



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

MARTIN'S BRUSSELS EU
★★★★

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



LOCAL & SEASONAL
FOOD

EUROPEAN BISTRONOMIC CUISINE
WITH A BELGIAN TOUCH

by
FABRIZIO IANNACCI

MARTIN'S BRUSSELS EU
★★★★



- BRUSSELS -

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

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

ENTRÉES | VOORGERECHTEN | STARTERS €

	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
	Sashimi de saumon marinés aux betteraves rouges de ferme Sashimi van zalm gemarineerd met rode biet <i>Salmon sashimi 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 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 Martin's Caesar salade Mechelse koekoek <i>Martin's Cæsar salad Malines cuckoo</i>	24,0
	Salade César Vegan Vegan Cæsar salade <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 honingraten
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 - BIO	HOUSE BEER	6,0% vol	25cl	5,5
	Waterloo Saison - BIO	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
	Balletjes op Luikse wijze frietjes of aardappelpuree	
	<i>Meatballs « Liege » style French fries or mashed potatoes</i>	
	L'authentique Américain frites salade	25,0
	Klassieke steak Américain frietjes salade - Classic Steak Américain French fries salad	
	Burger des Prés Bistro Martin pancetta fromage d'Orval onion Rings	23,0
	Natuurvlees Burger Bistro Martin Pancetta Orval kaas onion Rings	
	<i>Bistro Martin Burger Pancetta Orval cheese onion Rings</i>	
V	Vegan Burger tapenade de tomate Violife fromage vegan roquette	23,0
	Vegan Burger tapenade van tomaat Violife vegan cheese rucola	
	<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
	Rundvleespavé [200gr] Steak of beef [200gr]		
	Filet de poulet fermier	12,0	21,0
	Filet van hoevekip Farmhouse chicken fillet		
	Filet de saumon grillé [200gr]	15,0	25,0
	Gegrilde zalmfilet [200gr] Grilled salmon fillet [200gr]		
	Salade composée et frites ou pommes purée en accompagnement		
	Fris slaatje en frietjes of puree inbegrepen - Mixed Salad and French fries or mashed potatoes included		
	Béarnaise Sauce au poivre Sauce Archiduc Bouquet de Légumes de saison		3,50
	Bearnaise Peppersaus Champignonroomsaus Seizoensgroenten		
	<i>Bearnaise Pepper sauce Mushroom sauce Seasonal vegetables</i>		

DESSERTS - NAGERECHTEN KIDS €

	Dame Blanche	7,0	11,0
	Mousse au chocolat Chocolade mousse Chocolate mousse	5,0	10,0
	Gauffre de Bruxelles Miel de nos ruches Pomme Cannelle Glace		12,0
	Brusselse Wafel Honing uit onze korven Appel Kaneel Roomijs		
	<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

SEPTEMBER 2024

CHEF FABRIZIO IANNACCI



Salade de fromage de chèvre d'Ardenne | croûtons de pain | pickles de légumes | vinaigrette moutardée et miel de nos ruches



Ardense geitenkaassalade | broodcroutons | groentenpickles | mosterdvinaigrette met honing uit onze bijenkorf

Ardenne goat's cheese salad | bread croutons | vegetable pickles | mustard vinaigrette with honey from our beehive

ou, of, or

Scampis « Nobashi » à la vapeur marinés au citron vert | salade de radis en deux textures | encre de seiche

Gestoomde Nobashi scampi gemarineerd in limoen | salade van radijs met twee texturen

Steamed Nobashi scampi marinated in lime | two-textured radish salad | squid ink



Tentacule de poulpe grillé au miel de nos ruches | purée de patate douce | légume du jour rôti au beurre d'Ardenne

Gegrilde octopus tentakel met honing van onze bijenkorf | zoete aardappelpuree |

geroosterde groente van de dag met Ardense boter

Grilled octopus tentacle with honey from our beehive | mashed sweet potatoes | roasted vegetable of the day with Ardenne butter

ou, of, or



Chou-fleur rôti | houmous de laitue de mer | caviar d'algues | pois chiches croquants au paprika

Geroosterde bloemkool | hummus van zeesla | kaviaar van zeewier met krokante paprikakikkererwten

Roasted cauliflower | sea lettuce hummus | seaweed caviar | crunchy chickpeas with paprika

Dôme au citron | chantilly | crumble d'amandes

Citroenkoepel | slagroom | amandelcrumble

Lemon dome | whipped cream | almond crumble

ou, of, or



Panna cotta parfumée au basilic | cerises confites | crumble de meringue

Panna cotta met basilicumsmak | gekonfijte kersen | merengue crumble

Basil flavoured panna cotta © candied cherries | meringue crumble



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