

Au Grand Forestier

Brussels landmark since 2015

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

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 privée chauffée et ouverte toute l'année / Verwarmd privé-terras doorlopend open /
Heated private terrace open all year

Réservations possibles / Mogelijk te reserveren / Reservations possible

Parking aisé / Parkeergelegenheid / Easy parking

Direction de salle : M. Tien Pham Duc
Chef de cuisine : M. Metin Yesil



avieuxsaintmartin.be
ausavoy.be
leclaridge.be
leschambresdemartin.be




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

 Dégustations à partager / Degustaties om te delen €	
Radis, Fleur de sel de Noirmoutier	9,95
Apéro Bowls (olives, fromage, salami)	12,95
L'Excellent Toast Cannibale (spécialité)	19,45
Mini croquettes crevettes d'Ostende maison	18,00


 Entrées / Voorgerechten	
Le duo de fondus au parmesan maison, persil frit	19,45
Echte huisbereide Oostendse grijze garnakroketten, heerlijk	20,45
Les champignons de Paris à la crème sur toast	21,45
Tomates aux crevettes grises d'Ostende, mayonnaise	25,45
Notre Carpaccio de Saumon frais d'Ecosse, toasts	25,95
Petit tartare de Thon rouge frais de Gibraltar, toasts	24,45
Salade van Oostendse grijze garnalen, mayonaise	25,45
Salade de poulet fermier, mayonnaise	24,00
Crottins de biquette de Durbuy chauds au miel	23,95

 Hoofdgerechten / Plats	
Cœufs provenant de poules belges élevées en liberté	
L'Omelette forestière, p. frites fraîches	23,75
L'Omelette aux crevettes grises de nos côtes, p. frites	25,95
Tartare de Thon rouge frais de Gibraltar, p. frites	29,95
Duo van Zeebrugse zeetongetjes “meunières” (± 200 gr per stuk), mierikswortel, aardappeltjes	35,95
Fish & Chips comme à Goodwood, sauce rémoulade, p. frites	29,25
Vol au vent, poulet de ferme, p. frites	28,00
Coquelet désossé en crapaudine, p. frites, sauce béarnaise	28,95

Notre Filet américain, pommes frites	
Recette inventée par Joseph Niels en 1924	27,00
Foie de veau grillé, lard et pommes natures	28,45
Entrecôte (Irish beef) ± 300 gr., verse frietjes	
Gegrild, met Maître d’Hôtel boter	37,95
Met groen peper	37,95
Met groen peper in crèmesaus, de must!	38,95
Pommes frites (en accompagnement), sublimes	6,95
Sauce béarnaise maison ou choron	6,45
Salade verte, mixte ou de tomates (no salad as a meal)	9,45
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	22,00

 Desserts / Nagerechten	€
Pâtisserie et crème glacée faites maison	
Gebak en ijs huisgemaakt	
La Classique Dame blanche chantilly, chocolat chaud	12,45
Baba au rhum des Caraïbes, le must	12,45
Les parfums du jour, coulis de framboises	11,45
Sorbet du jour, coulis de framboises, un délice	11,00
Notre spécialité : La Meringue glacée, chocolat chaud	13,45
Onze smakelijke Belgische chocolade mousse	11,00
La Véritable Gaufre de Bruxelles, fraises, chantilly	13,00
Notre Grand Flan caramel de la maison	10,95

 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	11,00


Suggesties - Suggestions	
Petit Tartare de tourteau d'Ecosse, toasts	24,95
Les Asperges (AA) à la Flamande ou froides vinaigrette ou chaudes mousseline, succulentes les 3	26,45
Carpaccio de boeuf parfumé à l'huile de truffe, salade	27,95
Petit Sashimi de thon et/ou saumon comme à Osaka	28,95
Salade de gambas sautées à la plancha, avocat, mangue	25,95

L'Émincé de volaille fermière sauce estragon, pommes frites	28,45
Escalope de veau au Stilton cheese, pommes frites	29,45
Contrefilet Irlandais minute, sauce béarnaise, pommes frites	31,45
Les Rognons de veau à la moutarde Bister, pommes frites	26,95
Anguilles au vert d'Anvers (élevage écologique), pommes frites	28,95
Steak de thon rouge à la plancha, sauce Choron, pommes frites	29,95
Le Grand Tartare de Saumon aux Asperges (AA) Belges, pommes natures	28,45
Saumon mi-cuit aux mangues, pommes Duchesse	31,45
Nos filets de sole aux Asperges Belges, pommes Duchesse	31,45
L'Assiette de légumes de saison, gourmande	22,45


Panna cotta aux fruits rouges et sa tuile légendaire	11,95
La Crème brûlée à l'orange de saison, indémodable	12,45


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 0748.722.313
Wi-fi: Alfred / Wi-fi code: Juliette1


Tout est préparé maison / Alles is in huis bereid
Allergies? Faites-le savoir à notre Maître d’Hôtel.
Allergieën? Laat het onze Maître d’Hôtel weten.


 Cocktails	€
Negroni, le classique / Americano / Caïpirinha	12,00
Mojito bahamien, une merveille / Moscow Mule	12,00
Espresso Martini	13,45
Bloody Mary	13,45


 Apéritifs / Aperitieven	
Martini vermouth rouge/dry/blanc	8,45
Porto rouge Churchill’s / Sherry Bodega Rey Fernando	8,45
Vin blanc cassis (Kir)	8,45
Campari/Picon avec eau	8,45
Campari orange pressée/Picon vin blanc	9,45
Pineau des Charentes	8,45
Spritz di Venezia (Sélection Niels)	11,50
Glaasje Prosecco / 15 cl	10,50
Notre Coupe de champagne / 15 cl)	14,50
Notre Coupe de champagne / 15 cl à la crème de framboise ou à la crème de pêche	15,00


 Bières en bouteille / Bieren in fles	
Saison Dupont Bio 33 cl	5,50
Duvel (Moortgat) 33 cl / Tripel Karmeliet 33 cl	6,45
Chimay bleue Trappiste 33 cl	6,45
Orval Trappiste 33 cl	6,45
Gueuze Boon 37,5 cl / Kriek Boon 37,5 cl	6,50
La Léopold 7 Triple 33 cl	6,00
Blanche de Hoegaarden 25 cl	6,00

 Bières à la pression / Bieren van het vat	
Jupiler 32 cl	5,45
Jupiler pot 50 cl	6,95
Leffe Blonde 33 cl	6,00


 Sans alcool / Alcoholvrij	
Mocktail maison (0% alcool), rafraîchissant	8,95
Botaniets gin (0% alcool) avec Tonic Fever-Tree	10,00
Jupiler 0,0% 25 cl	5,45

 Eaux / Limonades / Frisdranken	
1/5 Perrier / 1/5 Bru naturelle	5,00
Coca-Cola / Orangina / Coca-Cola zero	5,00
1/2 Bru naturelle/ 1/2 Bru gazeuze	6,95
Tonic Fever-tree / Ginger Beer Fever-Tree	5,00
Limonade “Nassau” / Thé froid maison	6,00
Sirop menthe, grenadine ou cassis en supplément	1,50


 Jus frais / Verse fruitsap	
Jus d’orange, citron ou pamplemousse pressé frais	7,45
Virgin Mary – Jus de tomate frais, spécialité	7,45

 Boissons chaudes / Warme dranken	
Café / Thé / Décaféiné / Espresso	4,50
Double Café / Double Décaféiné	6,50
Camomille / Verveine / Thé vert / Chocolat chaud maison	5,50
مشاي بالعصار / Thé à la menthe fraîche	5,50
Cappuccino à la crème fraîche ou à la mousse de lait	5,50
Notre Irish Coffee au Bushmills (spécialité)	13,00

 Alcools / Alcohol	
Johnnie Walker Red / Gin Bombay Sapphire/ J. and B. Filliers Jenever / Ricard	11,00
Vodka / Grand Marnier / Cointreau / Calvados / Amaretto / Limoncello / Bailey’s	11,00
Glenlivet pure malt se boit sec / Grappa / Jack Daniel’s	12,50
Poire Williams / Armagnac V.S.O.P / Cognac M. Ragnaud V.S. / Rhum Bacardi 8 ans	12,50
Gin Copperhead / Hendrick’s	13,50


 Vins au verre, en carafon ou en bouteille / Sél. Niels	
Wijnen per glas, per karafje of per fles / Sel. Niels €	
Verre 15 cl / Carafon 50 cl / Bouteille 75 cl	7,50 23,50 35,00

■ Bordeaux rouge AC (Merlot), Siozard, MO, 2022 / N. Party	
■ Gamay de Touraine (Marionnet), MD, 2022 / J.-L. Moerman	
■ Chardonnay, Collines du Bourdic, VDP OC MD, 2022-23 / Picha	
■ Riesling d’Alsace, Cave Cleebourg, MP, 2021-22	
■ Bordeaux blanc (Sauvignon), Siozard, 2022 / N. Party	
■ Château Roubine rosé “La Vie en Rose”, 2023	

 Bio en Natuur- Wijnen / Vins Bio et Natures	
■ Ch. Valcombe, Epicure, AOC, Ventoux, 2020, rouge / Mannaerts	
Verre – 50 cl – 75 cl	7,75 – 26,50 – 38,00
■ Les Têtes Blanches, Loire, blanc	33,00


■ Rouge / Rood	
Chiroubles, Dominique Piron, 2022	Verre 8,50 Bouteille 75 cl 42,50
Haut-Médoc de Giscours, MD, 2018	Verre 12,00 Bouteille 75 cl 62,50
Château Simard, St-Emilion Grand Cru, MC, 2019-20	Verre 12,50 Bouteille 75 cl 65,00

Bourgogne Côte-d’Or Pinot noir, « Clos Margot », 2022	Verre 9,50 Bouteille 75 cl 49,50
Château Dutruch, Grand Poujeaux, Moulis en Médoc, MC, 2015-18	37,5 cl 29,50
Zédé de Labégorce, MC, Margaux, 2018-19	59,50
Réserve de Montrose, St-Estèphe, MC, 2015	69,50
Clos René, Pomerol, MC, 2018-20	89,50
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, D. Glantenet, 2021-22	59,50
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, Jaboulet Aîné, « Les Jalets », MD, 2021-22	49,50
L’Héritage de Chasse-Spleen, Ht-Médoc, MD, 2019	59,50
Madame de Beaucaillou, Ht-Médoc, MDC, 2019	55,00
Chinon, Cabernet franc, Bertrand Couly, 2020-22	38,00
St Nicolas de Bourgueil, MD, Loire, 2021-22	35,00
St Joseph, Domaine de Bonserine, Les Ediles, Côtes du Rhône, MD, 2021-22	62,50
Primitivo di Manduria Rosso, Puglia, MD, 2020-21	49,50
Vino Nobile di Montepulciano, MD, Toscana, 2018	49,50

 Les trésors de notre cave / De schatten uit onze kelder	
■ Givry, Bourgogne Rouge, MD, 2019-20	45,00
■ Santenay, Bourgogne Rouge, J. Drouhin, MD, 2020	65,00
■ Ch. Soutard St-Emilion GCC, MC, 2015-2016	120,00
■ Ch. Barrail du Blanc, St-Emilion la demie,GC,MC, 2016	29,50
■ La Petite Marquise du Clos du Marquis, St-Julien, 2019	79,50
■ Ch. Croizet-Bages, Pauillac, MC, 2016	135,00
■ Pouilly Fuissé 1er cru “Au Vignerai s ”, 2020-21	100,00

■ Blanc et Rosé / Wit en Rosé	
Sancerre Blanc, H. Bourgeois Chavignol, MD, 2022	Verre 52,50 37,5 cl 32,50

Bourgogne blanc, Vieilles Vignes, Domaine Masse, MD, 2022	Verre 9,00 Bouteille 75 cl 47,50
Chablis, Bourgogne blanc, G. et N. Fèvre, MD, 2022	52,50
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, D. Glantenet, 2020-22	59,50
Tentations Rosé, Clos Cibonne, Côtes-de-Provence, 2022	Verre 8,50 Bouteille 75 cl 45,00

 Champagne	
Laurent-Perrier Brut	105,00
Louis Roederer Brut Collection 244	105,00
Franck Bonville Blanc de Blancs Grand Cru	99,50