

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 P.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

Au Vieux Saint Martin

Grand Sablon 38, 1000 Bruxelles.

Ouvert tous les jours (cuisine nonstop de de midi à minuit,
sauf dimanche et jours fériés jusqu'à 23h)

Grote Zavel 38, 1000 Brussel

Alle dagen open (nonstop keuken van de middag tot middernacht,
behalve op zondag en feestdagen tot 23u)

Au Savoy

Place Georges Brugmann 35, 1050 Ixelles. Ouvert tous les jours
(petit déjeuner de 8h à 11h – cuisine nonstop de midi à 22h30
– le vendredi et samedi jusqu'à 23h30)

Georges Brugmannplein 35, 1050 Elsene. Alle dagen open
(ontbijt van 8u to 11u – nonstop keuken van de middag tot 22u30
– op vrijdag en zaterdag tot 23u30)



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



Au Grand Forestier


 Voorgerechten - Entrées - Dégustation	€
Potage du jour	9,50
Radis, Fleur de sel de Noirmoutier	9,00
Toast Cannibale	16,00
Fondus au parmesan maison, persil frit	17,50
Toast aux champignons de saison	18,00
Oostendse grijze garnaalkroketten maison	18,00
Tomates aux crevettes grises d’Ostende, mayonnaise	24,50
Petit tartare de Thon rouge frais de Gibraltar, toasts	22,00
Carpaccio de Saumon frais d’Ecosse (Red Label), toasts	23,75
Salade de crevettes grises d’Ostende,mayonnaise	25,00
Carpaccio de bœuf, salade mesclun	23,00
Salade Cobb de poulet fermier, lard, blue cheese	22,50
Bacon Club (poulet fermier)	22,50
Marbré de foie d’oie et de canard fait maison	22,00
Goujonettes de cabillaud, sauce rémoulade, un délice	18,00

Hoofdgerechten / Plats

Œufs provenant de poules belges élevées en liberté	
Omelette forestière, p. frites	21,50
Omelette aux crevettes grises, p. frites	24,75
Palette de poissons à la plancha, p. natures	28,50
Tartare de Thon rouge frais de Gibraltar, p. frites	28,25
Solettes de Zeebrugge (2 pièces, ± 200gr pièce) meunières, p. natures	33,00
Fish & Chips comme à Goodwood, sauce rémoulade, p. frites	26,50
Foie de Veau grillé à l’anglaise, lard, p. natures	24,50
Vol au vent, poulet fermier, p. frites	25,25
Coquelet désossé, p. frites, sauce béarnaise	27,25
Mixed Grill de viandes, pommes frites	28,50
Filet américain, pommes frites	
Recette inventée par Joseph Niels en 1924	24,50
Entrecôte (Irish beef) grillée Maître d’Hôtel ± 350 gr., pommes frites	32,00
Entrecôte (Irish beef) au poivre vert ± 350 gr., pommes frites	33,00
Entrecôte (Irish beef) au poivre vert à la crème ± 350 gr., pommes frites	34,00
Pommes frites (sans produits chimiques)	4,50
Sauce béarnaise maison ou archiduc	5,00
Salade verte, mixte ou de tomates (no salad as a meal)	8,50
Légumes du jour de saison	9,50

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

Allergieën? Laat het onze Maître d’Hôtel weten.

 Voor de kinderen onder 10 jaar. Pour les enfants en dessous de 10 ans. Fondus 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	19,00
---	--------------

 Desserts / Nagerechten	€
Pâtisserie et crème glacée faites maison Gebak en ijs huisgemaakt	
Baba au rhum des Caraïbes	10,50
Parfums du jour, coulis de framboises	10,00
Mousse au chocolat belge	10,00
Sorbet du jour, coulis de framboises	10,00
Dame blanche Chantilly	10,00
Meringue glacée, chocolat chaud	10,50
Iles flottantes au caramel, crème anglaise	10,25
Véritable Gaufre de Bruxelles, fraises en saison, chantilly	10,00
Luikse koffie	11,00
Flan caramel	10,00


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


Suggesties - Suggestions	
Artichauts à la vinaigrette maison	19,75
Melon Charentais au Jambon des Flandres	21,75
Salade caprese a la burrata, croûtons	17,50
Moules de bouchot, echalottes, ail	19,50
Insalata di Penne freda per l'estate, sensationnel	20,75
Salade niçoise au thon frais mi-cuit de Gibraltar	24,25
Rognons de Veau grillé, sauce béarnaise, p. frites	24,75
Ris de veau braisé, p. amandines	29,50
Contrefilet minute, p. frites, béarnaise maison	28,25
Emincé de Poulet fermier à l'estragon, p. frites	23,75
Filets de Soles à l'Ostendaise, p. duchesse	28,75
Filet de bar au fenouil et aux agrumes, p. natures	28,50
Aile de raie à la plancha aux câpres, p. natures	28,50
Croûte aux fruits rouges, coulis de framboise	10,50
Assiette de Framboises belges, glace vanille	13,00


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 Visa, Mastercard, American Express, Maestro minimum 30,00 € Service et TVA compris / Dienst en BTW incl. / BE.0866.569.904 Wi-fi: Alfred / Wi-fi code: Juliette1	
--	--


 Cocktails	€
Mojito bahamien, une merveille	10,50
Bloody Mary	11,00

 Apéritifs / Aperitieven	
Martini vermouth rouge/dry/blanc	7,00
Porto rouge Churchill’s	7,00
Sherry Bodega Rey Fernando	7,00
Vin blanc cassis (Kir)	7,00
Campari/Picon avec eau	7,00
Campari orange pressée/Picon vin blanc	7,50
Pineau des Charentes	7,00
Aperol Spritz di Venezia	9,00
Coupe de Prosecco / 15 cl	9,00
Coupe de champagne / 15 cl	12,00
Coupe de champagne / 15 cl à la crème de framboise ou à la crème de pêche	12,50

 Bières en bouteille / Bieren in fles	
Saison Dupont Bio 25 cl	5,00
Duvel (Moortgat) 33 cl / Tripel Karmeliet 33 cl	6,00
Chimay bleue Trappiste 33 cl	6,00
Orval Trappiste 33 cl	6,25
Gueuze Boon 37,5 cl / Kriek Boon 37,5 cl	6,00
Léopold 7 Bio 33 cl	5,50
Jupiler NA 25 cl	5,00
Blanche de Hoegaarden 25 cl	5,25

 Bières à la pression / Bieren van het vat	
Jupiler 32 cl	4,50
Jupiler pot 50 cl	6,25
Leffe Blonde 33 cl	5,50

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

 Boissons chaudes / Warme dranken	
Café / Thé / Décaféiné / Chocolat chaud maison	4,25
Double Café / Double Décaféiné	6,00
Tilleul / Camomille / Verveine / Thé vert	5,00
مشاي بالنعناع / Thé à la menthe fraîche	5,00
Cappuccino à la crème fraîche ou à la mousse de lait	5,00
Irish Coffee au Bushmills (spécialité)	11,00


 Alcools / Alcohol	
Johnnie Walker Red / Gin Bombay Sapphire/ J. and B. Filliers Jenever / Ricard / Jack Daniel’s	9,50
Vodka / Grand Marnier / Cointreau / Calvados / Amaretto / Limoncello / Bailey’s	9,50
Glenlivet pure malt se boit sec / Grappa di Brunello	10,50
Poire Williams / Armagnac V.S.O.P / Cognac M. Ragnaud V.S. / Rhum Bacardi 8 ans	10,50
Gin Copperhead / Hendrick’s	11,00

 Vins au verre et en carafon / Sélection A-J & F Niels			
 Wijnen per glas en karafje / Selectie A-J & F Niels	€		

Verre	/	Carafon 50 cl	/	Bouteille 75 cl
7,25		19,50		29,50

Bordeaux Rouge A.C. (Merlot) mise J.P. Moueix, M.O., 2015 / H. Ancart	
Gamay de Touraine (Marionnet), M.D., 2018 / J.-L. Moerman	
Chardonnay Cave des Collines du Bourdic VDP OC M.D., 2018 / Picha	
Riesling d’Alsace, Cave Cleebourg, M.P., 2017-18	
Sauvignon de Touraine, M.D., 2018	
Château Roubine “La Vie en Rose”, rosé, 2018	

Bio en Natuur- Wijnen / Vins Bio et Natures			
Ch. Valcombe, Epic. 2015, AOC, Ventoux, rouge / Mannaerts	Verre – 50 cl – 75 cl	7,75 – 24,00 – 37,00	
Château Cambon, Beaujolais, rouge, 2017-18		39,00	
Les Têtes Blanches, Loire, blanc, 2017-18		32,00	
Château Roubine, cru classé, Côtes-de-Provence, rosé, 2017-18		37,00	
Gaillac AOC “La Soucarie”, rouge, 2017-18		37,00	
Dom. La Croix Montjoie, Bourgogne, blanc, 2016	Verre – 50 cl – 75 cl	7,50 – 29,00 – 44,00	

 Wins en bouteille Rouges / Wijnen in fles Rood			
Ch. Le Priolat, Francs-Côtes de Bordeaux, 2011 / P. De Man		33,00	
Ch. Clément Pichon, Ht Médoc, M.C., 2015		52,50	
Ch. Clauzet, Saint-Estèphe, M.C., 2014	Verre	12,00	
	Bouteille 75 cl	59,50	
Ch. Barrail du Blanc, St Emilion, GC, 2014 / 37,5 cl		26,00	
Château Corbin Michotte, GCC, St Emilion, M-C, 2015		80,00	
L’Héritage de Chasse Spleen, Haut-Médoc, MD, 2016		57,50	
Château Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2014	Verre	10,50	
	Bouteille 75 cl	52,50	

Couvent des Jacobins, Bourgogne rouge, Maison Louis Jadot, M.D., 2016-17		43,50	
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, Jaboulet Aîné, «Les Jalets », M.D., 2016-17		47,00	
Château Thivin, Côte de Brouilly, 2018		39,00	
St Nicolas de Bourgueil, M.D., Loire, 2017-18		33,00	
Sancerre rouge H. Bourgeois, Chavignol M.D., 2015-16		46,00	
Ravanal Cabernet Sauvignon, Chili, 2014		35,00	
Primitivo rosso del Salento, Rosa del Golfo, Puglia, 2017		39,00	

Blanc et Rosé / Wit en Rosé			
Sancerre Blanc, H. Bourgeois Chavignol, M.D., 2017-18		44,00	
	2017-18 – 37,5 cl	23,00	

Chablis, Bourgogne blanc, Cellier de la Sablière, L. Jadot, 2017		44,00	
--	--	--------------	--

Champagne			
Louis Roederer Brut Premier		95,00	