



LOCAL & SEASONAL  
FOOD

Ouvert tous les soirs du lundi au samedi - Open elke avond van maandag tot zaterdag  
Open every evening from monday to saturday

Cuisine ouverte - Keuken open - Kitchen open  
19:00 > 21:30

Fermé le dimanche  
Gesloten op zondag - Closed on sunday



LOCAL & SEASONAL  
FOOD

EUROPEAN BISTRONOMIC CUISINE  
WITH A BELGIAN TOUCH

by  
FABRIZIO IANNACCI

MARTIN'S BRUSSELS EU  
★★★★

Boulevard Charlemagne 80 Karel de Grotelaan | 1000 Brussels  
T+32 (0)2 230 85 55 | mbeu@martinshotels.com  
**martinshotels.com**

TVA, BTW, VAT & service incl.

10-2024

MARTIN'S BRUSSELS EU  
★★★★



- BRUSSELS -

**CROQUETTES (minimum 2 pcs) | KROKETTEN (minimum 2 stuks) €**

	Croquette de crevettes de la Mer du Nord   persil frit <b>Noordzee garnaalkroket   gefruite peterselie</b> <i>North sea shrimp croquette   deep fried parsley</i>	9,5 /p.
	Croquette au fromage à la bière de Waterloo <b>Kaaskroket met Waterloo bier</b> <i>Cheese croquette with Waterloo beer</i>	8,0 /p.

**ENTRÉES | VOORGERECHTEN | STARTERS €**

	Vitello « Truitato » - Veau   crème de truite de nos Ardennes <b>Vitello « Forello » - Kalfsvlees   crème van forel uit de Ardennen</b> <i>Vitello « Troutello » - Veal   cream of smoked trout from the Ardennes</i>	16,5
	Sashimi de saumon marinés aux betteraves rouges de ferme <b>Sashimi van zalm gemarineerd met rode biet</b> <i>Salmon sashimi marinated with farmhouse red beetroot</i>	16,0
	Ravioli de sole et crevettes grises   sauce Bisque <b>Tong en grijze garnaalen ravioli   Bisque saus</b> <i>Sole and shrimp Ravioli   Bisque sauce</i>	2 pce/stuks 15,0 4 pce/stuks 24,0
	Ravioli aux pommes et raisins secs   curry Madras Appel en rozijnenravioli   curry Madras <i>Apple and dried grapes ravioli   Madras curry</i>	2 pce/stuks 14,0 4 pce/stuks 23,0

**SALADES €**

	Martin's salade César   Coucou de Malines <b>Martin's Caesar salade   Mechelse koekoek</b> <i>Martin's Cæsar salad   Malines cuckoo</i>	24,0
	Salade César Vegan <b>Vegan Cæsar salade</b> <i>Vegan salad Caesar-styled</i>	22,0

Nos plats Signature servis dans tous les Martin's Restaurants  
Onze Signature gerechten in alle Martin's Restaurants  
Our Signature dishes served in all Martin's Restaurants

Plats, boissons essentiellement composés de produits biologiques, éco labellisés, labellisés commerce équitable, produits locaux ou de saison.  
Gerechten, dranken voornamelijk samengesteld uit biologische, eco-gelabelde, fair trade, lokale of seizoensgebonden producten.  
Dishes, drinks mainly composed of organic, eco-labelled, fair trade, local or seasonal products.

VEGAN  
VEGAN Gerecht kan aangepast worden  
VEGAN We can adjust the meal

Plat préparé à base du miel de nos ruches  
Gerecht bereid met honing uit onze bijenkorven  
Dish prepared with honey from our hives

TVA, BTW, VAT & service incl.



- BRUSSELS -

**VODKA 5cl €**

Absolut / Absolut lime / Absolut Vanilla / Absolut Raspberry	8,0
Absolut Elyx	12,0
Grey Goose	15,0
+ Soft	+2,0

**TEQUILA 5cl €**

Olmecca Silver / Gold	10,0
-----------------------	------

**COGNAC - CALVADOS 5cl €**

Rémy Martin VSOP Mature Cask	10,0
Rémy Martin XO	18,0
Martell vs	10,0
Calvados	10,0

**LIQUEURS - LIKEUREN - LIQUORS 5cl €**

Cointreau / Amaretto Disaronno	10,0
Baileys Irish Cream / Licor 43 from Spain	10,0
Malibu, Caribbean Coconut Rum	10,0
Pisang / Limoncello	10,0

**EAU DE VIE - SPIRITS 5cl €**

Eau de Villée – Poire Williams, La vieille Pomme & Framboise	10,0
Eau de Villée – La vieille Prune	11,0
Grappa / Mirabelle / Kirsh / Sambucca	10,0

**RHUM - RUM 5cl €**

Havana Club Anejo 3 años	8,0
Havana Club Anejo 7 años	12,0
Diplomatico	18,0
+ Soft	+2,0

**WHISK(E)Y BLENDED 5cl €**

Jameson	8,0
Chivas 12y	9,0
Chivas 18y	16,0

**WHISKY SINGLE MALT 5cl €**

Arbelour A'bunadh	12,0
Scapa Skiren	16,0

TVA, BTW, VAT & service incl.



- BRUSSELS -

**BIÈRES - BIEREN - BEERS JOHN MARTIN'S FINEST SELECTION**

€

**BIÈRES AU FÛT - BIEREN VAN'T VAT - DRAUGHT BEERS**

	Waterloo Pils	HOUSE BEER - LAGER	4,9% vol	25cl	4,0
	Waterloo Pils	HOUSE BEER - LAGER	4,9% vol	50cl	6,0
	Waterloo Saison - <b>BIO</b>	HOUSE BEER	6,0% vol	25cl	5,5
	Waterloo Saison - <b>BIO</b>	HOUSE BEER	6,0% vol	50cl	6,5

**BIÈRES EN BOUTEILLES - BIEREN OP FLES - BOTTLED BEERS**

	Blonden os Blonde		6,5% vol	33cl	5,5
	Waterloo Triple blond	HOUSE BEER	8,0% vol	33cl	5,5
	Waterloo Double dark	HOUSE BEER	8,0% vol	33cl	5,5
	Timmermans Kriek Lambicus		4,0% vol	25cl	5,0
	Martin's Pale Ale	HOUSE BEER	5,8% vol	33cl	6,0
	Martin's IPA	HOUSE BEER	6,9% vol	33cl	6,0
	Guinness		8,0% vol	33cl	6,5

**AUTRES BIÈRES - ANDERE BIEREN - OTHER BEERS**

€

**BIÈRES EN BOUTEILLES - BIEREN OP FLES - BOTTLED BEERS**

	Chimay bleue / blauw / blue	TRAPPIST	9,0% vol	33cl	7,0
	Orval	TRAPPIST	6,2% vol	33cl	7,0
	Leffe Blonde		6,6% vol	33cl	6,0
	Leffe Brune		6,5% vol	33cl	6,0
	Duvel		8,5% vol	33cl	6,0
	Tripel Karmeliet		8,4% vol	33cl	6,0
	Hoegaarden		4,9% vol	25cl	4,5
	Jupiler 0%		0,0% vol	25cl	4,0

**SOFT DRINKS**

€

	BRU mineraal / minérale / mineral - bruisend / pétillante / sparkling	25cl	4,0
	BRU mineraal / minérale / mineral - bruisend / pétillante / sparkling	50cl	6,5
	Coca-Cola / Zero	20cl	4,0
	Schweppes Indian Tonic / Agrume / Bitter Lemon	20cl	4,0
	Lipton Ice Tea	25cl	4,0
	Orangina	25cl	4,0
	Canada Dry	20cl	4,0
	Looza orange / sinaasappel / orange - pomme / appel / apple	20cl	4,0
	Looza ananas / pineapple - tomate / tomaat / tomato	20cl	4,0
	Jus d'orange pressée / Vers geperst sinaasappelsap / Freshly squeezed orange juice	20cl	7,0

**BOISSONS CHAUDES - WARME DRANKEN - HOT DRINKS**

€

	Café - Koffie - Coffee / décaféiné - Cafeïnevrije - Decaf / Espresso	4,0
	Cappuccino / Milk coffee	5,0
	Latte Macchiato	4,5
	Chocolat chaud - Warme chocolademelk - Hot chocolate	6,0
	Selection of teas and infusions	4,0
	Irish Coffee (Irish Whiskey) / Calypso Coffee (Rum)	12,0
	Italian Coffee (Amaretto) / French Coffee (Cognac) / Ladies Coffee (Baileys)	12,0

TVA, BTW, VAT & service incl.



- BRUSSELS -

**PLATS | HOOFDGERECHTEN | MAIN DISHES**

€

	Boulettes à la liégeoise   frites ou pommes purée	24,0
	<b>Balletjes op Luikse wijze   frietjes of aardappelpuree</b>	
	<i>Meatballs « Liege » style   French fries or mashed potatoes</i>	
	L'authentique Américain   frites   salade	25,0
	<b>Klassieke steak Américain   frietjes   salade - Classic Steak Américain   French fries   salad</b>	
	Burger des Prés Bistro Martin   pancetta   fromage d'Orval   onion Rings	23,0
	<b>Natuurvlees Burger Bistro Martin   Pancetta   Orval kaas   onion Rings</b>	
	<i>Bistro Martin Burger   Pancetta   Orval cheese   onion Rings</i>	
<b>V</b>	Vegan Burger   tapenade de tomate   Violife fromage vegan   roquette	23,0
	<b>Vegan Burger   tapenade van tomaat   Violife vegan cheese   rucola</b>	
	<i>Vegan Burger   tomato tapenade   Violife vegan cheese   rucola</i>	

**SUR LE GRILL - OP DE GRILL - ON THE GRILL**

KIDS

€

	Pavé de bœuf [200gr]	16,5	26,5
	<b>Rundvleespavé [200gr]   Steak of beef [200gr]</b>		
	Filet de poulet fermier	12,0	21,0
	<b>Filet van hoevekip   Farmhouse chicken fillet</b>		
	Filet de saumon grillé [200gr]	15,0	25,0
	<b>Gegrilde zalmfilet [200gr]   Grilled salmon fillet [200gr]</b>		
	Salade composée et frites ou pommes purée en accompagnement		
	<b>Fris slaatje en frietjes of puree inbegrepen - Mixed Salad and French fries or mashed potatoes included</b>		
	Béarnaise   Sauce au poivre   Sauce Archiduc   Bouquet de Légumes de saison		3,50
	<b>Bearnaise   Peppersaus   Champignonroomsaus   Seizoensgroenten</b>		
	<i>Bearnaise   Pepper sauce   Mushroom sauce   Seasonal vegetables</i>		

**DESSERTS - NAGERECHTEN**

KIDS

€

	Dame Blanche	7,0	11,0
	Mousse au chocolat   <b>Chocolade mousse   Chocolate mousse</b>	5,0	10,0
	Gauffre de Bruxelles   Miel de nos ruches   Pomme   Cannelle   Glace		12,0
	<b>Brusselse Wafel   Honing uit onze korven   Appel   Kaneel   Roomijs</b>		
	<i>Brussels Waffle   Honey from our beehives   Apple   Cinnamon   Ice cream</i>		

Les plats et les boissons peuvent contenir des allergènes et leur composition peut varier de jour en jour. N'hésitez pas à vous adresser au personnel de salle pour toute question concernant une allergie alimentaire.

Onze gerechten en dranken kunnen allergenen bevatten en de samenstelling ervan kan van dag tot dag wijzigen. Gelieve u tot het personeel te wenden indien u vragen heeft omtrent voedselallergie.

The ingredients used in our kitchen and bar can contain allergens and our recipes may vary daily. Should you have any concerns regarding food allergies, please warn our waiter prior to ordering.

TVA, BTW, VAT & service incl.



- BRUSSELS -

## BISTRONOMIC MENU

DÉCOUVERTE DU MOIS | ONTDEKKING VAN DE MAAND | DISCOVERY OF THE MONTH

OCTOBER 2024

CHEF FABRIZIO IANNACCI



Rillettes de poisson blanc | pickles de légumes | gaufre au miel de nos ruches  
**Rillettes van witte vis | groentepickles | wafel met honing uit onze bijenkorven**  
*White fish rillettes | vegetable pickles | waffle with honey from our beehives*

ou, of, or



Sauté de champignons des bois | crème straciatella | crumble de pain d'épices  
**Sauté van wilde champignons | straciatellacrème | peperkoekcrumble**  
*Sauté of wild mushrooms | straciatella cream | gingerbread crumble*



Choucroute de la mer | réduction de bouillabaisse | purée de céleri-rave  
**Zeevruchtenuurkool | bouillabaisesaas | knolselderijpuree**  
*Seafood sauerkraut | bouillabaisse reduction | celeriac purée*

ou, of, or



Poitrine de cochon belge | purée de pommes de terre truffée | cubes d'ananas confits | brocolis | jus corsé au sumac  
**Belgisch buikspek | aardappelpuree met truffel | gekonfijte ananasblokjes | broccoli | pittige sumaksaus**  
*Belgian pork belly | truffled mashed potatoes | candied pineapple cubes | broccoli | sumac gravy*

Crème catalane au café | crumble de Amaretti  
**Catalaanse koffieroom | Amaretticrumble**  
*Catalan coffee cream | Amaretti crumble*

ou, of, or

Strudel aux pommes | crème anglaise | chantilly parfumée à la pistache  
**Apfelstrudel | Engelse room | pistacheslagroom**  
*Apple strudel | custard | pistachio whipped cream*



Végétarien : au choix du Chef - **Vegetarisch : keuze van de Chef** - *Vegetarian: Chef's choice*

Menu 3 services | **3 gangen menu** | *3-course menu* € 45  
Forfait vins au choix du sommelier | **Wijnforfait keuze van de sommelier** / *Wine package sommelier's choice* € 18 / pp  
—  
Menu 4 services | **4 gangen menu** | *4-course menu* € 55  
Forfait vins au choix du sommelier | **Wijnforfait keuze van de sommelier** / *Wine package sommelier's choice* € 22 / pp



- BRUSSELS -

## APÉRITIFS - APERITIEVEN - APERITIFS

€



	(flûte/glas/glass)	37,5 cl	75 cl
Maison : Honey wine - Vin de Miel - Honingwijn	5,0	15,0	24,0
Martini (bianco / rosso / dry)			7,0
Picon			7,0
Campari			7,0
Passoã			7,0
Pisang Ambon			7,0
Safari			7,0
Batida de Coco			7,0
Pineau des Charentes			7,0
Ricard			7,0
Kir vin blanc			7,0
Lillet			7,0

## COCKTAILS

€



Maison	Vin de miel, tonic, citron vert	12,0
Aperol Spritz	Aperol, Cava, Soda water	12,0
Margarita	Tequila, Cointreau, lemon juice	12,0
Blue Lagoon	Vodka, Blue Curaçao, lemon juice	12,0
Side-car	Cointreau, Cognac, lemon juice	12,0
Tequila Sunrise	Tequila, orange juice, grenadine	12,0
Bloody Mary	Vodka, tomato juice, spices	12,0
Gin Fizz	Gin, lemon juice, cane sugar, soda water	12,0
Mojito	Rum, cane sugar, fresh mint, fresh lime, soda water	12,0
Caipirinha	Cachaça, cane sugar, fresh lime	12,0
Piña Colada	Batida de coco, Rum, pineapple juice	12,0

## SANS ALCOOL - ALCOHOLVRIJ - ALCOHOL FREE

€

Nojito	Fresh lime, fresh mint, cane sugar, Spa lemon	10,0
Ibis Rouge	Orange juice, pineapple juice, grenadine	10,0
Virgin Piña Colada	Pineapple juice, coco syrup	10,0
Seedlip Gin	Gin Tonic alcohol free	10,0

## PORTO & SHERRY

€

Porto blanc / wit / white - rouge / rood / red	7,5
Taylor's - 10 y	9,0
Sherry Medium Dry	7,0

## GIN

5cl

€



Waterloo Gin / Waterloo Gin Oak Infusion / Waterloo Sloe Gin	15,0
Beefeater	10,0
Ki No Bi	12,0
Hendricks	14,0
Bombay Sapphire	12,0
Ceder's Crisp, 0,0%vol, Sweden	10,0