Brasserie Saint-Géry

Place Saint-Géry 18 · 1000 Bruxelles · 02 555 01 42

La carte

Carte d'automne — elle change toutes les six semaines environ, au fil des arrivages.

ENTRÉES

Velouté de potimarron — 10,00 €

Noisettes torréfiées, crème crue

Sans gluten · Végétarien

ALLERGÈNES* : Lait · Fruits à coque

Œuf parfait — 13,00 €

Champignons des Ardennes, lard fumé

Sans gluten

ALLERGÈNES* : Œufs · Lait

Pâté en croûte maison — 14,00 €

Pickles de légumes, moutarde de Gand

ALLERGÈNES* : Céleri · Œufs · Gluten · Moutarde · Sulfites

Poireaux vinaigrette — 11,00 €

Œuf mimosa, noisettes, herbes du jardin

Sans gluten · Végétarien

ALLERGÈNES* : Œufs · Moutarde · Fruits à coque

PLATS

Poulet fermier des Ardennes rôti — 29,00 €

Jus corsé, purée à la truffe d'automne

Sans gluten

ALLERGÈNES* : Céleri · Lait

Cabillaud de la mer du Nord — 26,00 €

Beurre blanc, chicons braisés

Sans gluten

ALLERGÈNES* : Poisson · Lait · Sulfites

Waterzooi de poissons — 23,00 €

Légumes du marché, pommes vapeur

ALLERGÈNES* : Crustacés · Œufs · Poisson · Gluten · Lait

Joue de bœuf braisée — 25,00 €

Au côtes-du-rhône, carottes fanes, pommes grenaille

Sans gluten

ALLERGÈNES* : Céleri · Sulfites

Risotto de petit épeautre — 21,00 €

Courges, sauge, fromage de Chimay affiné

Végétarien

ALLERGÈNES* : Céleri · Gluten · Lait

DESSERTS

Tarte au sucre — 10,00 €

Crème fouettée

Végétarien

ALLERGÈNES* : Œufs · Gluten · Lait · Fruits à coque

Poire pochée à la kriek — 11,00 €

Spéculoos, glace vanille

Végétarien

ALLERGÈNES* : Œufs · Gluten · Lait · Sulfites

Mousse au chocolat noir — 10,00 €

Fleur de sel, tuile aux amandes

Végétarien

ALLERGÈNES* : Œufs · Gluten · Lait · Fruits à coque · Soja

Assiette de fromages — 12,00 €

Herve, Chimay, chèvre des Ardennes

Sans gluten · Végétarien

ALLERGÈNES* : Lait

Prix TVAC, service compris. Signalez-nous vos allergies : la cuisine s’adapte.

Formule du midi

Entrée + plat ou plat + dessert, selon l’ardoise du jour.

24,00 €

ENTRÉE

Ou un dessert

1 au choix

Velouté de potimarron

Noisettes torréfiées, crème crue

Sans gluten · Végétarien

ALLERGÈNES* : Lait · Fruits à coque

Œuf parfait

Champignons des Ardennes, lard fumé

Sans gluten

ALLERGÈNES* : Œufs · Lait

Pâté en croûte maison

Pickles de légumes, moutarde de Gand

ALLERGÈNES* : Céleri · Œufs · Gluten · Moutarde · Sulfites

Poireaux vinaigrette

Œuf mimosa, noisettes, herbes du jardin

Sans gluten · Végétarien

ALLERGÈNES* : Œufs · Moutarde · Fruits à coque

PLAT

1 au choix

Poulet fermier des Ardennes rôti + 4,00 €

Jus corsé, purée à la truffe d'automne

Sans gluten

ALLERGÈNES* : Céleri · Lait

Cabillaud de la mer du Nord

Beurre blanc, chicons braisés

Sans gluten

ALLERGÈNES* : Poisson · Lait · Sulfites

Waterzooi de poissons

Légumes du marché, pommes vapeur

ALLERGÈNES* : Crustacés · Œufs · Poisson · Gluten · Lait

Joue de bœuf braisée

Au côtes-du-rhône, carottes fanes, pommes grenaille

Sans gluten

ALLERGÈNES* : Céleri · Sulfites

Risotto de petit épeautre

Courges, sauge, fromage de Chimay affiné

Végétarien

ALLERGÈNES* : Céleri · Gluten · Lait

DESSERT

Ou une entrée

1 au choix

Tarte au sucre

Crème fouettée

Végétarien

ALLERGÈNES* : Œufs · Gluten · Lait · Fruits à coque

Poire pochée à la kriek

Spéculoos, glace vanille

Végétarien

ALLERGÈNES* : Œufs · Gluten · Lait · Sulfites

Mousse au chocolat noir

Fleur de sel, tuile aux amandes

Végétarien

ALLERGÈNES* : Œufs · Gluten · Lait · Fruits à coque · Soja

Assiette de fromages

Herve, Chimay, chèvre des Ardennes

Sans gluten · Végétarien

ALLERGÈNES* : Lait

Du mardi au vendredi midi, hors jours fériés. Chèques-repas acceptés.

Menu du marché

Entrée, plat et dessert, à choisir à l'ardoise.

40,00 €

ENTRÉE

1 au choix

Velouté de potimarron

Noisettes torréfiées, crème crue

Sans gluten · Végétarien

ALLERGÈNES* : Lait · Fruits à coque

Œuf parfait

Champignons des Ardennes, lard fumé

Sans gluten

ALLERGÈNES* : Œufs · Lait

Pâté en croûte maison

Pickles de légumes, moutarde de Gand

ALLERGÈNES* : Céleri · Œufs · Gluten · Moutarde · Sulfites

Poireaux vinaigrette

Œuf mimosa, noisettes, herbes du jardin

Sans gluten · Végétarien

ALLERGÈNES* : Œufs · Moutarde · Fruits à coque

PLAT

1 au choix

Poulet fermier des Ardennes rôti

Jus corsé, purée à la truffe d'automne

Sans gluten

ALLERGÈNES* : Céleri · Lait

Cabillaud de la mer du Nord

Beurre blanc, chicons braisés

Sans gluten

ALLERGÈNES* : Poisson · Lait · Sulfites

Waterzooi de poissons

Légumes du marché, pommes vapeur

ALLERGÈNES* : Crustacés · Œufs · Poisson · Gluten · Lait

Joue de bœuf braisée

Au côtes-du-rhône, carottes fanes, pommes grenaille

Sans gluten

ALLERGÈNES* : Céleri · Sulfites

Risotto de petit épeautre

Courges, sauge, fromage de Chimay affiné

Végétarien

ALLERGÈNES* : Céleri · Gluten · Lait

DESSERT

1 au choix

Tarte au sucre

Crème fouettée

Végétarien

ALLERGÈNES* : Œufs · Gluten · Lait · Fruits à coque

Poire pochée à la kriek

Spéculoos, glace vanille

Végétarien

ALLERGÈNES* : Œufs · Gluten · Lait · Sulfites

Mousse au chocolat noir

Fleur de sel, tuile aux amandes

Végétarien

ALLERGÈNES* : Œufs · Gluten · Lait · Fruits à coque · Soja

Assiette de fromages

Herve, Chimay, chèvre des Ardennes

Sans gluten · Végétarien

ALLERGÈNES* : Lait

Servi midi et soir, pour toute la table.

Vins au verre

Des vins vivants, bio et nature, du Beaujolais aux Côtes-du-Rhône, et quelques bières de brasseries bruxelloises.

AU VERRE

12 cl

Beaujolais-Villages, gamay nature ..... 7,00 €

Rouge — fruits rouges croquants, servi frais (12 cl)

Végétalien

ALLERGÈNES* : Sulfites

Mâcon-Villages 7,50 €

Blanc — chardonnay, fleurs blanches et noisette (12 cl)

Végétalien

ALLERGÈNES* : Sulfites

Côtes-du-Rhône, grenache-syrah 8,00 €

Rouge — épices douces, garrigue (12 cl)

Végétalien

ALLERGÈNES* : Sulfites

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

* Liste indicative et non exhaustive.