

## 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 après le but – 1973 © Collection privée



## Au Grand Forestier

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

### Hoofdgerechten / Plats

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

 <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>21,00</b>

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

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

Suggesties - Suggestions	
	€
Bouillon de légumes, façon Grand Forestier	17,00
6 Huitres creuses N°4 Gillardeau (Marennes-Oléron) sur glace, citron, pain bis beurré	28,50
Gratin de Saint Jacques bretonnes, champignon	22,50
Noix de Saint Jacques bretonnes poêlées, citron	23,25
Civet de lièvre à l’ancienne, pommes Duchesse	29,25
Mijoté de Rognons de veau à la Tienrenteyn, pommes frites	27,75
Choucroute garnie à l’Alsacienne, pommes purée	28,50
Contrefilet Irish minute, pommes frites, béarnaise maison	31,25
Emincé de volaille aux écrevisses, pommes Duchesse	28,50
Steak de Thon rouge à la plancha, sauce choron, pommes frites	29,75
Filets de sole à la Dugléré, pommes Duchesse	30,50
Filet de cabillaud royal à la Florentine, pommes Duchesse	29,50
Pavé de Saumon, chicons braisés, sauce choron, pommes nature	27,75
Îles flottantes maison, crème anglaise, une tuerie	11,75
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	<b>11,00</b>
Mojito bahamien, une merveille	<b>11,00</b>
Moscow Mule	<b>11,00</b>
Bloody Mary	<b>12,50</b>

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

 Bières en bouteille / Bieren in fles	
Saison Dupont Bio 33 cl	<b>5,25</b>
Duvel (Moortgat) 33 cl / Tripel Karmeliet 33 cl	<b>6,00</b>
Chimay bleue Trappiste 33 cl	<b>6,00</b>
Orval Trappiste 33 cl	<b>6,25</b>
Gueuze Boon 37,5 cl / Kriek Boon 37,5 cl	<b>6,50</b>
Léopold 7 Triple 33 cl	<b>5,75</b>
Jupiler 0.0% 25 cl	<b>5,25</b>
Blanche de Hoegaarden 25 cl	<b>5,25</b>

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

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

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

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

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

 **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		
<b>7,50</b>	<b>22,75</b>	<b>33,00</b>

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	<b>7,75 – 26,50 – 38,00</b>	
Château Cambon, Beaujolais, rouge, 2021		<b>41,00</b>
Les Têtes Blanches, Loire, blanc		<b>33,00</b>
Gaillac AOC “La Soucarie”, rouge, 2019		<b>38,00</b>

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

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

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

Zédé de Labégorce, MC, Margaux, 2018		<b>57,50</b>
--------------------------------------	--	--------------

Bourgogne Côtes d’Or Pinot noir, « Clos Margot <span> </span> », 2021	Verre Bouteille 75 cl	<b>9,00</b> <b>47,50</b>
---	-----------------------	--------------------------

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Dom. Glantenet, 2021		<b>59,50</b>
Domaine Roger Sabon, Côtes du Rhône, MD, 2020		<b>33,00</b>

Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, Jaboulet Aîné, « Les Jalets <span> </span> », MD, 2019-20		<b>49,50</b>
---	--	--------------

L’Héritage de Chasse-Spleen, Ht-Médoc, MD, 2016		<b>49,50</b>
---	--	--------------

St Nicolas de Bourgueil, MD, Loire, 2020-21		<b>35,00</b>
---	--	--------------

St Joseph, Domaine de Bonserine, Les Ediles, Côtes du Rhône, MD, 2019-20		<b>59,50</b>
--	--	--------------

Primitivo di Manduria Rosso, Puglia, MD, 2019		<b>43,00</b>
Vino Nobile di Montepulciano, MD, Toscana, 2017		<b>45,00</b>

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

Chablis, Bourgogne blanc, Gilles et Nathalie Fèvre, MD, 2021		<b>47,50</b>
--	--	--------------

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Dom. Glantenet, 2020		<b>59,50</b>
Tentations Rosé, Clos Cibonne, Côtes-de-Provence, 2021	Verre Bouteille 75 cl	<b>8,00</b> <b>40,00</b>

<b>Champagne</b> Louis Roederer Brut Collection 242		<b>97,50</b>
---	--	--------------

Champagne Franck Bonville Blanc de Blancs		<b>94,50</b>
---	--	--------------

Champagne Franck Bonville Rosé		<b>97,50</b>
--------------------------------	--	--------------