



- MONS -

Le restaurant Bistro Martin est ouvert  
le mardi de 18h à 22h  
du mercredi au samedi de 12h à 14h et de 18h à 22h  
Fermé dimanche & lundi

Le Lounge Bar  
est ouvert du mardi au samedi de 10h à minuit

The Bistro Martin restaurant is open  
Tuesday from 6pm to 10pm  
Wednesday to Saturday from 12pm to 2pm and from 6pm to 10pm  
Closed Sunday & Monday

The Lounge Bar  
is open from Tuesday to Saturday from 10am to midnight and the Lounge Bar  
is open from Tuesday to Saturday from 10am to midnight.

## MARTIN'S DREAM HOTEL

★ ★ ★ ★

Rue de la Grande Triperie 17 · 7000 Mons  
T +32 (0)65 32 97 20  
dream@martinshotels.com



LOCAL & SEASONAL  
FOOD

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.*

## MARTIN'S DREAM HOTEL

★ ★ ★ ★



- MONS -

### BIÈRES AU FÛT - DRAUGHT BEERS

€

Waterloo Pils	4,9% vol	25cl	4,0	50cl	7,0
Waterloo Saison Bio	8,0% vol	25cl	5,0	33cl 6,0	50cl 8,0

### BIÈRES EN BOUTEILLES - BOTTLED BEERS

€

Blonden Os Blonde	6,5% vol	33cl	5,5
Leffe Blonde	6,5% vol	33cl	5,5
Leffe Brune	6,5% vol	33cl	5,5
St-Feuillien Blonde	7,5% vol	33cl	5,5
Duvel	8,5% vol	33cl	6,0
Duvel Triple Hop	9,5% vol	33cl	6,0
Timmermans Kriek	4,0% vol	25cl	4,5
Martin's IPA	6,9% vol	33cl	6,0
Martin' Pale Ale	5,8% vol	33cl	6,0
Orval	6,2% vol	33cl	7,0
Maredret Triplus	8,0% vol	33cl	5,5
Maredret Altus	6,8% vol	33cl	5,5
Carlsberg 0%	0,0% vol	25cl	4,0

### APÉRITIFS - APERITIFS

€

Campari Nature	7,0
Campari Orange	8,0
Crodino NA Orange	5,0
Pisang Orange	7,0
Pisang Sans alcool	6,5
Lillet Blanc / Rouge	7,0
Martini Blanc / Rouge/ Rosé	7,0
Picon Vin blanc	7,0
Pineau Blanc / Rosé	7,0
Porto Rouge / Blanc	7,0
Ricard	7,0
Kirr Vin blanc	7,0
Piscine Champagne	16,0

### SOFT DRINKS

€

BRU plate	20cl 3,5	50cl 6,0	1l 8,5
BRU pétillante	20cl 3,5	50cl 6,0	1l 8,5
Coca-Cola / Coca Zéro	20cl	4,0	
Fanta Orange	20cl	4,0	
Sprite	20cl	4,0	
Lipton Ice Tea nature / Pêche	20cl	4,0	
Schweppes Tonic	20cl	4,0	
Drie Wilgen Orange / Pomme-cerise [BIO FAIRTRADE LOCAL]	20cl	4,50	
Looza Tomate / Ace / Ananas	20cl	4,50	



- MONS -

### WHISK(E)Y BLENDED 5cl

€

#### SCOTCH WHISKY

Jameson	8,0
Chivas Regal 12y	9,0
Chivas Regal 18y	15,0
Royal Salute 21y	30,0

### WHISKY SINGLE MALT 5cl

€

#### SCOTCH WHISKY SPEYSIDE

Glenfiddich 12 y	10,0
Glenfiddich 15 y	14,0
Glenfiddich IPA	10,0
Aberlour	12,0
Scapa Skiren	15,0
Longmorn 16y	25,0

#### SCOTCH WHISKY ISLAY

Bruichladdich Organic	10,0
Laphroaig 10 y	13,0

### RHUM - RUM 5cl

€

Havana 7 años	10,0
Havana Especial	11,0
Havana Rum Seleccion de Maestros	12,0
Don Papa	9,0
Zacapa	13,0
Zacapa XO Centenario	25,0

### COGNAC 4cl

€

Martel VS	8,0
Courvoisier	10,0

### EAU DE VIE - SPIRITS 5cl

€

Poire	8,0
Mirabelle	8,0
Chartreuse	10,0
Grappa Moscato	7,0

### LIQUEURS - LIQUORS 5cl

€

Limoncello	8,0
Amaretto Disaronno	8,0
Sambuca Ramazotti	8,0
Cointreau	8,0
Baileys Irish Cream	8,0
Grand Marnier	8,0
Calvados	8,0



- MONS -

## VINS BLANCS

€ BTLE € 1/2 BTL

Bouchard Aîné & Fils Collection, Vin de France - <i>Colombard, grenache Blanc</i>	27,0	
Pimenta Branca 2021, Vinho Regional Alentejano - <i>Antão Vaz, Arinto, Encruzado</i>	28,0	
Bodegas LAN 2022, DO Rueda, <i>Verdejo</i>	32,0	
Molino à vento Chardonnay 2022, IGP Terre Siciliane, <i>Chardonnay</i>	30,0	
🌐 Château de la Jaubertie cuvée tradition 2020 BIO, AOC Bergerac - <i>Sauvignon Blanc, Sémillon</i>	34,0	
Ca di Rajo 2022, DOC Pinot Grigio delle Venezie - <i>Pinot gris</i>	34,0	
Domaine le Portail 2022, AOC Cheverny - <i>Sauvignon Blanc</i>	37,0	
🌐 Château Beaubois Elégance Blanc 2021, AOC Costières de Nîmes - <i>Rousanne, Viognier</i>	40,0	
🌐 Wijnkasteel Genoels-Elderen «Chardonnay Blauw» AOC Haspengouw, 2019 - <i>Chardonnay</i>	45,0	
Abtei Muri Gries 2020, DOC Alto adige - <i>Pinot bianco</i>	47,0	
Château de Cérons 2021, AOC Graves, Sauvignon Blanc - <i>Sémillon</i>	49,0	
Patrick Piuze –Chablis Terroir de la Chapelle 2021, AOC Chablis - <i>Chardonnay</i>	69,0	

## VINS ROSÉ

Domaine Houchart 2021, AOC Côtes de provence - <i>Cinsault, Grenache</i>	36,0	
🌐 Château la Jaubertie Bio 2019, AOC Bergerac - <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	34,0	

## VINS ROUGE

Bouchard Aîné & Fils Collection, Vin de France - <i>Shiraz, grenache</i>	27,0	
Pimenta Preta 2021, Vinho Regional Alentejano - <i>Aragonez, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet</i>	28,0	
🌐 Château la Jaubertie cuvée tradition 2019 BIO, AOC Bergerac - <i>Merlot, Malbec, Cabernet Franc</i>	34,0	
Tenuta Orestyadi Nero d'avola 2020, DOC Sicilia - <i>Nero d'Avola</i>	36,0	
Bodegas LAN Crianza 2019, DOC RIOJA - <i>Tempranillo</i>	38,0	29,0
Dolcetto D'alba Le strette 2022, DOC Dolcetto d'alba - <i>Dolcetto</i>	41,0	
Jérome Quiot Cairanne 2020, AOC Cairanne (Côtes du Rhone) - <i>Shiraz, grenache, mourvedre, carrignan</i>	41,0	
🌐 Charles Jouguet Les Petites Roches 2018 BIO, AOC Chinon - <i>Cabernet Franc</i>	47,0	
Vincent Royet Pinot Noir 2021, AOC Bourgogne - <i>Pinot Noir</i>	52,0	
Château La Rose Brisson 2019 (1/2 2018), AOC Saint-Emilion Grand cru <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit verdot</i>	58,0	38,0

## LES BULLES

Cava Rigol	Coupe - glass	8,0
Cava Rigol	Bouteille - bottle	40,0
Mumm Cordon Rouge Brut	Coupe - glass	13,5
Mumm Cordon Rouge Brut	Bouteille 75cl - bottle	80,0
Mumm Cordon Rouge Brut	Bouteille 37,5cl - bottle	49,0
Mumm Cordon Rouge Rosé	Bouteille - bottle	120,0



- MONS -

## COCKTAILS

DISPONIBLE DU MARDI AU SAMEDI / AVAILABLE FROM TUESDAY TO SATURDAY

€

### CLASSIC

Apérol Spritz	Apérol, Prosecco, eau pétillante	12,0
Hugo Spritz	Prosecco, sirop de fleur de sureau, citron vert, menthe fraîche	12,0
Negroni Sbagliato	Campari, Vermouth Rouge, Prosecco	12,0
Negroni	Campari, Vermouth Rouge, Gin	12,0
Caïpirinha	Cachaça, sucre brun, citron vert	12,0
Margarita	Tequila, Cointreau, citron vert	12,0
Cosmopolitan	Vodka, Cointreau, citron vert, cranberry	12,0
Bloody Mary	Vodka, citron vert, sauce Worcestershire, Tabasco, jus de tomate	12,0
Cuba Libre	Havana Club 7 Años, citron vert, sucre brun, Coca-Cola	12,0
Basil Smash Sour	Gin, citron vert, sucre de canne, basilic frais	12,0
Moscow Mule	Vodka, citron vert, sucre de canne, Schweppes Ginger Beer	12,0
Carabean Mule	Rhum, citron vert, sucre de canne, Schweppes Ginger Beer	12,0
London Mule	Gin, citron vert, sucre de canne, Schweppes Ginger Beer	12,0

### MOJITO

Classic	Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne	12,0
Créole	Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, Angostura bitter	13,0
Season Fruit	Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, fruits du mois au choix	12,0
Royal	Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, Champagne	16,0
Virgin	Menthe, citron vert, sucre de canne, soda	9,0
Virgin fruit	Menthe, citron vert, sucre de canne, fruit au choix, soda	9,5

### GIN TONIC 5cl

Beefeater 24		11,0
Malfy Rosa		13,0
Waterloo		15,0
KI NO BI		15,0
Monkey 47		16,0
Ceder's Crip Gin 0%		10,0

### COCKTAILS CHAUD

Irish coffee	Jameson, sucre de canne, café, crème	11,0
French coffee	Grand Marnier, sucre de canne, café, crème	11,0
Carabean coffee	Havana Club 7 Años, sucre de canne, café, crème	11,0
Lady's coffee	Baileys, sucre de canne, café, crème	11,0
B-52 coffee	Grand Marnier, Khalúa, Baileys, café, crème	11,0

## BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS




€

Café / Espresso / Ristretto	4,0
Décaféiné	4,0
Double espresso	5,0
Cappuccino	4,5
Cappuccino décaféiné	5,0
Latte Macchiato	4,5
🌐 Sélection Thé Pure Leaf	4,0





## ENTRÉES | VOORGERECHTEN | STARTERS

€

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



## CROQUETTES (minimum 2 pcs) | KROKETTEN (minimum 2 stuks)

€

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

## SALADES

€

	Martin's salade César   Coucou de Malines <b>Martin's Caesar salade   Mechelse koekoek</b> Martin's Caesar salad   Malines cuckoo		24,0
	Salade César Vegan <b>Vegan Caesar salade</b> Vegan salad Caesar-styled		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 Le plat peut être adapté  
**VEGAN Gerecht kan aangepast worden**  
VEGAN We can adjust the meal



## PLATS | HOOFDGERECHTEN | MAIN DISHES

KIDS


€

	Boulettes à la liégeoise   frites ou pommes purée <b>Balletjes op Luikse wijze   frietjes of aardappelpuree</b> Meatballs « Liege » style   French fries or mashed potatoes		12,0	24,0
	L'authentique Américain   frites   salade <b>Klassieke steak Américain   frietjes   salade</b> Classic Steak Américain   French fries   salad			25,0
	Burger des Prés Bistro Martin   pancetta   fromage d'Orval   onion Rings <b>Natuurvlees Burger Bistro Martin   Pancetta   Orval kaas   onion Rings</b> Bistro Martin Burger   Pancetta   Orval cheese   onion Rings			23,0
	Vegan Burger   tapenade de tomate   Violife fromage vegan   roquette <b>Vegan Burger   tapenade van tomaat   Violife vegan cheese   rucola</b> Vegan Burger   tomato tapenade   Violife vegan cheese   rucola			23,0

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

KIDS



€

	Pavé de bœuf [200gr] <b>Rundvleespavé [200gr]   Steak of beef [200gr]</b>		12,0	26,5
	Filet de poulet fermier <b>Filet van hoevekip   Farmhouse chicken fillet</b>			21,0
	Filet de saumon grillé [200gr] <b>Gegrilde zalmfilet [200gr]   Grilled salmon fillet [200gr]</b>		12,0	25,0
	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 <b>Bearnaise   Peppersaus   Champignonroomsaus   Seizoensgroenten</b> Bearnaise   Pepper sauce   Mushroom sauce   Seasonal vegetables			3,50

## DESSERTS - NAGERECHTEN

KIDS

€

	Dame Blanche		6,0	11,0
	Mousse au chocolat   <b>Chocolade mousse</b>   Chocolate mousse			10,0
	Gauffre de Bruxelles   Miel de nos ruches   Pomme   Cannelle   Glace <b>Brusselse Wafel   Honing uit onze korven   Appel   Kaneel   Roomijs</b> Brussels Waffle   Honey from our beehives   Apple   Cinnamon   Ice cream			12,0