

Au Grand Forestier

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

info@augrandforestier.be
www.augrandforestier.be
www.alfred-shop.be

Ouvert tous les jours à partir de 10h / Alle dagen open vanaf 10u / Open every day at 10 A.M.

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 /
Heated terrace open all year

Réservations possibles / Mogelijk te reserveren / Reservations possible

Parking aisé / Parkeergelegenheid / Easy parking

Direction de salle : Mme Sabrina Dhyon & M. Tien Pham Duc
Chef de cuisine : M. Metin Yesil

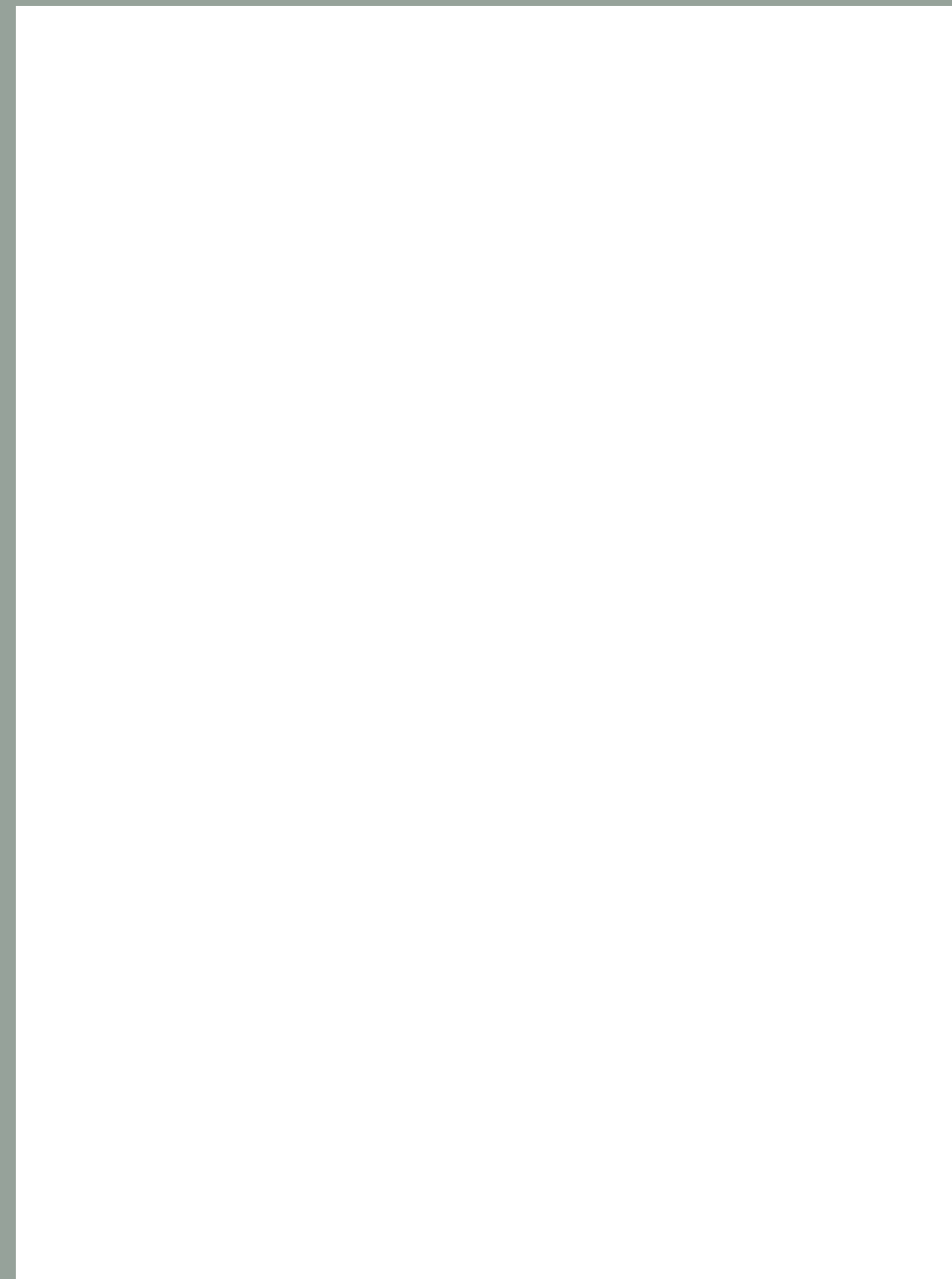


Notre nouveau restaurant CLARIDGE
ouvrira bientôt ses portes à Waterloo!

Join us on



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	€
Radis, Fleur de sel de Noirmoutier	9,75
L’Excellent Toast Cannibale (spécialité)	18,00
Nos petits croustillants chauds, sauce aigre-douce	18,00
Mini croquettes crevettes d'Ostende maison	17,50
Fondus au parmesan maison, persil frit	18,00
Echte huisbereide Oostendse grijze garnalkroketten, heerlijk	19,50
Tomates aux crevettes grises d’Ostende, mayonnaise	25,50
Carpaccio de Saumon frais d’Ecosse, toasts	24,50
Petit tartare de Thon rouge frais de Gibraltar, toasts	23,00
Salade de crevettes grises d’Ostende, mayonnaise	25,50
Salade de poulet fermier, mayonnaise	23,00
Crottins de biquette de Durbuy chauds au miel	22,50

Hoofdgerechten / Plats

 Œufs provenant de poules belges élevées en liberté	
Omelette forestière, p. frites fraîches	23,00
Omelette aux crevettes grises de nos côtes, p. frites	25,50
Tartare de Thon rouge frais de Gibraltar, p. frites	28,25
Duo de Solettes de Zeebrugge (± 200gr la pièce) meunières, raifort, p. natures	34,00
Fish & Chips comme à Goodwood, sauce rémoulade, p. frites	28,00
Vol au vent, poulet de ferme, p. frites	26,50
Coquelet désossé, p. frites, sauce béarnaise	28,00
Notre Filet américain, pommes frites	
Recette inventée par Joseph Niels en 1924	25,50
Foie de veau grillé à l’anglaise, lard, p. natures	27,00
Entrecôte (Irish beef) grillée Maître d’Hôtel ± 300 gr., pommes frites fraîches	35,00
Entrecôte (Irish beef) au poivre vert ± 300 gr., pommes frites fraîches	36,00
Le Must : L’Entrecôte (Irish beef) au poivre vert à la crème ± 300 gr., pommes frites fraîches	37,00
Pommes frites (en accompagnement)	5,00
Sauce béarnaise maison ou choron	5,50
Salade verte, mixte ou de tomates (no salad as a meal)	9,00
Légumes chauds du jour et de saison	10,00

 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 21,00

 Desserts / Nagerechten	€
Pâtisserie et crème glacée faites maison	
Gebak en ijs huisgemaakt	
La Classique Dame blanche chantilly, chocolat chaud	11,00
Baba au rhum des Caraïbes, le must	11,00
Parfums du jour, coulis de framboises	10,50
Sorbet du jour, coulis de framboises	10,50
Notre spécialité : La Meringue glacée, chocolat chaud	12,00
La Gourmande Mousse au chocolat belge maison	10,50
La Véritable Gaufre de Bruxelles, confiture de fraises, chantilly	10,50
Notre Grand Flan caramel de la maison	10,00

 L’après-midi de 15h à 18h00 / In de namiddag tussen 15u en 18u00	
Duo de crêpes, confiture maison, cassonade	7,25
Crêpes ou Gaufre + boisson chaude au choix	10,50

 Suggesties - Suggestions	
	€
Salade Folle (Gambas et foie gras maison)	25,75
Les Champignons de Paris à la crème sur toast	21,25
Salade Niçoise au Thon frais mi-cuit de Gibraltar	26,25
Noix de Saint Jacques bretonnes poêlées, citron	23,25
Mijoté de Rognons de veau à la Tienrenteyn, pommes frites	27,75
Contrefilet Irish minute, pommes frites, béarnaise maison	31,25
Emincé de Faisan à la Brabançonne, pommes Duchesse	29,75
Paillard de Veau, sauce morilles, mesclun, pommes frites	29,75
Sauté de bœuf à la Forestière, pommes nature	30,50
Steak de Thon rouge à la plancha, sauce choron, pommes frites	29,75
Filets de sole aux chicons braisés, pommes Duchesse	30,50
Filet de bar rôti à la plancha, sauce bisque, pommes purée maison	28,75
La Casserole de Moules Jumbo de Zélande marinières, pommes frites (+- 1kg)	29,45
Tarte tiède des soeurs Tatin, glace vanille	12,75
Crème brûlée au café, spécialité	12,00

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
Service et TVA compris / Dienst en BTW incl. / BE.0866.569.904
Wi-fi: Alfred / Wi-fi code: Juliette1

Allergies? Faites-le savoir à notre Maître d’Hôtel. Allergieën? Laat het onze Maître d’Hôtel weten.

Tout est fait maison / Alles is in huis bereid

 Cocktails	€
Negroni, le classique / Americano	11,00
Mojito bahamien, une merveille	11,00
Moscow Mule	11,00
Bloody Mary	12,50

 Apéritifs / Aperitieven	
Martini vermouth rouge/dry/blanc	8,25
Porto rouge Churchill’s	8,25
Sherry Bodega Rey Fernando	8,25
Vin blanc cassis (Kir)	8,25
Campari/Picon avec eau	8,25
Campari orange pressée/Picon vin blanc	9,00
Pineau des Charentes	8,00
Spritz di Venezia (Sélection Niels)	10,50
Coupe de Prosecco / 15 cl	10,50
Coupe de champagne / 15 cl)	14,50
Coupe de champagne / 15 cl à la crème de framboise ou à la crème de pêche	14,50
Coupe de champagne Rosé / 15 cl	17,50

 Bières en bouteille / Bieren in fles	
Saison Dupont Bio 33 cl	5,25
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 Triple 33 cl	5,75
Jupiler 0.0% 25 cl	5,25
Blanche de Hoegaarden 25 cl	5,25

 Bières à la pression / Bieren van het vat	
Jupiler 32 cl	5,00
Jupiler pot 50 cl	6,75
Leffe Blonde 33 cl	6,00

 Eaux / Limonades / Frisdranken	
1/5 Perrier / 1/5 Bru naturelle	4,75
Coca-Cola / Orangina / Coca-Cola zero	4,75
1/2 Bru naturelle/ 1/2 Bru gazeuze	5,95
Tonic Fever-tree / Ginger Beer Fever-Tree	5,00
Limonade “Nassau” / Thé froid maison	5,25
Sirop menthe, grenadine ou cassis en supplément	1,00

 Jus frais / Verse fruitsap	
Jus d’orange, citron ou pamplemousse pressé frais	7,00
Virgin Mary – Jus de tomate frais	7,25

 Boissons chaudes / Warme dranken	
Café / Thé / Décaféiné / Chocolat chaud maison	4,50
Double Café / Double Décaféiné	6,00
Camomille / Verveine / Thé vert	5,50
شاي بالعصا / Thé à la menthe fraîche	5,25
Cappuccino à la crème fraîche ou à la mousse de lait	5,25
Irish Coffee au Bushmills (spécialité)	11,75

 Alcools / Alcohol	
Johnnie Walker Red / Gin Bombay Sapphire/ J. and B. Filliers Jenever / Ricard / Jack Daniel’s	10,50
Vodka / Grand Marnier / Cointreau / Calvados / Amaretto / Limoncello / Bailey’s	10,50
Glenlivet pure malt se boit sec / Grappa	12,00
Poire Williams / Armagnac V.S.O.P / Cognac M. Ragnaud V.S. / Rhum Bacardi 8 ans	12,00
Gin Copperhead / Hendrick’s	13,00

Vins au verre et en carafon / Sélection A-J & F Niels

 Wijnen per glas en karafje	Selectie A-J & F Niels	€
Verre 15 cl / Carafon 50 cl / Bouteille 75 cl		
7,50	22,75	33,00

Bordeaux Rouge AC (Merlot) mise J.P. Moueix, MO, 2018 / H. Ancart

Gamay de Touraine (Marionnet), MD, 2020-21 / J.-L. Moerman

Chardonnay Cave des Collines du Bourdic VDP OC MD, 2021 / Picha

Riesling d’Alsace, Cave Cleebourg, MP, 2018-19

Sauvignon de Touraine, MD, 2020-21

Château Roubine “La Vie en Rose”, rosé, 2021

 Bio en Natuur- Wijnen / Vins Bio et Natures	
Ch. Valcombe, Epicure, AOC, Ventoux, 2019, rouge / Mannaerts	
Verre – 50 cl – 75 cl	7,75 – 26,50 – 38,00
Château Cambon, Beaujolais, rouge, 2021	41,00
Les Têtes Blanches, Loire, blanc	33,00
Gaillac AOC “La Soucarie”, rouge, 2019	38,00

 Vins en bouteille Rouges / Wijnen in fles Rood	
Côtes du Brian, Minervois, « La 50/50 », Verre	9,00
Gros-Tollot, 2020	Bouteille 75 cl 46,00
Chiroubles, Dominique Piron, 2020	Verre 8,50
	Bouteille 75 cl 42,50

Réserve de Montrose, St-Estèphe, MC, 2015	67,50
Haut-Médoc de Giscours, MD, 2018	Verre 11,50
	Bouteille 75 cl 59,50

Château Barrail du Blanc St-Emilion, MC, 2016	37,5 cl 29,00
Château Fonbel, St Emilion Grand Cru, MC, 2018	Verre 11,50
	Bouteille 75 cl 60,00

Zédé de Labégorce, MC, Margaux, 2018 **57,50**

Bourgogne Côtes d’Or Pinot noir, Verre **9,00**

« Clos Margot », 2021 Bouteille 75 cl **47,50**

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Dom. Glantenet, 2021 **59,50**

Domaine Roger Sabon, Côtes du Rhône, MD, 2020 **33,00**

Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, Jaboulet Aîné, « Les Jalets », MD, 2019-20 **49,50**

L’Héritage de Chasse-Spleen, Ht-Médoc, MD, 2016 **49,50**

St Nicolas de Bourgueil, MD, Loire, 2020-21 **35,00**

St Joseph, Domaine de Bonserine, Les Ediles, Côtes du Rhône, MD, 2019-20 **59,50**

Primitivo di Manduria Rosso, Puglia, MD, 2019 **43,00**

Vino Nobile di Montepulciano, MD, Toscana, 2017 **45,00**

 Blanc et Rosé / Wit en Rosé	
Sancerre Blanc, H. Bourgeois Chavignol, MD, 2021	47,50
	2021 – 37,5 cl 26,00

Chablis, Bourgogne blanc, Gilles et Nathalie Fèvre, MD, 2021 **47,50**

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Dom. Glantenet, 2020 **59,50**

Tentations Rosé, Clos Cibonne, Verre **8,00**

Côtes-de-Provence, 2021 Bouteille 75 cl **40,00**

Champagne Louis Roederer Brut Collection 242 **97,50**

Champagne Franck Bonville Blanc de Blancs **94,50**

Champagne Franck Bonville Rosé **97,50**