

## 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

<span>🍴</span> Voorgerechten - Entrées - Dégustation	€
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>17,50</b>
Toast aux champignons de saison	<b>17,50</b>
Oostendse grijze garnalkroketten maison	<b>18,00</b>
Tomates aux crevettes grises d’Ostende	<b>26,50</b>
Petit tartare de Thon rouge frais de Gibraltar, toasts	<b>21,50</b>
Carpaccio de Saumon frais d’Ecosse (Red Label), toasts	<b>23,50</b>
Salade de crevettes grises d’Ostende	<b>26,50</b>
Terrine forestière maison, spécialité	<b>21,50</b>
Salade Cobb de poulet fermier	<b>22,50</b>
Bacon Club (poulet fermier)	<b>22,50</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

### Œufs provenant de poules belges élevées en liberté

Omelette forestière	<b>18,50</b>
Omelette aux crevettes grises, p. frites	<b>24,25</b>
Palette de poissons à la plancha, p. natures	<b>28,50</b>
Tartare de Thon rouge frais de Gibraltar, p. frites	<b>28,25</b>
Solettes de Zeebrugge (2 pièces, ± 200gr pièce) meunières, p. natures	<b>33,00</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>
Mixed Grill de viandes, pommes frites	<b>28,50</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>
---	--------------

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>
---	--------------

<span>🍰</span> Desserts / Nagerechten	€
<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>
Iles flottantes au caramel, crème anglaise	<b>10,25</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>

### L’après-midi de 15h à 18h30 / In de namiddag tussen 15u en 18u30

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>

Suggesties - Suggestions		
		€
6 Hûltres creuses N°3 Gillardeau (Marennes-Oléron) sur glace, citron, pain bis beurré		26,50
Feuilleté maison aux champignons des bois		18,50
Emincé de Faisan à la brabançonne, p. amandines		27,00
Rognons de Veau sauce moutarde, p. frites		24,75
Contrefilet minute, p. frites, béarnaise maison		28,25
Choucroute garnie à l’Alsacienne, p. purée		26,00
Filets de Soles à la Dugléré, p. duchesse		28,50
Casserole de Moules Jumbo de Zélande marinières, p. frites (+1kg)		26,75
Les petits gris de Namur, crème, vin blanc		19,00
Daurade Royale à la plancha sur lit d’épinards, beurre nantais, pomme duchesse		28,00
Fish and chips comme à Goodwood (cabillaud frit), sauce rémoulade		25,75
Fondant au chocolat maison, crème anglaise		11,00
Tarte tiède des soeurs Tatin, glace vanille		10,50
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		48,00
L’Héritage de Chasse Spleen, Ht Medoc, 2015		57,50
Nipozzano Riserva, Chianti Rufina, 2013		43,50
Couvent des Jacobins, Bourgogne rouge, 2015		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, M.D., 2015-16		47,00

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

<span>🍹</span> Apéritifs / Aperitieven	
Martini vermouth rouge/dry/blanc	<b>6,75</b>
Porto rouge Churchill’s	<b>7,00</b>
Sherry Bodega Rey Fernando	<b>6,75</b>
Vin blanc cassis (Kir)	<b>7,00</b>
Campari/Picon avec eau	<b>6,75</b>
Campari orange pressée/Picon vin blanc	<b>7,50</b>
Pineau des Charentes	<b>7,00</b>
Aperol Spritz di Venezia	<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>

<span>🍺</span> Bières en bouteille / Bieren in fles	
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>

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

<span>🥤</span> Eaux / Limonades / Frisdranken	€
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>

<span>☕</span> Boissons chaudes / Warme dranken	
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>

<span>🍷</span> Vins au verre et en carafon / Sélection A-J & F Niels Wijnen per glas en karafje / Selectie A-J & F Niels	€
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., 2015 / 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	

<span>🍷</span> Vins en bouteille Rouges / Wijnen in fles Rood	
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., 2015	<b>52,50</b>
Ch. Clauzet, Saint-Estèphe, M.C., 2012	Verre <b>12,00</b>
	Bouteille 75 cl <b>59,50</b>

Blanc et Rosé / Wit en Rosé	
Sancerre Blanc, H. Bourgeois Chavignol, M.D., 2017	<b>44,00</b>
	2016-17 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>

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

<span>🍷</span> Alcools / Alcohol	
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>

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