

# STARTERS & SALADS

**Extra-mild smoked salmon** 16,50  
 Saumon fumé et ses garnitures  
 Extra milde gerookte zalm

**Terrine of foie gras marbled with smoke duck breast** 16,00  
 Terrine de foie gras maison marbré au magret fumé  
 Gemarmerde ganzenlever terrine met gerookte eendenborst

**Salad of Belgian pears and sheep tomme cheese with rapeseed honey** 12,50  
 Salade de poires du pays et tomme de brebis au miel de colza  
 Salade van Belgische peren en schapentomme met koolzaadhoning

**Caesar salad: Cajun style chicken, anchovies, small croutons** 15,00  
 Salade César: poulet cajun, anchois et croutons  
 Caesar salade: cajunkip, ansjovis en croutons

**Pan-fried crab cake, shredded root vegetables with citrus** 16,50  
 Crab cake snacké, râpée de légumes racines aux agrumes  
 Crabcake, geraspte wortelgroenten met citrus

**Salad of sautéed scampis, salt-candied lemon peel** 17,00  
 Salade de scampis sautés, zeste de citron confit au sel  
 Salade van gebakken scampi, zoutgekonfijte Citroenschil

# SOUPS

**Soup of the day** 8,00  
 Soupe du jour  
 Soep van de dag

**Andalusian cream soup** 8,00  
 Crème andalouse  
 Andalusische room soep

# MAIN COURSES\*

All dishes are served with their garnishments  
 Tous les plats sont servis avec leurs accompagnements  
 Alle gerechten worden geserveerd met hun garnituren

**Seasonal suggestions available (see on the menu board)** varies  
 Suggestions de saison disponibles (voir le tableau menu)  
 Seizoensgebonden suggesties zijn beschikbaar (zie menu bord)

**Dish of the day** 18,00  
 Plat du jour  
 Dagschotel



# FISH

**Fish of the day** 22,00  
 Poisson du jour  
 Vis van de dag

**Pan fried Scottish salmon “red label”** 24,00  
 Saumon écossais “label rouge” poêlé  
 Gebakken Schotse zalm “rood label”

**North sea sole “Meunière style”** 33,00  
 Sole meunière de la mer du nord  
 Noordzeetong ‘meunière’

**Wok of sustainable fish catch of the day, rice noodles** 24,00  
**(Freshly caught fish from sustainable fisheries)**  
 Wok de poisson de petite pêche, nouilles soufflées  
 (Pêche responsable de moins de 36h de mer)  
 Gewokte visvangst van de dag, rijstnoedels (van duurzame zeevisserij)

# MEAT

**Pan-fried cut of beef** 29,50  
 Pièce de boeuf pôlée  
 Gebakken rundssnede

**Homemade ground beef tartar, French fries** 18,50  
 Tartare de boeuf haché fait maison, frites  
 Huisgemaakte rundstartaar, frietjes

**Braised lamb shanks** 27,50  
 Souris d’agneau braisée  
 Gestoofde lamsschenkel

**Chicken wok with coconut milk, crunchy vegetables, aromatic rice** 22,00  
 Wok de volaille au lait de coco, légumes croquants, riz parfumé  
 Gewokte kip met kokosmelk, knapperige groenten, geurige rijst

**Fried rice noodles with seasonal vegetables** 18,00  
 Nouilles de riz sautées aux légumes du marché  
 Gebakken rijstnoedels met seizoensgroenten

**Caesar salad: Cajun style chicken, anchovies, small croutons** 19,50  
 Salade César: poulet cajun, anchois et croutons  
 Caesar salade: cajunkip, ansjovis en croutons

**Tagliatelle, choice of sauce: Arrabbiata, bolognese or carbonara** 18,00  
 Tagliatelles, choix de sauce: Arrabiatta, bolognaise ou carbonara  
 Tagliatelle, sauce naar keuze: Arabiatta, bolognaise or carbonara

**Mushroom risotto** 18,00  
 Risotto aux champignons  
 Paddenstoelenrisotto

# FROM THE GRILL

**Grilled cut of beef** 29,50  
 Pièce de bœuf grillée  
 Gegrilde rundssnede

**Grilled North sea sole** 33,00  
 Sole de la mer du nord grillée  
 Gegrilde Noorzeetong

**Minced grilled free-range cockerel with rosemary scented with candied lemon, potato aioli** 22,50  
 Emincé de coquelet fermier grillé au romarin  
 parfumé au citron confit , aioli de pommes de terre  
 Dunne sneetjes van met rozemarij gegrild scharrelhaantje  
 geparfumeerd met gekonfijte citroen, aardappelen aioli

**Grilled Scottish salmon “red label”** 24,00  
 Saumon écossais “label rouge” grillé  
 Gegrilde Schotse zalm « rood label »

# SIGNATURE BURGERS & SANDWICHES

Our burgers are served with a salad and french fries  
 Nos burgers sont servis avec de la salade et des frites  
 Onze burgers worden met sla en frietjes geserveerd

**Gourmet burger** 19,50  
**Artisanal brioche bread, iceberg lettuce, organic beef, cooked seasonal vegetables, mayonnaise**  
 Pain brioché artisanal, salade iceberg, bœuf organique, légumes du moment cuisinés, mayonnaise  
 Ambachtelijk briochebrood, ijsbergsla, organisch rundsvlees, gekookte seizoensgroenten, mayonaise

**Farmer cheese burger** 19,50  
**Organic wholemeal bread, iceberg lettuce, organic beef, sheep tomme cheese chips, fresh herbs**  
 Pain complet biologique, salade iceberg, bœuf organique, copeaux de tomme de brebis, herbes fraîches  
 Biologisch volkorenbrood, ijsbergsla, organisch rundsvlees, schapentomme kaas, verse kruiden

**Chicken burger** 18,50  
**Artisanal brioche bread, homemade chicken burger, romaine lettuce, Caesar sauce**  
 Pain brioché artisanal, burger de volaille fait maison, salade romaine, sauce césar  
 Ambachtelijk briochebrood, huisgemaakte kippenburger, Romeinse sla, Caesar saus

**Salmon bagels burger** 19,50  
**Bagel bread, Scottish salmon “red label”, iceberg lettuce, raw onions, double cream with honey and dill**  
 Pain bagels, saumon écossais “label rouge”, salade iceberg, oignons cru, crème double au miel et dill  
 Bagel brood, Schotse zalm “rood label”, ijsbergsla, rauwe uien, dubbele room met honing en dille

**Jumbo Club sandwich** 19,50  
**Grilled fillet of turkey, eggs, grilled bacon, tomato, lettuce, crisps or French fries and mayonnaise**  
 Filet de dinde grillé, Œuf, bacon grillé, tomate, laitue, chips ou frites et mayonnaise  
 Hoevekip, eieren, gegrild spek, tomaat, sla, chips of frietjes en mayonaise

**\*Additional side dishes: french fries, white rice, seasonal vegetables or green salad** 3,50  
 Accompagnements supplémentaires: frites, riz blanc, légumes de saisons ou salade verte  
 Extra bijgerechten: frietjes, witte rijst, seizoensgroenten of groene salade

Fascinated by local products, Chef Christian Tirilly lets us discover his creativity at our Restaurant.

As our Chef at Sheraton Brussels Hotel, Christian Tirilly has taken on the 100% Belge initiative, a simple and original way to introduce you to the flavors and products of our different regions in Belgium.

100% Belge offers fresh and regional products which are also creative, simple, and respect the seasonality. This positive initiative highlights and promotes more than 25 local producers.



100%  
Belge

## SWEET ENDINGS

<b>Cheese platter (3 Belgian cheeses)</b> 	<b>12,00</b>
Assiette de 3 fromages belge Kaasplankje met een assortiment van 3 Belgische kazen	
<b>Dame blanche: 3 scoops vanilla ice-cream, chocolate sauce</b> 	<b>9,00</b>
Dame blanche: 3 boules vanilles, sauce au chocolat Dame blanche: 3 bollen vanilleijs, chocoladesaus	
<b>Fruit salad</b>	<b>9,50</b>
Salade de fruits Fruitsla	
<b>French toast, homemade vanilla ice-cream</b>	<b>9,50</b>
Pain perdu rôti, glace vanille maison Verloren brood, huisgemaakt vanilleijs	
<b>Chocolate mousse</b> 	<b>8,50</b>
Mousse au chocolat Chocolademousse	
<b>Crème brûlée</b> 	<b>9,00</b>
<b>Profiterole with vanilla from Madagascar</b>	<b>9,00</b>
Profiterole à la vanille de Madagascar Profiterole met vanille uit Madagascar	
<b>Seasonal dessert: please see our menu suggestions</b>	<b>8,00</b>
Dessert de saison: voir tableau des suggestions Dessert van het seizoen: zie onze suggestiesbord	
<b>Cheese cake with cottage cheese from Beersel</b> 	<b>8,50</b>
Cheese cake au fromage blanc de Beersel Kaastaart met verse kaas uit Beersel	
<b>Coffee and homemade chocolate truffles with Belgian Owl whisky</b> 	<b>9,00</b>
Café et truffes chocolats au whisky belge Owl faites maison Koffie en huisgemaakte chocoladetruffels met Belgische Owl whisky	
<b>Homemade ice cream (3 scoops)</b>	<b>8,50</b>
Glace maison (3 boules) Huisgemaakt ijs (3 bollen)	



100%  
Belge

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of foodborne illness.  
Please inform your order taker of any special dietary requirements, including any food allergens or intolerance that we should be made aware of when preparing your menu request. If you require further information on the ingredients in our menu items or the steps that we have taken to minimize cross contamination with specific ingredients, please ask us so that we may assist you in making an informed or alternative choice.

La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacées, d'oeufs crus ou pas assez cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladies d'origines alimentaire.  
S'il vous plaît, informez votre serveur de toutes demandes diététiques spécifiques, y compris les intolérances ou allergènes alimentaires que nous devrions connaître afin de préparer votre menu. Si vous avez besoin d'informations complémentaires concernant les ingrédients de nos plats ou les étapes de la réalisation de ceux-ci afin de réduire au maximum la contamination avec des ingrédients spécifiques, contactez-nous afin que nous puissions vous aider à faire un choix éclairé ou alternatif.

De consumptie van vlees, gevogelte, zeevruchten, schaaldieren, rauwe of niet voldoende gekookte eieren alsook niet gepasteuriseerde melk kan de kans op voedsel gebonden ziekten verhogen.  
Mogen we u vragen de ober in te lichten over alle vragen omtrent specifieke diëten, alsook intoleranties en allergieën dien in acht dienen te worden genomen bij het bereiden van uw gerecht. Indien u bijkomende informatie wenst over de gerechten of de bereiding hiervan met betrekking tot het beperken van aanraking met specifieke ingrediënten, aarzel dan zeker niet ons aan te spreken om u zo goed mogelijk te kunnen begeleiden bij uw keuze.