

Carte Brasserie Horta

Viandes /vlees/meat

Vol au vent (poulet et champignons de Paris en sauce servie dans une bouchée)

Koninginnehapjes (kip en Parijse champignons in sausje geserveerd in bladerdeegtoentje)

Vol au vent (chicken and Paris mushrooms served in pastery with sauce) 16€

Carbonnade flamande (étuvée de viande de bœuf à la bière)

Stoofvlees (gestoofd rundvlees met bier)

Flemish stew (stewed beef with beer) 17€

Américain frites (tartare de bœuf cru)

Rundstartaar met frietjes

Beef tartar with French fries 16€

Steak (200g) frites salade

Steak (200g) met frietjes

Steak with french fries 18€

(+ sauce 3€, Rochefort, poivre crème, archiduc)

Boulette à la Marolienne

Vleesballetjes op de marollen wijze

Meatballs like marolles 16€

Vegan

Poke ball au lait de coco (riz, légumes)

Pokeball met coco melk (rijst, groenten)

Pokeball with coco milk (rice, vegetables) 14€

Salades

Salade de Chèvre, lardons au vinaigre de framboise et son toast

Salade met warme geitenkaas en spek met frambozenazijn en zijn toast

Goat cheese and bacon with raspberry vinegar 16€

Salade de poulet tiède ananas et vinaigrette curry et pignons

Warme kippslaatje met ananas en currysaus en pijnboompitten

Warm chicken salad with pineapple and currysaus and pine nuts 16€

Salade Folle (salade, pignons, œufs dure, copeaux de parmesan, olives et chicon)

Salade folle (sla, pijnboompitten, hardgekookt ei, parmezaan schilfers, olijf, witloof)

Salade Folle (salad, pine nuts, hardboiled egg, parmesan chips...) 14€

Spaghetti :

	adulte	enfant
Bolognese	10€	7€
Carbonara	13€	8€
Saumon fumé	14.50€	9€
Végétarien	14€	8€

Poisson/ vis/fish

Dos de Cabillaud à la provençale et ses pommes de terre nature

Kabiljouwfilet provençaalse saus en aardappelen

Codfilet provençal 19.80€

	adulte	enfant
Poisson pané	17€	9€
<i>Fish and chips</i>		

Plat du jour/dagschotel/lunch

Voir tableau (en semaine)

Zie bord (weekdag)

See blackboard (in week) 12€

Soupe du jour/ dag soep/ soup of the day

6.50€

Carte Brasserie Horta

Nos planches à partager ou pas !!

Onze plank om te delen of niet !!

Our boards to share or not

Croquettes fromage/Kaaskroketten/
Cheese croquettes **13€**
Croquettes crevettes/ garnaalkroketten/
schrimp croquettes **15€**

Terrine : (voir tableau/zie bord/see board)
17€

(Pain, confit et terrine 200gr)
(Brood, konfijt en tarrine 200gr)
(*Bread, confit and terrine 200gr*)

Maquée de chèvre bio et son pain/ Bio
geitenkaas maqué en brood / Bio goat cheese
and bread (150gr) **8€**

Le Gourmand /de fijnproever /the greedy 21€
(1 pièce de chaque croquette, saumon fume, fromages belge, saucisse sèche ...) (1 stuk van elke kroket, gerookte zalm, Belgische kaas, gedroogd worst) (*1 piece of each croquette, smoked salmon ,Belgian cheese, sausage ...*)

Palet de Chèvre aux pétales de fleurs (100gr)
/ Geitenkaas met bloemen (100gr) / Goat
chees with flower petals (100gr) **10€**

Portion de fromage gouda/ Portie kaas /
Portion of cheese **7€**

Portion de frites/Portie frietjes/french fries
5.50€

Croque-monsieur/Croque-Monsieur / Cheese
and ham toastie **8€**

Saucisse sèche / gedroogde worst/saugage
6€

Dessert home made®:

Crêpe® ou gaufre de Bruxelles
Pannekoek® of Brusselse wafel
Pancake® or Brussels waffle:

Sucre/suiker/sugar **6€**
Chantilly/ slagroom/ whipped cream **7€**
Chocolat/ chocolade/ chocolate **7€**
Mikado **8.50€**

Mousse au chocolat ®/chocolademousse®/
chocolate chocolate mousse® **7€**

Crème brûlée® **7€**

Nos Glaces /ijs / ice cream :

Dame Blanche **6€**
Brésilienne **6€**
Trio de sorbet **7.50€**

Glace 1 boule **2.50€**
Glace 2 boules **4.00€**
Glace 3 boules **6.00€**