

# 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.

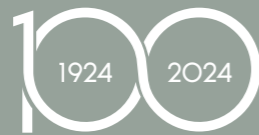
Cuisine non stop de midi à 23h / Nonstop keuken van 's middags tot 23u /  
Kitchen open from 12 P.M. until 11 P.M.

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  
lefiletamericain.be




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

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


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

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

Coquelet désossé en crapaudine, p. frites, sauce béarnaise	<b>28,95</b>
Notre Filet américain, pommes frites	
Recette inventée par Joseph Niels en 1924	<b>27,00</b>
Foie de veau grillé, lard et pommes natures	<b>28,45</b>
Entrecôte (Irish beef) ± 300 gr., verse frietjes	
Gegrild, met Maître d’Hôtel boter	<b>37,95</b>
Met groen peper	<b>37,95</b>
Met groen peper in crèmesaus, de must!	<b>38,95</b>
Pommes frites (en accompagnement), sublimes	<b>6,95</b>
Sauce béarnaise maison ou choron	<b>6,45</b>
Salade verte, mixte ou de tomates (no salad as a meal)	<b>9,45</b>
Légumes chauds du jour et de saison	<b>10,00</b>

 <b>Voor de kinderen</b> onder 10 jaar. <p><b>Pour les enfants</b> en dessous de 10 ans. Fondou 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</p> <b>22,00</b>	


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


			€
Petit Tartare de tourteau d'Ecosse, toasts		24,95	
L'Avocat aux crevettes grises d'Ostende		24,95	
Petit Sashimi de thon et/ou saumon comme à Osaka		28,95	
Salade de Gambas sautées à la plancha, avocat, mangue		25,95	
Carpaccio de Boeuf parfumé à l'huile de truffe, salade		27,95	
Le Melon charentais au Jambon San Daniele		24,45	
Notre Artichaut à la vinaigrette maison		22,45	
			---
L'Émincé de Volaille fermière sauce estragon, pommes frites		28,45	
Escalope de Veau au Stilton cheese, pommes frites		29,45	
Ris de veau, Clamart, pommes rissolées		34,45	
Contrefilet Irlandais minute, sauce béarnaise, pommes frites		31,45	
Salade Niçoise au Thon frais de Gibraltar mi-cuit		27,45	
Steak de Thon rouge à la plancha, sauce Choron, pommes frites		29,95	
Le Grand Tartare de Saumon, avocat et mangue, pommes nature		28,45	
Dos de Cabillaud aux Mangues du Pérou caramélisées, s. champagne, p. Duchesse		29,95	
Nos filets de Sole à la Dugléré, pommes Duchesse		31,45	
L'Assiette de légumes de saison, gourmande		22,45	
			---
Notre savoureux crumble aux pommes, maison		11,95	
Notre inoubliable assiette de fraises et/ou framboises belges Melba		14,45	


<b>Servis avec pain aux céréales et beurre belge</b>			
<b>Nos plats sont indivisibles / Tabacs disponibles à la caisse</b>			
<b>Oppediend met volkorenbrood en belgische boter</b>			
<b>Onze schotels zijn niet te splitsen / Rookwaren beschikbaar aan de kassa</b>			
<b>Visa, Mastercard, American Express, Maestro minimum 30,00 €</b>			
<b>Service et TVA compris / Dienst en BTW incl. / BE 0748.722.313</b>			
<b>Wi-fi: Alfred / Wi-fi code: Juliette1</b>			


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


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

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


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

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


 <b>Sans alcool / Alcoholvrij</b>	
Mocktail maison (0% alcool), rafraîchissant	<b>8,95</b>
Botaniets gin (0% alcool) avec Tonic Fever-Tree	<b>10,00</b>
Jupiler 0,0% 25 cl	<b>5,45</b>
La Chouffe 33 cl	<b>6,25</b>

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


 <b>Jus frais / Verse fruitsap</b>	
Jus d'orange, citron ou pamplemousse pressé frais	<b>7,95</b>
Virgin Mary – Jus de tomate frais, spécialité	<b>7,95</b>

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

 <b>Alcools / Alcohol</b>	
Johnnie Walker Red / Gin Bombay Sapphire/ J. and B. Filliers Jenever / Ricard	<b>11,00</b>
Vodka / Grand Marnier / Cointreau / Calvados / Amaretto / Limoncello / Bailey's	<b>11,00</b>
Glenlivet pure malt se boit sec / Grappa / Jack Daniel’s	<b>12,50</b>
Poire Williams / Armagnac V.S.O.P / Cognac M. Ragnaud V.S. / Rhum Bacardi 8 ans	<b>12,50</b>
Gin Copperhead / Hendrick’s	<b>13,50</b>
Yamazaki Distillers Reserve Single Malt (Whisky japonais)	<b>24,00</b>

 <b>Vins au verre, en carafon ou en bouteille</b> / Sél. AJ&F Niels			
<b>Wijnen per glas, per karafje of per fles</b> / Sel. AJ&F Niels	€		
Verre 15 cl / Carafon 50 cl / Bouteille 75 cl	<b>7,95</b>	<b>23,95</b>	<b>35,45</b>

- Bordeaux rouge AC (Merlot), Siozard, MO, 2022 / N. Party
- Gamay de Touraine (Marionnet), MD, 2022-23 / J.-L. Moerman
- Chardonnay, Collines du Bourdic, VDP OC MD, 2023 / Picha
- Riesling d’Alsace, Cave Cleebourg, MP, 2021-22
- Bordeaux blanc (Sauvignon), Siozard, 2022 / N. Party
- Côte de Provence Gilardi, MD, 2023 / R. Van de Velde


 <b>Bio en Natuur- Wijnen / Vins Bio et Natures</b>				
<span>■</span> Ch. Valcombe, Epicure, AOC, Ventoux, 2020-21 / Mannaerts	Verre – 50 cl – 75 cl	<b>7,75</b>	<b>– 26,50</b>	<b>– 38,00</b>
<span>■</span> Les Têtes Blanches, Loire, blanc			<b>33,00</b>	


<span>■</span> <b>Rouge / Rood</b>			
Chiroubles, Dominique Piron, 2022	Verre	<b>8,50</b>	
	Bouteille 75 cl	<b>42,50</b>	
Haut-Médoc de Giscours, MD, 2018	Verre	<b>12,00</b>	
	Bouteille 75 cl	<b>62,50</b>	

Château Simard, St-Emilion Grand Cru, MC, 2020	Verre	<b>12,50</b>	
	Bouteille 75 cl	<b>65,00</b>	
Bourgogne Côte-d’Or Pinot noir, « Clos Margot <span> </span> », 2022	Verre	<b>9,50</b>	
	Bouteille 75 cl	<b>49,50</b>	

Château Dutruch, Grand Poujeaux, Moulis en Médoc, MC, 2015-18	<b>37,5 cl</b>	<b>29,50</b>	
Zédé de Labégorce, MC, Margaux, 2018-19		<b>59,50</b>	
Réserve de Montrose, St-Estèphe, MC, 2015		<b>69,50</b>	
Clos René, Pomerol, MC, 2020		<b>89,50</b>	
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, D. Glantenet, 2022		<b>59,50</b>	

Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, Jaboulet Aîné, « Les Jalets <span> </span> », MD, 2021-22	<b>49,50</b>		
L’Héritage de Chasse-Spleen, Ht-Médoc, MD, 2019		<b>59,50</b>	
Madame de Beaucaillou, Ht-Médoc, MDC, 2019		<b>55,00</b>	
Chinon, Cabernet franc, Bertrand Couly, 2022-23		<b>38,00</b>	
St Nicolas de Bourgueil, MD, Loire, 2022		<b>35,00</b>	
St Joseph, Domaine de Bonserine, Les Ediles, Côtes du Rhône, MD, 2021-22		<b>62,50</b>	
Primitivo di Manduria Rosso, Puglia, MD, 2021-22		<b>49,50</b>	
Vino Nobile di Montepulciano, MD, Toscana, 2018		<b>49,50</b>	
Sancerre rouge H. Bourgeois, Chavignol, MD, 2020		<b>52,50</b>	

 <b>Les trésors de notre cave / De schatten uit onze kelder</b>			
<span>■</span> Givry, Bourgogne Rouge, MD, 2019-22		<b>45,00</b>	
<span>■</span> Santenay, Bourgogne Rouge, J. Drouhin, MD, 2020		<b>65,00</b>	
<span>■</span> Ch. Soutard St-Emilion GCC, MC, 2016		<b>120,00</b>	
<span>■</span> La Petite Marquise du Clos du Marquis, St-Julien, 2019		<b>79,50</b>	
<span>■</span> Ch. Croizet-Bages, Pauillac, MC, 2016		<b>135,00</b>	
<span>■</span> Pouilly Fuissé 1er cru “Au Vignerai <span>s</span> ”, 2021		<b>100,00</b>	

<span>■ ■</span> <b>Blanc et Rosé / Wit en Rosé</b>			
Sancerre Blanc, H. Bourgeois Chavignol, MD, 2022-23		<b>52,50</b>	
	<b>37,5 cl</b>	<b>32,50</b>	
Bourgogne blanc, Vieilles Vignes, Domaine Masse, MD, 2022	Verre	<b>9,00</b>	
	Bouteille 75 cl	<b>47,50</b>	
Chablis, Bourgogne blanc, G. et N. Fèvre, MD, 2022-23		<b>52,50</b>	
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, D. Glantenet, 2020-22		<b>59,50</b>	
Tentations Rosé, Clos Cibonne, Côtes-de-Provence, 2022-23	Verre	<b>8,50</b>	
	Bouteille 75 cl	<b>45,00</b>	
 <b>Champagne</b>			
Laurent-Perrier Brut		<b>105,00</b>	
Louis Roederer Brut Collection 244		<b>105,00</b>	
Franck Bonville Blanc de Blancs Grand Cru		<b>99,50</b>	