

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
Nonstop keuken van s middags tot 23u
Kitchen open from 12 P.M. until 11 P.M.

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

Directeurs de salle : Mme Sabrina Dhyon et M. Duy Ngo
Chef de cuisine : M. Mathieu Yesil



Au Vieux Saint Martin
Grand Sablon 38, 1000 Bruxelles.
Ouvert tous les jours (cuisine nonstop de de midi à 23h)
Grote Zavel 38, 1000 Brussel
Alle dagen open (nonstop keuken van de middag tot 23u)


Au Savoy
Place Georges Brugmann 35, 1050 Ixelles.
Ouvert tous les jours (cuisine nonstop de midi à 23h)
Georges Brugmannplein 35, 1050 Elsene.
Alle dagen open (nonstop keuken van de middag tot 23u)




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



Au Grand Forestier

 Voorgerechten - Entrées - Dégustation	€
Radis, Fleur de sel de Noirmoutier	9,00
Toast Cannibale (spécialité)	16,00
Mini croquettes crevettes d'Ostende maison	15,50
Fondus au parmesan maison, persil frit	17,50
Oostendse grijze garnalkroketten maison	18,00
Tomates aux crevettes grises d'Ostende, mayonnaise	24,50
Carpaccio de Saumon frais d'Ecosse, toasts	23,50
Petit tartare de Thon rouge frais de Gibraltar, toasts	22,00
Salade de crevettes grises d'Ostende,mayonnaise	25,00
Salade de poulet fermier, mayonnaise	22,50

 Hoofdgerechten / Plats	
Œufs provenant de poules belges élevées en liberté	
Omelette forestière, p. frites	21,50
Omelette aux crevettes grises, p. frites	24,75
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	26,75
Vol au vent, poulet fermier, p. frites	25,25
Coquelet désossé, p. frites, sauce béarnaise	27,50
Filet américain, pommes frites	
Recette inventée par Joseph Niels en 1924	24,75
Foie de veau grillé à l’anglaise, lard, p. natures	25,50
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)	4,75
Sauce béarnaise maison ou archiduc	5,00
Salade verte, mixte ou de tomates (no salad as a meal)	8,50
Légumes chauds du jour et de saison	9,50


<div></div> <p>Voor de kinderen onder 10 jaar. Pour les enfants 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 19,50</p>
--

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

Allergieën? Laat het onze Maître d’Hôtel weten.

Tout est fait maiosn / Alles is in huis bereid

 Desserts / Nagerechten	€
Pâtisserie et crème glacée faites maison	
Gebak en ijs huisgemaakt	
Véritable Dame blanche, chantilly, chocolat chaud	9,75
Baba au rhum des Caraïbes	10,50
Parfums du jour, coulis de framboises	10,00
Sorbet du jour, coulis de framboises	10,00
Meringue glacée, chocolat chaud	11,00
Tarte des sœurs Tatin tiède, glace vanille	10,50
Véritable Gaufre de Bruxelles, fraises, chantilly	10,00
Flan caramel	10,00

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

Suggesties - Suggestions	
	€
<ul style="list-style-type: none">Noix de Saint Jacques bretonnes, poêlées	22,00
<ul style="list-style-type: none">6 Huitres creuses N°4 Gillaudeau (Marennes-Oléron) sur glace, citron, pain bis beurré	27,50
<ul style="list-style-type: none">Witloofs au gratin, pommes purée	23,00
<ul style="list-style-type: none">Boulets d'y Lidge, sauce Lapin, p. purée	24,75
<ul style="list-style-type: none">Choucroute garnie à l'Alsacienne, p. purée	26,50
<ul style="list-style-type: none">Emincé de Faisan à la brabançonne, p. amandines	27,00
<ul style="list-style-type: none">Contrefilet minute, béarnaise maison, p. frites	28,25
<ul style="list-style-type: none">Escalope de Veau aux morilles, crème, p. croquette	28,50
<ul style="list-style-type: none">Casserole de Moules Jumbo de Zélande marinières (+1kg), p. frites	27,25
<ul style="list-style-type: none">Saumon d'Ecosse mi-cuit aux mangues, sauce champagne, p. duchesse	27,75
<ul style="list-style-type: none">Aile de raie à la plancha aux câpres, p. natures	28,75
<ul style="list-style-type: none">Filets de sole aux witloofs, p. duchesse	28,75
<ul style="list-style-type: none">Mousse au chocolat belge, tuile aux amandes	10,00
<ul style="list-style-type: none">Iles flottantes au caramel, crème anglaise	10,25

Durant la durée de la crise due au Corona, nous vous proposons une carte légèrement réduite, préparée dans des conditions d’hygiène optimales afin de vous garantir une qualité irréprochable en toute sécurité.

Gedurende de coronacrisis bieden we jullie een lichtjes aangepast menu, bereid in de beste hygiënische omstandigheden, met het oog op de allerhoogste kwaliteit in alle veiligheid.

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	9,25
Coupe de Prosecco / 15 cl	9,25
Coupe de champagne / 15 cl (P. Gimonnet)	12,00
Coupe de champagne / 15 cl à la crème de framboise ou à la crème de pêche (P. Gimonnet)	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	6,50
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	4,50
Limonade “Nassau” / Thé froid maison	5,00
Jus d’orange, citron ou pamplemousse pressé frais	6,75
Jus de tomate frais	7,00
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
نشاى بالعصاع / 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	11,00
Poire Williams / Armagnac V.S.O.P / Cognac M. Ragnaud V.S. / Rhum Bacardi 8 ans	11,00
Gin Copperhead / Hendrick's	12,25

 **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		21,75		29,95

Bordeaux Rouge A.C. (Merlot)
mise J.P. Moueix, M.O., 2016 / H. Ancart


Gamay de Touraine (Marionnet), M.D., 2019 / J.-L. Moerman


Chardonnay Cave des Collines du Bourdic VDP OC
M.D., 2018-19 / Picha

Riesling d’Alsace, Cave Cleebourg, M.P., 2017-18

Sauvignon de Touraine, M.D., 2018-19

Château Roubine “La Vie en Rose”, rosé, 2019

 Bio en Natuur- Wijnen / Vins Bio et Natures	
Ch. Valcombe, Epic. 2016, AOC, Ventoux, rouge / Mannaerts	
Verre – 50 cl – 75 cl	7,75 – 26,50 – 37,00
Château Cambon, Beaujolais, rouge, 2018	39,00
Les Têtes Blanches, Loire, blanc	32,00
Gaillac AOC “La Soucarie”, rouge, 2017-18	37,00
Dom. La Croix Montjoie, Bourgogne, blanc, 2017-18	
Verre – 50 cl – 75 cl	7,50 – 29,00 – 44,00

 Vins en bouteille Rouges / Wijnen in fles Rood	
Ch. Clément Pichon, Ht Médoc, M.C., 2015	52,50
Ch. Clauzet, Saint-Estèphe, M.C., 2015	Verre 12,00
	Bouteille 75 cl 59,50
Ch. Barrail du Blanc, St Emilion, GC, 2015 / 37,5 cl	27,00
Château Corbin Michotte, GCC, St Emilion, M-C, 2015	80,00
Château Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2015	Verre 11,00
	Bouteille 75 cl 55,00

Zédé de Labégorce, M.C., Margaux, 2015	57,50
Bourgogne Côte d’Or Pinot noir,	Verre 8,50
Vaudoisey-Creusefond M.D., 2017-18	Bouteille 75 cl 42,00
Côtes du Rhône Réserve Mont Redon, 2018	33,00

Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C,	
Jaboulet Aîné, « Les Jalets », M.D., 2017-18	48,00
Vietti Dolcetto d’Alba Tre Vigne, M.D., 2018	47,00
Château Thivin, Côte de Brouilly, 2018	39,00
St Nicolas de Bourgueil, M.D., Loire, 2018-19	33,00
Sancerre rouge H. Bourgeois, Chavignol M.D., 2016-17	46,00
Primitivo Rosso, Puglia, 2017	39,00

Blanc et Rosé / Wit en Rosé	
Sancerre Blanc, H. Bourgeois Chavignol, M.D., 2019	45,00
	2019 – 37,5 cl 24,00

Chablis, Bourgogne blanc, Gilles et Nathalie Fèvre, M.D., 2018

Château Roubine, cru classé, Côtes-de-Provence rosé, 2019

Champagne	
Louis Roederer Brut Premier	95,00