

STARTERS

SOUPE DU JOUR 	7,5€
<i>Soep van de dag</i> <i>Soup of the day</i>	
CROQUETTE DE FROMAGE BELGE (1PC/2PCS) 	6,5/11,9€
<i>Belgische kaaskroket (1st/2st)</i> <i>Belgian cheese croquette (1pc/2pc)</i>	
CROQUETTE AUX CREVETTES GRISES DE LA MER DU NORD(1PC/2PCS)	8,9/17,3€
<i>Garnaalkroket met grijze Noordzeegarnalen (1st/2st)</i> <i>North Sea grey shrimp croquette (1pc/2pc)</i>	
DUO CROQUETTES CREVETTES & FROMAGE	15,2€
<i>Duo van garnaal- en kaaskroketten</i> <i>Shrimps & cheese croquette duo</i>	
CARPACCIO DE BOEUF	14,5€
<i>Rundercarpaccio</i> <i>Beef carpaccio</i>	
GUACAMOLE AVOCADO & SAUMON FUMÉ 	16,2€
<i>Guacamole, avocado & gerookte zalm</i> <i>Guacamole, avocado & smoked salmon</i>	
SCAMPIS TEMPURA & MAYONNAISE SRIRACHA	12,3€
<i>Tempura scampi & sriracha-mayonnaise</i> <i>Tempura scampi & sriracha mayonnaise</i>	
BURRATA & SES TOMATES DE COLLECTION 	13,6€
<i>Burrata & heirloomtomaten</i> <i>Burrata & heirloom tomatoes</i>	
POIREAUX BRÛLÉS & MUHARAMA 	9,9€
<i>Cébrande prei & muhammara</i> <i>Charred leeks & muhammara</i>	
CHICKEN TENDERS BBQ 	11,5€
<i>BBQ chicken tenders</i> <i>BBQ chicken tenders</i>	

MAIN COURSES

RIBS MAISON, FRITES & COLESLAW	19,2€
<i>Huisgemaakte ribs, frieten & coleslaw</i> <i>Homemade ribs, fries & coleslaw</i>	
BURGER DÉCADENT, FRITES & SALADE 	16,9€
<i>Decadente burger met frieten & salade</i> <i>Decadent burger with fries & salad</i>	
ENTRECÔTE, FRITES & SALADE	28€
<i>Entrecote met frieten & salade</i> <i>Entrecôte with fries & salad</i>	
PAVÉ DE BOEUF, FRITES & SALADE	19,9€
<i>Rundsteak met frieten & salade</i> <i>Beef steak with fries & salad</i>	
SAUMON TERIYAKI & RIZ 	18,5€
<i>Teriyaki zalm & rijst</i> <i>Teriyaki salmon & rice</i>	
AMÉRICAIN, CONDIMENTS & FRITES	18€
<i>Américain, garnituur & frieten</i> <i>Steak tartare, condiments & fries</i>	
FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE & FRITES	15,5€
<i>Fish & chips, tartaarsaus & frieten</i> <i>Fish & chips, tartar sauce & fries</i>	
CARBONNADES DE BOEUF À LA FLAMANDE & FRITES	19,9€
<i>Vlaamse rundstoofvlees met frieten</i> <i>Flemish beef stew & fries</i>	
RAVIOLI TARTUFATA 	19,5€
<i>Ravioli met tartufata</i> <i>Ravioli with truffle sauce</i>	
LINGUINE ALFREDO & ESCALOPE DE POULET 	16,8€
<i>Linguine Alfredo & kipfilet</i> <i>Linguine Alfredo & chicken escalope</i>	
RAGOÛT DE LÉGUMES 	14,6€
<i>Groentenragout</i> <i>Vegetable stew</i>	
TATAKI DE BOEUF, PICKELS DE LÉGUMES & RIZ PARFUMÉ	18,8€
<i>Rundtataki, pickles, groenten & geparfumeerde rijst</i> <i>Beef tataki, pickles, vegetables & fragrant rice</i>	
PÂTES AUX SCAMPIS PIQUANTS	18,2€
<i>Pasta met pikante scampi</i> <i>Pasta with spicy scampi</i>	
SALADE CÉSAR 	15,3€
<i>Caesarsalade</i> <i>Caesar salad</i>	
SALADE NIÇOISE 	14,8€
<i>Salade niçoise</i> <i>Niçoise salad</i>	

EXTRAS

PAIN & BEURRE	2,5€
<i>Brood & boter</i> <i>Bread & butter</i>	
FRITES FRAÎCHES	3,9€
<i>Verse frieten</i> <i>Fresh fries</i>	
COLESLAW 	3,6€
<i>Coleslaw</i>	
SALADE VERTE 	3,6€
<i>Groene salade</i> <i>Green salad</i>	
PETIT RAGOÛT DE LÉGUMES 	4,9€
<i>Klein groenteragout</i> <i>Small vegetable stew</i>	
RIZ PARFUMÉ	3,9€
<i>Geparfumeerde rijst</i> <i>Fragrant rice</i>	
SAUCES MAISON : TARTARE, POIVRE, SIGNATURE, BEARNAISE & BBQ	3,2€
<i>Huisgemaakte sauzen: tartaar, peper, signature, bearnaise & BBQ</i> <i>Homemade sauces: tartar, pepper, signature, béarnaise & BBQ</i>	
KETCHUP, MOUTARDE & MAYONNAISE	1,5€
<i>Ketchup, mosterd & mayonnaise</i> <i>Ketchup, mustard & mayonnaise</i>	

HOMEMADE DESSERTS

BROWNIE & GLACE VANILLE	8,9€
<i>Brownie met vanille-ijs</i> <i>Brownie with vanilla ice cream</i>	
BOULE DE GLACE VANILLE / SORBET CITRON	3,4€
<i>Bolletje vanille-ijs / citroensorbet</i> <i>Scoop of vanilla ice cream / lemon sorbet</i>	
DAME BLANCHE & CHOCOLAT CHAUD BELGE	8,9€
<i>Dame blanche met Belgische warme chocoladesaus</i> <i>Dame blanche with Belgian hot chocolate sauce</i>	
CARPACCIO D'ORANGES & SORBET CITRON 	7,8€
<i>Sinaasappelcarpaccio & citroensorbet</i> <i>Orange carpaccio & lemon sorbet</i>	
TARTE FINE AUX POMMES	7,2€
<i>Dunne appeltaart</i> <i>Thin apple tart</i>	
CRÈME BRÛLÉE VANILLE	7,5€
<i>Vanillecrème brûlée</i> <i>Vanilla crème brûlée</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT & GLACE VANILLE	8,9€
<i>Chocolade moelleux & vanille-ijs</i> <i>Chocolate lava cake & vanilla ice cream</i>	

LUNCH

WEEKLY	17,2€
EXPRESS	16,5€
EAT IN LESS THAN 20 MINUTES	

BRUNCH

EVERY SUNDAY
10:30 AM – 3:00 PM

ADULTS 35€ | CHILDREN 20€

APERITIF

MARTINI ROUGE / BLANC	9€
KIR VIN BLANC	9,5€
RICARD	9€
MIMOSA	11€
KIR ROYAL	11,5€

SPRITZ

APEROL	12
CAMPARI	12
SARTI	12
CRODINO 0,0%	10

COCKTAILS

MOJITO - CLASSIQUE / FRAISE	12€
<i>Rhum, citron, menthe</i>	
MOSCOW MULE	12€
<i>Vodka, ginger beer, citron</i>	
NEGRONI	12€
<i>Martini rouge, Campari, gin</i>	
EXPRESSO MARTINI	12€
<i>Vodka, café</i>	
AMARETTO SOUR	12€
<i>Amaretto, citron, Angostura</i>	
PIÑA COLADA	
<i>Rhum, ananas, orange, citron, coco</i>	12€
HUGO	
<i>Prosecco, fleur de sureau, menthe</i>	12€
MARTINI PORNSTAR	
<i>Vodka, Prosecco, Passoa, citron, vanille, fruit de la passion,</i>	13€

ALCOHOL

GIN	
<i>Gordon</i>	12€
<i>Gordon pink</i>	14€
<i>Tanqueray</i>	12€
WHISKY	
<i>Talisker</i>	15€
<i>JB</i>	10€
<i>Bourbon Bulleit</i>	11€
VODKA	
<i>Vodka Smirnoff</i>	9,5€
<i>Ciroc</i>	12,5€
RHUM	
<i>Captain Morgan (white & dark)</i>	9,5/ 10€
TEQUILA	
<i>Pistoleros</i>	9€
DIGESTIFS & LIQUEURS	
<i>Limoncello Villa Massa</i>	8,9€
<i>Amaretto Disaronno</i>	9,9€
<i>Baileys</i>	9,9€
<i>Cointreau</i>	9,9€
<i>Calvados</i>	11€
<i>Cogniac</i>	12,5€
<i>Extra : tonic or soft</i>	2,5€

BUBBLES

VERRE & BOUTEILLE	
PROSECCO BOSCO DEL MERLO	10,5/58€
<i>Brut Millesimato D.O.C.</i>	
CHAMPAGNE JEAN-NOËL HATON	16/95€
<i>Blanc de Blancs</i>	

SIGNATURE WINE

VERRE, 1/4L & 1/2L	6/10,5/18,5€
<i>Comtesse Marion La Vollière (blanc, rosé & rouge)</i>	

WHITE WINE

VERRE & BOUTEILLE	
LANGUEDOC	
<i>Clefs de Terre Dieu, IGP Pays d'Oc</i>	8,5/38€
LOIRE	
<i>Cristal Buisse, Touraine Sauvignon blanc</i>	7,9/38€
ALSACE	
<i>Pinot Gris d'Alsace, Kuehn, Riesling, Alsace (BIO)</i>	45€
ITALIE	
<i>Pinot Grigio, DOC Venezie, Paladin</i>	10,5/49€
BOURGOGNE	
<i>Bourgogne Chardonnay «Kimmeridgien»</i>	11/54€
<i>Jean-Marc Brocard</i>	

ROSÉ WINE

VERRE & BOUTEILLE	
LANGUEDOC	
<i>Gris Blanc, IGP d'Oc, Gérard Bertrand (BIO)</i>	8,5/39€
PROVENCE	
<i>Estandon «Héritage», Côtes-de-Provence</i>	43€
<i>Domaine de l'Île</i>	78€

RED WINE

VERRE & BOUTEILLE	
LANGUEDOC	
<i>Clefs Terre de Dieu</i>	8,5/38€
LOIRE	
<i>Saint Nicolas de Bourgueil «Le Clos»</i>	8,5/40€
ALSACE	
<i>Pinot Noir d'Alsace (BIO), Kuehn</i>	9,5/47€
CÔTE DU RHÔNE	
<i>Lirac, «Le Petit Prince», Ogier</i>	9,5/49€
BOURGOGNE	
<i>Domaine de la Pirolette, Saint-Amour</i>	63€
BORDEAUX	
<i>Château La Grolet, Côtes de Bourg</i>	9/48€
<i>Château Grand Bouquey, Saint-Émilion</i>	62€
<i>Château Petit Bocq, Saint-Estèphe</i>	88€
<i>Sègla, Margaux</i>	175€

BEER

FÛT	
CRYSTAL (25CL / 50CL)	5,2/7,3€
BLANCHE DE BRUGES (25CL / 50CL)	5,8/8,3€
SAINT HUBERTUS BLONDE (33CL)	7,2€
BELGOO BLOEMEKEI IPA (33CL)	6,9€
KRIEK MORT SUBITE (25CL)	6,9€

BOUTEILLE	
CARLSBERG	6€
CARLSBERG 0,0%	5,5€
AFFLIGEM BLONDE	6,9€
DUVEL	7,9€
CHIMAY BLEUE	7,9€
WESTMALLE TRIPLE	7,9€
SAINT HUBERTUS AMBRÉE	7,9€
DESPERADOS	8€

SOFTS

CHAUDFONTAINE PLATE (25CL / 50CL)	4,5/6,9€
CHAUDFONTAINE PÉTILLANTE (25CL / 50CL)	4,5/6,9€
LIMONADE MAISON	5,5€
COCA-COLA	4,5€
COCA-COLA ZERO	4,5€
SPRITE	4,5€
FANTA	4,5€
ICE TEA ORIGINAL	4,5€
ICE TEA PÊCHE	4,5€
SCHWEPPES TONIC	4,5€
GINGER BEER	5,5€

JUICES

JUS DE FRUIT DE LA PASSION	4,9€
JUS D'ANANAS	4,9€
JUS D'ORANGE PRESSÉ	5,5€

MOCKTAILS

MOJITO - CLASSIQUE / FRAISE	8,5€
<i>Citron, menthe, soda</i>	
MONOI	8,5€
<i>Ananas, orange, coco, citron</i>	
APHRODITE	9€
<i>Fruit de la passion, orange, citron vert, litchi</i>	

HOT DRINKS

ESPRESSO	3,9€
CAFÉ/DÉCA	3,9€
ESPRESSO MACCHIATO	4,5€
DOUBLE ESPRESSO	5,5€
CAPPUCCINO (MOUSSE/CRÈME)	5,5€
CAFÉ VIENNOIS	5,5€
IRISH / FRENCH / ITALIAN COFFEE	12€
LATTE MACCHIATO	5,5€
CHOCOLAT CHAUD BELGE	5,5€
PALAIS DES THÉS :	4,9€
• EARL GREY	
• THÉ NOIR	
• THÉ VERT	
• L'HERBORISTE N° 108	
INFUSION MENTHE FRAÎCHE	5,5€

PRIVATIZATION

POUR TOUTE DEMANDE DE PRIVATISATION OU D'ÉVÉNEMENT, MERCI DE NOUS CONTACTER :

EVENTS@BEL.REST

FOR PRIVATE HIRE OR EVENT INQUIRIES, PLEASE CONTACT US :

EVENTS@BEL.REST

VOOR PRIVÉ-AFHUUR OF EVENEMENTEN OF EVENEMENTEN, NEEM CONTACT MET ONS OP :

EVENTS@BEL.REST