



LOCAL & SEASONAL
FOOD

Ouvert jeudi, vendredi et samedi
Open op donderdag, vrijdag en zaterdag
Open every evening from Thursday, Friday and Saturday

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

Fermé le lundi, mardi, mercredi et dimanche
Maandag, dinsdag, woensdag en zondag gesloten
Closed on Monday, Tuesday, Wednesday and Sunday



LOCAL & SEASONAL
FOOD

EUROPEAN GASTRONOMIC CUISINE
WITH A BELGIAN TOUCH

BY OUR CHIEF
Kevin Lee

Kevin Lee

MARTIN'S BRUSSELS EU

★ ★ ★ ★

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



APÉRO MAISON
HUISGEMAAKTE APERO
HOMEMADE APERO



Notre Vin
de Miel est le fruit du travail passionné
de l'équipe du Martin's Brussels EU et de leurs
abeilles. Mis en bouteille avec amour dans l'Hôtel.
Conseils de dégustation : simplement bien frais ou en
cocktail.

Onze Honingwijn is het resultaat van het gepassioneerde werk
van het Martin's Brussels EU-team en hun bijen. Met liefde
gebotteld in het hotel.

Proefadvies: Gewoon gekoeld of in een cocktail.

Our Honey Wine is the fruit of the passionate work of
the Martin's Brussels EU team and their bees.
Bottled with love in the Hotel.
Tasting advice: Simply cool or in
a cocktail.





TVA, BTW, VAT & service incl.



BULLES - BUBBELS - BUBBLES			€
	(flûte/gla /glass)	75 cl	
Cava	8,0		45,0
Mumm	13,0		80,0

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			€
 Création Maison	Vin de miel, tonic, citron vert		12,0
Aperol Spritz	Aperol, Cava, Soda water		12,0
Margarita	Tequila, Cointreau, lemon juice		15,0
Blue Lagoon	Vodka, Blue Curaçao, lemon juice		15,0
Side-car	Cointreau, Cognac, lemon juice		15,0
Tequila Sunrise	Tequila, orange juice, grenadine		15,0
Bloody Mary	Vodka, tomato juice, spices		15,0
Gin Fizz	Gin, lemon juice, cane sugar, soda water		15,0
Mojito	Rum, cane sugar, fresh mint, fresh lime, soda water		15,0
Mojito Royal	Rum, cane sugar, fresh mint, fresh lime, Champagne		15,0
Caipirinha	Cachaça, cane sugar, fresh lime		15,0
Piña Colada	Batida de coco, Rum, pineapple juice		15,0







SANS ALCOOL - ALCOHOLVRIJ - ALCOHOL FREE			€
Création du Barman			10,0
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		7,50
Porto Tawny rouge / rood / red		7,50
Taylor's - 10 y		9,00
Sherry Medium Dry		7,00

SSSSSHHHH, WE ARE BEEEEEEZY
making our own Brussels urban honey

TVA, BTW, VAT & service incl.



ENTRÉES VOORGERECHTEN STARTERS			€
	Croquettes de crevettes de la mer du Nord, persil frit [Minimum 2 pièces] Martin's Noordzee garnaalkroketten, gefruite peterselie [Minimum 2 stuks] <i>North Sea shrimp croquettes, deep fried parsley [Minimum 2 pieces]</i>		9,5/p.
	Croquette au fromage à la bière de Waterloo [Minimum 2 pièces] Kaaskroketten met Waterloo bier [Minimum 2 stuks] <i>Cheese croquettes with Waterloo beer [Minimum 2 pieces]</i>		8,0 /p.
	Vitello « Truitato » - Veau crème de truite de nos Ardennes Vitello « Forello » - Kalfsvlees crème van forel uit de Ardennen <i>Vitello « Troutello » - Veal cream of smoked trout from the Ardennes</i>		16,5
	Gravelax de saumon marinés aux betteraves rouges de ferme Gravelax van zalm gemarineerd met rode biet <i>Salmon gravelax marinated with farmhouse red beetroot</i>		16,0
	Ravioli de sole et crevettes grises sauce Bisque Tong en grijze garnaalen ravioli Bisque saus <i>Sole and shrimp Ravioli Bisque sauce</i>	2 pce/stuks 4 pce/stuks	15,0 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 4 pce/stuks	14,0 23,0
SALADES			€
	Martin's Caesar salade Coucou de Malines Martin's salade César Mechelse koekoek <i>Martin's Cæsar salad Malines cuckoo</i>		24,0
	Cæsar Salade Vegan		22,0

PLATS HOOFDGERECHTEN MAIN DISHES			€
	Boulettes à la liégeoise frites ou pommes purée Balletjes op Luikse wijze frietjes of aardappelpuree <i>Meatballs « Liege » style French fries or mashed potatoes</i>		24,0
	L'authentique Américain, frites, salade Steak Américain, frietjes, salade <i>Classic Steak Américain, french fries, salad</i>		25,0
	Burger des Prés Bistro Martin pancetta fromage d'Orval onion Rings Natuurvlees Burger Bistro Martin Pancetta Orval kaas onion Rings <i>Bistro Martin Burger Pancetta Orval cheese onion Rings</i>		23,0
	Vegan Burger tapenade de tomate Violife fromage vegan roquette Vegan Burger tapenade van tomaat Violife vegan cheese rucola <i>Vegan Burger tomato tapenade Violife vegan cheese rucola</i>		23,0
SUR LE GRILL - OP DE GRILL - ON THE GRILL			Kids
	Pavé de bœuf [200gr] Rundvleespavé [200gr] <i>Steak of beef [200gr]</i>		16,5 26,5
	Filet de poulet fermier Filet van hoevekip <i>Farmhouse chicken fillet</i>		12,0 21,0
	Filet de saumon grillé (200 gr) Gegrilde zalmfilet (200 gr) <i>Grilled salmon fillet (200 gr)</i>		15,0 25,0
	Salade composée et frites ou pommes purée en accompagnement Fris slaatje en frietjes of puree inbegrepen <i>Mixed Salad and French fries or mashed potatoes included</i>		
	Béarnaise Sauce au poivre Sauce Archiduc Bouquet de Légumes de saison Bearnaise Peppersaus Champignonroomsaus Seizoensgroenten <i>Bearnaise Pepper sauce Mushroom sauce Seasonal vegetables</i>		3,5
DESSERTS - NAGERECHTEN			KIDS €
	Dame Blanche		7,0 11,0
	Mousse au chocolat Chocolade mousse <i>Chocolate mousse</i>		5,0 10,0
	Gauffre de Bruxelles Miel de nos ruches Pomme Cannelle Glace Brusselse Wafel Honing uit onze korven Appel Kaneel Roomijs <i>Brussels Waffle Honey from our beehives Apple Cinnamon Ice cream</i>		12,0



VINS BLANC - WITTE WIJN - WHITE WINE			
	GLASS	1/2	BTL
Vin de miel maison	€6	€15	€24
Château des Eyssards			€26
<i>Côtes de Bergerac, Moelleux</i>			
Molino a Vento			€34
<i>Chardonnay, terra siciliane</i>			
Bouchard Ainé & Fils Collection	€6		€26
<i>Colombard, Grenache Blanc</i>			
Lan Rueda			€38
<i>Verdejo</i>			
Pfaffl wien 1			€37
<i>Riesling</i>			
Farina			€38
<i>Pinot grigio, Delle Venezie</i>			
Pierre Amadieu Viognier	€7.50		€32
<i>Clairette</i>			
Entre deux-monts Pinot La Douve			€48
<i>Pinot, La Douve</i>			
Pierre Amadieu Roulepiere	€7	€18	€32
<i>AOC Côtes du Rhône</i>			
Bodegas Pedro Escudero, Valdelagunde			€36
<i>Verdejo, Do Castilla y Leon, Spain</i>			
Tapiz			€36
<i>Chardonnay Argentina</i>			

VIN ROSÉ - ROSÉ WIJN - PINK WINES			
	GLASS	1/2	BTL
Bouchard Ainé & Fils Collection	€6		€26
<i>Cincault, Grenache</i>			
Pierre Amadieu Roulepiere	€7.50	€18	€32
<i>Côtes du Rhône</i>			

VINS ROUGE - RODE WIJN - RED WINE			
	GLASS	1/2	BTL
Château La Mazerolle		€17	€29
<i>Bordeau supérieur, Merlot</i>			
Château Corbin Montagne		€32	€53
<i>Saint-Emilion</i>			
Bouchard Aïnés & Fils	€6		€26
<i>Syrah - Grenache</i>			
Bouchard Aïnés & Fils	€6		€26
<i>Rouge Rubis</i>			
Pierre Amadieu Roulepiere	€7	€18	€32
<i>Côte du Rhône</i>			
Pago Calzadilla, Vino de Pago, DOP 2019			€58
<i>Castille-La Manche, Espagne</i>			
Pierre Amadieu Romane Machotte		€32	€59
<i>AOC Gigondas</i>			
Tapiz			€39
<i>Malbec Mendoza Argentina</i>			
La Cour des Dames			€29
<i>Cabernet Sauvignon, Pays d'Oc</i>			

**BIÈRES - BIEREN - BEERS JOHN MARTIN'S FINEST SELECTION €****BIÈRES AU FÛT - BIEREN VAN'T VAT - DRAUGHT BEERS**

	Bière de saison - Seizoensbier - Season beer BIO	6,0% vol	50cl	9,0
ECGBON	Waterloo pils HOUSE BEER	4,9% vol	50cl	9,0
ECGBON	Waterloo pils HOUSE BEER	4,9% vol	50cl	8,0
	Bière de saison - Seizoensbier - Season beer BIO	6,0% vol	25cl	5,5

BIÈRES EN BOUTEILLES - BIEREN OP FLES - BOTTLED BEERS €

ECGBON	Waterloo Strong Dark	8,5% vol	33cl	6,5
ECGBON	Martin's IPA	6,9% vol	33cl	6,5
ECGBON	Martin's Pale Ale	5,8% vol	33cl	6,5
ECGBON	Timmermans Kriek Lambicus	4,0% vol	25cl	6,0

AUTRES BIÈRES - ANDERE BIEREN - OTHER BEERS €**BIÈRES EN BOUTEILLES - BIEREN OP FLES - BOTTLED BEERS**

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

SOFT DRINKS €

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

BOISSONS CHAUDES - WARM DRANKEN - HOT DRINKS €

	Café - Koffie - Coffee / décaféiné - Cafeinevrije - 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	4,00
	Irish Coffee (Irish Whiskey) / Calypso Coffee (Rum)	12,0
	Italian Coffee (Amaretto) / French Coffee (Cognac)	12,0
	Ladies Coffee (Baileys)	12,0

**GIN 4cl €**

	Waterloo Gin / Waterloo Gin Oak Infusion / Waterloo Sloe Gin	15,0
	Beefeater	10,0
	Monkey 47	11,0
	Ki No Bi	12,0
	Hendricks	14,0

VODKA 4cl €

	Absolut Elyx	12,0
	Absolut Vodka	10,0

+ Soft +2,0

TEQUILA 4cl €

	Olmeca Silver / Gold	10,00
	Patron	15,0

COGNAC - CALVADOS - ARMAGNAC 4cl €

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

LIQUEURS - LIKEUREN - LIQUORS 4cl €

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

EAU DE VIE - SPIRITS 4cl €

	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 4cl €

	Havana Club Anejo 3 años	10,0
	Havana Club Espéciale	12,0
	Havana Club Anejo 7 años	12,0
	Diplomatico	18,0
	+ Soft	+2,0