



BRAZIER
GRILL RESTAURANT

M E N U

www.lebrazier.be

f Le Brazier @



BRAZIER
GRILL RESTAURANT

Le brazier sera fermé le 24 décembre.

Nous vous proposons 2 plats traiteur à emporter :

M E N U N O Ë L



Entrées

Foie gras au torchon, trilogie de confit & pains brioché

OU

Ravioles de homard, bouillon thai & légumes croquant



Plats

Civet de biche & poires aux airelles

OU

1/2 Homard rôti, beurre aux herbes & légumes de saisons



Desserts

Bûche de Noël individuelle

39€/p.p.



Pierrade /raclette Brazier

4 charcuteries de boeuf

4 morceaux de viande :

Filet pur

Wagyu

Australienne

Rubia Galega maturée

Côtes d'agneau

Magret de canard

3 fromages

34€/p.p. (min. 2 couverts)

Réservation uniquement après acompte au restaurant, dernière réservation jeudi 20/12/18





BRAZIER
GRILL RESTAURANT

MENU RÉVEILLON

Le brazier sera ouvert le 31 décembre.
Nous vous proposons une formule ALL-IN :



Apéritif

Cocktail de bienvenues
& Amuse-bouches



Entrée

Terre & Mer (charcuterie, éperlan
frits, Saint-Jacques)



Trou Normand

Sorbet Champagne



Dégustation de viandes en 3 services (15-20min entre chaque service)

1. Découvrez La Wagyu & son accompagnement Japonais
2. Partez ensuite pour La Cassina & son accompagnement d'Espagne
3. La sélection du Chef :
L'australienne & son accompagnement du Chef



Plateau fromages

5 variétés



Dessert

Boule de l'an



Bulles de l'An

et feux d'artifice.

150€/p.p.

Coca, fanta, eau pétillante, eau plate, bière,
vins blanc et vins rouge du patron compris.

Ambiance musicale garantie par un DJ des Classiques 70's au 90's.
Soirée sur le thème Gangster du Parrain (costume, chapeau, Casino,...)

Réservation 081 / 340 869, dernière réservation le 20 décembre 2018

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 €

N O S B U L L E S

Champagne Maison (le verre)	9,00 €	Prosecco (la bouteille)	28,00 €
Champagne Vranken (la bouteille)	46,00 €	Crémant de Bourgogne Brut	30,00 €
Champagne 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 €	Daiquiri	8,50 €
Rhum blanc, champagne, sucre de canne, menthe, citron vert		Rhum blanc, sucre de canne, purée de fruits	
Mojito aux fruits	8,00 €	007	8,50 €
Rhum blanc, sucre de canne, menthe, citron vert, eaux pétillantes, purée de fruits		Gin, vodka 1836, Martini blanc	
Mojito Royal aux fruits	10,00 €	Amaretto Sour	7,00 €
Rhum blanc, sucre de canne, menthe, citron vert, eau pétillante, purée de fruits, champagne		Cocktail italien à base d'Amaretto, citron vert	
Cuba Libre	8,00 €	Limoncello tonic	7,50 €
Rhum brun (Kraken), citron vert, sucre de canne, coca		Martini blanc tonic	7,50 €
		Campari Martini Fever Tree Aromatic	8,00 €



GIN

Tanqueray Aromatic Robuste	10,00 €	1836 Vert Elder Flower Floral, doux	9,50 €
Bombay Sapphir Clementine Épicé, doux, agrum	9,50 €	1836 Rouge Aromatic Robuste	9,50 €
Hendrick's Elder Flower Floral, doux	10,00 €	Marula Clementine Épicé, doux, agrum	12,00 €
Bulldog Indian Épicé, doux, agrum	10,00 €	Copperhead Mediterranean Épicé, agrum	12,00 €
1836 Bleu Mediterranean Épicé, agrum	9,50 €		

WHISKY

BLENDED		Glenfiddich 12 years	6,50 €
William Lawsons	5,00 €	Hihgland Park 12 years	11,50 €
J&B	5,00 €	Aberlour 16 years	14,00 €
Chivas Regal	7,00 €	Talisker Sky tourbé	13,00 €
BOURBON		Macalan 12 years	15,00 €
Jack Daniel's	6,50 €	Glenlivet	7,50 €
SINGLE MALT		Glengrant	8,00 €
Carolus	12,50 €	Lambertus 5	7,00 €
		Lambertus miel	5,00 €

RHUM

Kraken	5,50 €	Pampero	6,50 €
Don Papa	9,50 €	Bacardi blanc	5,00 €
Spytail	8,50 €	Bacardi carta oro	5,00 €
Diplomatico	9,00 €	Rhum 1836	7,50 €
St James Cuvée 1765	8,00 €		



N O S B I È R E S

Bertinchamps blonde	7,00 €	Leffe blonde	3,50 €
Blanche de Namur	3,00 €	Leffe brune	3,50 €
Chimay Bleue	3,50 €	Leopold 7	4,50 €
Chouffe	4,00 €	Lupulus blonde 75 cl	9,00 €
Corne du Bois des Pendus	4,50 €	Mochenaire Black 5	5,00 €
Cornet	4,50 €	Orval	5,50 €
Curtius	5,50 €	Paix Dieu	4,50 €
Duvel	4,50 €	Pécheresse Lindemans	4,50 €
Houpe 33cl / 75 cl	5,00€ 12,50 €	Karmeliet triple	4,50 €
Impératrice	5,50 €	Kriek Lindemans	4,50 €
Jupiler	3,00 €	Westmalle triple 33cl / 75 cl	4,50€ 9,00 €

S O F T S

Eau pétillante ¼ / ½ / 1 l	2€ 4€ 6 €	Ice Tea pêche	2,50 €
Eau semi-pétillante ½ / 1 l	2,00€ 6,00 €	Fever Tree Aromatic	4,00 €
Eau plate ¼ / ½ / 1 l	2€ 4€ 6 €	Fever Tree Indian Tonic	4,00 €
Coca Cola 25cl / 1 l	2,50€ 6,50 €	Fever Tree Mediterranean	4,00 €
Coca Cola light 25cl / 1 l	2,50€ 6,50 €	Fever Tree Elder Flower	4,00 €
Coca Cola zéro 25cl / 1 l	2,50€ 6,50 €	Fever Tree Clementine	4,00 €
Fanta orange 25cl / 1 l	2,50€ 6,50 €	Jus orange	2,50 €
Sprite 25cl / 1 l	2,50€ 6,50 €	Jus ananas	2,50 €
Schweppes Mojito	3,00 €	Jus pomme-cerise	2,50 €
Schweppes agrum'	3,00 €	Jus de tomate	2,50 €
Ice Tea	2,50 €	Jus d'orange frais pressé	4,50 €
Ice Tea green	2,50 €		



ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de filet pur de génisse BBB

15,00 €

Oignons caramélisés, parmesan, roquette, citron

Planche de charcuterie à partager

26,00 €

Découverte de 4 charcuteries de bœuf d'exception

Vitello Tonnato

17,00 €

Mi-cuit de migon de veau, accompagné de sa sauce au thon et câprons

Foie gras de canard

20,00 €

Foie gras au torchon accompagné de son chutney de poire, et de pain brioché

ENTRÉES CHAUDES

Les Saint-Jacques de Dieppe roties 19,00 €

Saint-Jacques roties, accompagnés de butternut, navet et son jus oriental

Le ris de veau 19,50 €

Ris de veau braisé sur un nid de lentilles du Puy, canard confit, jus corsé

Bouillon oxtail & raviole de cèpes 19,00 €

Ravioles de poularde et cèpes, plongées dans un bouillon façon grand-mère

Queues de crevettes rouges 16,00 €

Crevettes rouges d'Argentine flambées à l'ail, épinard

Os à moelle 14,00 €

Os à moelle accompagné de pains grillé et amande éfilée. Min. 15" de cuisson



N O S G R I L L A D E S

Entrecôte Simmental ± 300g de viande	24,00 €	Côte à l'os Cassina dry aged* ± 500g de viande, min. 30" de cuisson	53 €/p.p.
Entrecôte Australienne ± 300g de viande	37,00 €	Côte à l'os Tomawahk Normande maturée* ± 1kg de viande, min. 30" de cuisson	106 €/p.p.
Entrecôte Uruguay ± 300g de viande	33,00 €	Côte à l'os Aubrac* ± 500g de viande, min. 30" de cuisson	53 €/p.p.
Entrecôte Rubia Galega dry aged ± 300g de viande	42,00 €	T-bone Shorthorn Hannan* Maturé au sel de l'Himalaya ± 500g de viande, min. 30" de cuisson	53 €/p.p.
Entrecôte Holstein dry aged ± 300g de viande	37,00 €	Côte d'agneau hollandais Côte d'agneau hollandais à l'ail	25,50 €
Entrecôte Wagyu ± 250g de viande	79,00 €	Suprême de volaille Jaune Champignon des bois, jus corsé	21,00 €
Filet pur ± 250g de viande	27,00 €	Cassoulet Brazier Canard confit, os à moelle, entrecôte Pastrami en tranche	21,00 €
Magret de canard Magret de canard grillé accompagné d'une sauce miel thym	25,00 €		

* Disponible pour 2 couverts

N O S P O I S S O N S

Homard Homard roti, flambé, et légumes de saison, riz pilaf	44,00 €	Plateau de Poissons Homard flambé, Saint-Jacques roties, Éperlans frits, gambas, salade	85 €/2p.
Aile de Raie Aile de Raie au capres	23,50 €		

N O S A C C O M P A G N E M E N T S

Frites, croquettes, pommes de terre, pâtes	0,00 €	Poêlée de champignon des bois	2,50 €
Légumes chauds du chef	0,00 €	Salade mixte	2,00 €
Façon Rossini - sauce truffe et fois gras poêlé	5,00 €	Purée d'aubergine	2,00 €
Façon Tagliatta - viande en lamelles, accompagnée de roquette, olive taggache, gouda, balsamique	3,00 €	Carotte miel thym	2,00 €
		Chicon pastrami	2,00 €

N O S B U R G E R S

Brazier Rosti, pastrami, sauce maison, fromage de Maredsous, oignons caramélisés	19 €	Maturé Simplement la viande maturée, sauce miel, salade verte, Secreto N7	19 €
Belge Sauce ketchup pickels, vieux Bruges, confit de chicons sirop de Liège	19 €	Chef Citron, ketchup, crème de grenade, salade, tomate, échalotte.	19 €
Chèvre Chèvre, roquette, mayonnaise framboise harissa, noix	19 €		

N O S P Â T E S

Linguine au truffe Linguine sauce truffe, mascarpone, parmesan & aubergine grillées	16,00 €
Penne au Roquefort Penne au Roquefort, noix, roquette, Cecina de Léon	17,00 €

N O S S A U C E S G R A T U I T E S

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



V I N R O U G E

Vin rouge maison ¼ / ½ / bouteille 7€ | 10€ | 18€

FRAIS & GOULEYANTS

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

Pinot Noir, Cave de Cleebourg | Alsace 16,00 € 24,00 €

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

Sancerre, Dom. Girault à Bué | Loire 19,00 € 34,00 €

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 45,00 €

Châteauneuf du Pape | Rhône 60,00 €

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

Les Fiefs de Lagrange Saint-Julien | Bordeaux 77,00 €

Château Clos Saint-Thomas | Liban 55,00 €

Zédé de Labégorce Margaux | Bordeaux 62,00 €

Château Patache d'Aux Médoc | Bordeaux 24,00 € 32,00 € 46,00 € 88,00 €

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

Château Coucheroy Pessac-Leognan 55,00 €

Rioja quiroga selection de la Familia 33,00 €

Amarone Della Valpolicella Mattielli 83,00 €

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 €

Brunelle Tenuta Di Sesta | Toscane 70,00 €

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



VIN BLANC

Vin blanc maison ¼ / ½ / bouteille 7€ | 10€ | 18€

FINS & FRUITÉS

Sancerre, Dom. Girault à Bué | Loire 37,5 CL | 75 CL
19,00 € 32,00 €

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 7€ | 10€ | 18€

FRAIS & FRUITÉS

Manon Côtes de Provence 37,5 CL | 75 CL
16,00 € 22,00 €

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

ÉLÉGANTS & STRUCTURÉS

Tavel les Lauzeraies | Rhône 32,00 €

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



BOISSONS CHAUDES

Thé (découvrez notre boîte à thé)

Espresso

Café

Double Espresso

Déca

Espresso Déca

Café Turc

Chocolat Chaud

Chocolat Chaud Viennois

Capuccino Chantilly

Capuccino Mousse de lait

Latte Machiatto

Latte Machiatto Speculoos

Latte Machiatto Noisette

Latte Machiatto Caramel

Irish Coffee Whisky

Italian Coffee Amaretto

French Coffee (Cognac)

Martinique Coffee (Rhum)

Russian Coffee (Vodka 1836)

Belgium Coffee (Lambertus Miel)

DIGESTIFS

Disaronno

Amaretto premium gozio

Cointreau

Limoncello

Calvados

Grappa

Armagnac 10 years

Sambucca

Baileys

Cognac Vsop

Cognac Premium X0

Eau de Villée

Poire Williams

Poire & Cognac

Vodka Grey Goose poire

Belvedere

Vodka 1836

Grand Marnier

Rhum Maison aux fruits



POUR LES ENFANTS

(- 1 2 a n s)

Boulette sauce tomate
accompagnée de ses frites

10,00 €

Fondue au fromage

7,00 €

Mini Steak

accompagnée de ses frites et de salade

13,00 €

Mini Burger

accompagnée de ses frites et de salade

10,00 €

S O F T S

Coca Cola 25cl / 1 l	2,50 € 6,50 €	Fever Tree Aromatic	4,00 €
Coca Cola light 25cl / 1 l	2,50 € 6,50 €	Fever Tree Indian Tonic	4,00 €
Coca Cola zéro 25cl / 1 l	2,50 € 6,50 €	Fever Tree Mediterranean	4,00 €
Fanta orange 25cl / 1 l	2,50 € 6,50 €	Fever Tree Elder Flower	4,00 €
Sprite 25cl / 1 l	2,50 € 6,50 €	Fever Tree Clementine	4,00 €
Schweppes Mojito	3,00 €	Jus orange	2,50 €
Schweppes agrum'	3,00 €	Jus ananas	2,50 €
Ice Tea	2,50 €	Jus pomme-cerise	2,50 €
Ice Tea green	2,50 €	Jus de tomate	2,50 €
Ice Tea pêche	2,50 €	Jus d'orange frais pressé	4,50 €

