b>Boissons chaudes / Warme dranken</b>	
Café / Thé / Décaféiné / Chocolat chaud maison	<b>4,00</b>
Double Café / Double Décaféiné	<b>6,00</b>
Tilleul / Camomille / Verveine / Thé vert	<b>4,75</b>
شاي بالنعناع / Thé à la menthe fraîche	<b>4,75</b>
Cappuccino à la crème fraîche ou à la mousse de lait	<b>5,00</b>
Irish Coffee (spécialité)	<b>11,00</b>

 <b>Vins au verre et en carafon / Sélection A-J &amp; F Niels</b>	
<b>Wijnen per glas en karafje / Selectie A-J &amp; F Niels</b>	<b>€</b>
Verre	<b>7,00</b>
Carafon 1/2 litre	<b>19,50</b>
Bouteille 75 cl	<b>29,50</b>
Bordeaux Rouge A.C. (Merlot) mise J.P. Moueix, M.O., 2014-15 / H. Ancart	
Gamay de Touraine (Marionnet), M.D., 2016-17 / J.-L. Moerman	
Chardonnay Cave des Collines du Bourdic VDP OC M.D., 2016-17 / Picha	
Riesling d’Alsace, Cave Cleebourg, M.P., 2016	
Sauvignon de Touraine, M.D., 2016	
Ad Rosam Bordeaux Rosé, 2017 / W. Swennen	

 <b>Vins en bouteille Rouges / Wijnen in fles Rood</b>	
St Nicolas de Bourgueil, M.D., 2016	<b>33,00</b>
Ravanel Cabernet Sauvignon, Chili, 2014	<b>35,00</b>
Ch. Le Priolat, Francs-Côtes de Bordeaux, 2011 / P. De Man	<b>33,00</b>
Primitivo rosso del Salento, Rosa del Golfo, Puglia, 2015	<b>39,00</b>
Ch. Clément Pichon, Ht Médoc, M.C., 2012	<b>52,50</b>
Ch. Clauzet, Saint-Estèphe, M.C., 2012	Verre <b>12,00</b>
	Bouteille 75 cl <b>59,50</b>

<b>Blanc et Rosé / Wit en Rosé</b>	
Sancerre Blanc, H. Bourgeois Chavignol, M.D., 2017	<b>44,00</b>
	2016 La demie <b>23,00</b>

Bourgogne Blanc Saint-Aubin Le Ban Domaine Prudhon, M.D., 2016	<b>52,50</b>
Château Roubine, Rosé, cru classé, Côtes de Provence, Bio, 2017	Bouteille 75cl <b>37,00</b>
	Verre <b>7,50</b>

<b>Champagnes</b>	
Billecart Salmon Brut réserve / B. Van Innis	<b>79,00</b>

 <b>Alcools / Alcohol</b>	
Johnnie Walker Red / Gin Bombay Sapphire/ J. and B. Filliers Jenever / Ricard / Jack Daniel’s	<b>9,50</b>
Vodka / Grand Marnier / Cointreau / Calvados / Amaretto / Limoncello / Bailey’s	<b>9,50</b>
Glenlivet pure malt se boit sec / Grappa di Brunello	<b>10,50</b>
Poire Williams / Armagnac V.S.O.P / Cognac M. Ragnaud V.S. / Rhum Bacardi 8 ans	<b>10,50</b>

<b>Servis avec pain aux céréales et beurre belge</b>
<b>Nos plats sont indivisibles / Tabacs disponibles à la caisse</b>
<b>Opgediend met volkorenbrood en belgische boter</b>
<b>Onze schotels zijn niet te splitsen / Rookwaren beschikbaar aan de kassa</b>
<b>Carte de crédit Visa, Mastercard, American Express, carte Maestro avec un minimum de 30,00 €</b>
<b>Visa, Mastercard, American Express, Maestro kaart met een minimum van 30,00 €</b>
<b>Service et T.V.A. compris / Dienst en B.T.W. inclusief</b>
<b>T.V.A. / B.T.W. BE.0886.569.904</b>
<b>Wi-fi<span> </span>: Alfred / Wi-fi code: Juliette1</b>
<b>Non-stop kitchen</b>