



BRAZIER
GRILL RESTAURANT

M E N U

www.lebrazier.be

f Le Brazier @

A P É R I T I F S

Apéritif maison	9,50 €	Batida	5,00 €
Martini Bianco	5,00 €	Pineau des Charentes Blanc	6,00 €
Martini Rosso	5,00 €	Pineau des Charentes Rosé	6,00 €
Apérol Spritz	8,50 €	Pisang orange	7,50 €
Porto Blanc	6,00 €	Picon vin blanc	7,00 €
Porto Rouge	6,00 €	Pastis Ricard	5,00 €
Porto Rouge 20 ans	11,00 €	Kir	7,00 €
Campari	5,00 €	Kir Royal	9,50 €
Pisang orange (sans alcool)	5,50 €	Mojito sans alcool (sans alcool)	6,50 €

B U L L E S

Champ. Maison (le verre)	9,00 €	Prosecco (la bouteille)	28,00 €
Champ. Vranken (la bouteille)	46,00 €	Crémant de Bourgogne Brut	30,00 €
Champ. G.H. Mumm	95,00 €	Crémant de Bourgogne Rosé	30,00 €
Prosecco (le verre)	7,00 €		

C O C K T A I L S

Mojito	8,00 €	Bloody Mary	9,00 €
Rhum blanc, sucre de canne, menthe, eau gazeuse, citron vert		Vodka 1836 bio, jus de tomate, citron jaune, céleri	
Mojito Royal	10,00 €	Amaretto Sour	7,00 €
Rhum blanc, champagne, sucre de canne, menthe, citron vert		Cocktail italien à base d'Amaretto, citron vert	
Cuba Libre	8,00 €		
Rhum brun (Kraken), citron vert, sucre de canne, coca			



GIN

Tous nos gins sont servis avec le tonic fever-tree idéal.

Hendrick's	10,00 €	Gin Belge 1836 BIO blue	9,50 €
Gin floral, accompagné d'un tonic à la fleur de sureau		Délicate attaque tout en douceur et légèreté évoluant vers un épanouissement chaud et épicé. d'une concentration harmonieuse et suave, la délicatesse et finesse prédominent dans un berceau aromatique somptueux	
Marula	14,00 €		
Gin épicé au saveur de marula, accompagné d'un tonic clémentine		Accompagné d'un tonic méditerranéen	
Copperhead Mediterranean	12,00 €	Gin Belge 1836 BIO Vert	9,50 €
Gin épicé, accompagné d'un tonic méditerranéen		Magnifique attaque tout en rondeur évoluant vers un épanouissement riche et floral. d'une concentration harmonieuse et suave, la richesse aromatique est soutenue dans son incroyable longueur par une magnifique note de bois	
		Accompagné d'un tonic à la fleur de sureau	
		Gin Belge 1836 BIO Pink	9,50 €
		Franche attaque fruitée et florale, alissant progressivement place à une multitude de notes épicées	
		Accompagné d'un tonic aromatique	

WHISKY

BLENDÉ

William Lawsons 5,00 €

BOURBON

Jack Daniel's 6,50 €

SINGLE MALT

Aberlour 16 years 14,00 €

Talisker Sky tourbé 13,00 €

Lambertus 5 7,00 €

Lambertus miel 5,00 €

RHUM

Kraken 6,00 €

Don Papa 9,00 €

Diplomatico 9,50 €

Bacardi blanc 5,00 €

Bacardi carta oro 5,00 €

Rhum 1836 7,50 €



BIÈRES

Blanche de Namur	3,00 €	Leopold 7	4,50 €
Corne du Bois des Pendus	4,50 €	Orval	5,50 €
Duvel	4,50 €	Pécheresse Lindemans	4,50 €
Houpe 33cl / 75 cl	5,00 € 12,50 €	Karmeliet triple	4,50 €
Stella artois	3,00 €	Kriek Lindemans	4,50 €
Leffe blonde	3,50 €	Westmalle triple 75 cl	9,00 €
Leffe brune	3,50 €	Jupiler 0,0%	2,80 €

SOFTS

Eau pétillante Perrier ¼	2,00 €	Ice Tea pêche	2,50 €
Eau pétillante SP ½ / 1 l	4,00 € 8,00 €	Fever Tree Aromatic	4,00 €
Eau semi-pétillante SP ½ / 1 l	4,00 € 8,00 €	Fever Tree Indian Tonic	4,00 €
Eau plate ¼ / ½ / 1 l	2,00 € 4,00 € 8,00 €	Fever Tree Mediterranean	4,00 €
Eau du robinet sur demande	Gratuit	Fever Tree Elder Flower	4,00 €
Pepsi 25cl / 1 l	2,50 € 6,50 €	Fever Tree Clementine	4,00 €
Pepsi Max 25cl / 1 l	2,50 € 6,50 €	Jus orange	2,50 €
Miranda orange 25cl / 1 l	2,50 € 6,50 €	Jus ananas	2,50 €
Seven Up 25cl / 1 l	2,50 € 6,50 €	Jus pomme-cerise	2,50 €
Ice Tea	2,50 €	Jus de tomate	2,50 €
Ice Tea green	2,50 €	Jus d'orange frais pressé	4,50 €



ENTRÉES

Plateau de salaison bovine 26,00 €
Différentes charcuteries bovines d'exception

Croquette fromage & pastrami maison 15,00 €

L'os à moëlle 14,00 €
Au beurre chimichurry, 15" de cuisson

Carpaccio de bœuf à la truffe et foie gras 19,00 €

PLATS

Burger Brazier 19,00 €
Rosti, pastrami, sauce maison, fromage de Maredsous, salade, tomate et oignons rouges

Tartare de bœuf à l'italienne 16,00 €
Accompagné de frites

Américain préparé minute 15,00 €
Accompagné de frites

SAUCES

Brazier
Moelle fumée
Béarnaise
Sambre & Meuse
Beurre Maître d'Hôtel
Archiduc
Poivre crème
Gorgonzola

ACCOMPAGNEMENTS

Un féculent et un accompagnement au choix

Frites
Croquettes
Pommes de terre
Salade
Supplément sauce et/ou accompagnement 3,00 €



GRILLADES

Toutes nos grillades sont accompagnées de légumes, un féculent et une sauce.

Entrecôte Simmental (± 300g de viande)

24,00 €

La Simmental est une race mixte. Originaires de la vallée de la Simme, en Suisse (Simme = rivière et tal = vallée). L'essentiel du cheptel se trouve actuellement en Allemagne (et plus particulièrement en Bavière) et en Autriche. La Simmental est à l'origine de plusieurs races, comme la Montbéliarde en France. Elle donne une viande juteuse, pleine de saveurs, d'un rouge intense. L'infiltration de gras est intense, et fine, laissant un gras exceptionnel enrober le palais et laisser une sensation très agréable. Les Simmental ont aussi une belle couverture de gras, de belle couleur.

Entrecôte Australienne (± 300g de viande)

39,00 €

C'est au coeur des grands espaces Australiens que le black Angus Australien est élevé. Une alimentation contrôlée, composée exclusivement d'herbe, suivi d'un régime de 120 jours à base de céréales minutieusement choisies confèrent à cette viande un goût très doux, et une infiltration de gras homogène, irrésistible une fois en bouche. Le Black Angus Australien, c'est l'assurance d'une viande de très haute qualité, tendre, goûteuse, persillée et très appréciée.

Entrecôte d'Argentine (± 300g de viande)

33,00 €

Viande d'Argentine est un croisé d'Angus et de Hereford. Son abattage se fait très jeune (moins de 24 mois). Son élevage se fait à l'herbe en extensif = Grassfed dans les grandes prairies verdoyantes de la pampa Argentine. C'est une viande très tendre, claire dû à son jeune âge et finement persillée. La viande est très goûteuse et juteuse.

Entrecôte Wagyu (± 200g de viande)

69,00 €

Wa = Japon et gyu = boeuf. Le Wagyu englobe plusieurs races de boeuf Japonais, dont le boeuf de Kobe. Il est originaire du Japon, mais on l'éleve désormais dans le monde entier. La Wagyu a une génétique exceptionnelle, ce qui lui permet de fixer les graisses entre les fibres musculaires pour obtenir un niveau de persillage inégalable et un goût typique de beurre noisette.

Entrecôte Rubia Galega maturée (± 300g de viande)

48,00 €

Blonde de Galice/ Race autochtone de la région de Galice, zone située au Nord-Ouest de l'Espagne, et à proximité de l'océan Atlantique, la viande de Galice est une race robuste et de tradition bouchère. Ses principales caractéristiques sont sa forte concentration en graisses intramusculaires (persillé) et son goût légèrement épicé et salin, dû certainement à sa proximité avec l'océan, car ces animaux se nourrissent exclusivement d'herbe, de trèfles et de plantes qui ne poussent que dans cette zone au climat si particulier. Chaque bête dispose d'un grand espace pour évoluer, ne subissant aucun stress durant tout le processus d'élevage, et ce jusqu'à l'abattage. Ce qui est primordial pour le bien-être de l'animal et nécessaire pour obtenir une viande tendre.

Entrecôte USA (± 300g de viande)

46,00 €

Black Angus premium Américain / grainfed = finition au maïs / race à viande génétique black Angus pure / abattage très jeune, maxi 24 mois / bêtes élevées dans d'énormes ranchs, nourries à l'herbe, puis finition au Maïs dans les derniers 120 à 160 jours. Cela donne une viande assez claire car jeune, mais avec une régularité de persillage incroyable. Un goût très doux en bouche, et un gras au goût beurré qui vient enrober le palais, et donner un côté très « rond en bouche » au black Angus américain. L'autre caractéristique du black Angus américain est sa tendreté extrême, et son très haut niveau de régularité ! Ces qualités en font, malgré son prix élevé, l'une des viandes les plus prisées et chères au monde. Garanti sans hormones

Filet pur de bœuf BBB (± 300g de viande)

29,00 €

Pavé de bœuf BBB (± 300g de viande)

22,00 €



Brochette d'agneau (± 300g de viande, accompagné de salade et duo de sauce froide maison)	21,00 €
Brochette de bœuf accompagnée salade et duo de sauces froide maison	24,00 €
Brochette de poulet mariné accompagnée salade et duo de sauces froide maison	16,00 €
Homard breton (± 550g de homard)	58,00 €
Magret de canard à la pêche de vigne	26,00 €

GRILLADES À PARTAGER

* Pour 2 couverts

Côte à l'os Cassina maturée 98,00 €*
(± 1kg accompagné de deux sauces, deux féculents, salade ou légumes chauds au choix)

Cassina = Asturiana de Montana est originaire des Asturies, Nord-Ouest de L'Espagne. Son élevage se fait en petit troupeau. Son alimentation à ¾ de l'année se compose d'herbe puis à ¼ au foin. Il est originaire d'un terrain montagneux. Sa morphologie est adaptée aux pâturages pentus. Son abattage est tardif. L'abatteur va rechercher un rouge intense, un gras jaunâtre avec une infiltration de gras qui propose un goût et une longueur en bouche incroyable.

A la dégustation, chaque bouchée offre une explosion intense de saveurs, une puissance, une intensité, une générosité, une longueur en bouche, un gras au goût incroyable. Sans contestations c'est l'une des meilleures viandes au monde pour les puristes !

Tbone maturé au sel de l'Himalaya 89,00 €*
(± 1kg accompagné de deux sauces, deux féculents, salade ou légumes chauds au choix)

Shorthorn = petites cornes qui est également appelée durham, c'est une viande originaire du littoral de la mer du Nord. Sa bonne précocité est une de ses caractéristiques ainsi que sa croissance rapide qui fait d'elle une viande maturée relativement jeune. Elle possède également une belle couverture de gras et un beau persillage. Cette race a été choisie par les frères Hannan, Jim et Ben pour développer leur viande shorthorn Salt Aged. Ils ont, depuis 10 ans, fédéré plus de 100 éleveurs, travaillé sur un programme d'alimentation de haute qualité très contrôlé, Elle est maturée sur os dans une cave d'affinage, contenant près de 10 tonnes de plaques de sel de l'Himalaya.

Cette maturation inhibe le développement de la flore qui parfume habituellement la viande pendant la maturation, on a donc un goût très pur de viande, très concentré, et intense. Les Hannan servent les plus belles tables d'Irlande et d'Angleterre, et remportent tous les ans des trophées pour leur boeuf aux best taste awards. Concours récompensant les meilleurs produits d'Europe, ayant lieu à Londres, chaque année.

Côte à l'os Tomahawk irlandais maturée 89,00 €*
(± 1kg de viande, min. 30" de cuisson)

Plateau de la mer 95,00 €*
Homard breton, St-Jacques, gambas, crabes, accompagné de légume, risotto et duo de sauce froide

V I N R O U G E

Vin rouge maison ¼ / ½ / bouteille 8 € | 10 € | 18 €

FRAIS & GOULEYANTS

37,5 CL | 50 CL | 75 CL | 1,5 L

Pinot Noir, Cave de Cleebourg | Alsace 17,00 € 24,00 €

Saint-Nicolas de Bourgueil, Dom. Caslot-Bourdin | Loire 24,00 €

Sancerre, Dom. Girault à Bué | Loire 21,00 € 36,00 €

SOUPLES & FRUITÉS

Château Peybonhomme Blaye | Bordeaux 17,00 € 29,00 €

Mas Brès Pinot Noir bio, Pays d'Oc | Languedoc 22,00 €

Terre de Truffes Ventoux | Rhône 26,00 €

Brouilly Vieilles Vignes, Dom. Dubost | Beaujolais 32,00 €

COMPLEXES & GÉNÉREUX

Château Pontet Lagravière Graves, Dom. Labuzan | Bordeaux 21,00 €

Cuvée Templière, Dom. Gournier IGP Cévennes | Languedoc 27,00 € 52,00 €

Gigondas Olivier Ravoire | Rhône 50,00 €

Châteauneuf du Pape | Rhône 60,00 €

Château Petit Bocq Saint-Estèphe | Bordeaux 35,00 € 62,00 €

Château Clos Saint-Thomas | Liban 55,00 €

Zédé de Labégorce Margaux | Bordeaux 62,00 €

Château Patache d'Aux Médoc | Bordeaux 46,00 €

Les Lauriers Montagne Saint-Émilion, Dom. Rothschild 24,00 € 32,00 € 35,00 € 88,00 €

Château Coucheroy Pessac-Leognan 55,00 €

Rioja quiroga selection de la Familia 33,00 €

Château Bonalgue Pomerol 80,00 €

Vignelacroix, Château Ricardelle la Clape 32,00 €

Carmenère Réserve Louis PH Edwards 22,00 €

Les Tourelles de Longueville 2011 Pauillac 129,00 €

FINS & ÉLÉGANTS

Chorey Les Beaunes R. Pertuzot | Bourgogne 55,00 €

Aloxe Corton R. Pertuzot | Bourgogne 78,00 €

Profitez chaque mois d'un vin maison à découvrir dans notre présentoir ou sur demande



VIN BLANC

Vin blanc maison ¼ / ½ / bouteille 8€ | 10€ | 18€

FINS & FRUITÉS 37,5 CL | 75 CL

Sancerre, Dom. Girault à Bué | Loire 21,00 € 36,00 €

Pouilly-Fumé, Terres de Caillottes | Loire 34,00 €

LÉGERS & VIFS

Macon Chaîné Les Champs Bardes, Dom. Pollier | Bourgogne 29,00 €

AMPLES & RICHES

Chardonnay, Dom. de Gournier IGP Cévennes | Languedoc 22,00 €

Chorey Les Beaune R. Pertuzot | Bourgogne 49,00 €

Pouilly Fuisse les Robbées La Rochette 49,00 €

VIN ROSÉ

Vin rosé maison ¼ / ½ / bouteille 8€ | 10€ | 18€

FRAIS & FRUITÉS 37,5 CL | 75 CL

Manon Côtes de Provence 15,00 € 27,00 €

Sancerre, Dom. Girault à Bué | Loire 32,00 €

Uby n°6 | Côte de Gascogne 25,00 €

Profitez chaque mois d'un vin maison
à découvrir dans notre présentoir ou sur demande



BOISSONS CHAUDES

Thé jasmin, Thé vert, Earl Grey	4,00 €	Latte Machiatto	4,00 €
Espresso	2,50 €	Latte Machiatto Speculoos	4,00 €
Café	2,50 €	Latte Machiatto Noisette	4,00 €
Double Espresso	4,00 €	Latte Machiatto Caramel	4,00 €
Déca	2,70 €	Irish Coffee (Whisky)	8,00 €
Espresso Déca	2,70 €	Italian Coffee (Amaretto)	8,00 €
Café Turc	3,00 €	French Coffee (Cognac)	8,00 €
Chocolat Chaud	3,50 €	Martinique Coffee (Rhum)	8,00 €
Chocolat Chaud Viennois	4,00 €	Russian Coffee (Vodka 1836)	8,00 €
Capuccino Chantilly	3,00 €	Belgium Coffee (Lambertus Miel)	8,00 €
Capuccino Mousse de lait	3,00 €		

DIGESTIFS

Disaronno	5,00 €	Cognac Premium XO	13,00 €
Amaretto premium gozio	7,50 €	Eau de Villée	6,50 €
Cointreau	6,50 €	Poire Williams	7,00 €
Limoncello	5,00 €	Poire & Cognac	7,00 €
Calvados	6,50 €	Vodka Grey Goose poire	8,50 €
Grappa	6,00 €	Belvedere	8,50 €
Armagnac 10 years	7,50 €	Vodka 1836	6,00 €
Sambucca	5,00 €	Grand Marnier	8,50 €
Baileys	5,00 €	Rhum Maison aux fruits	5,00 €
Cognac Vsop	6,50 €		

