



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

Antreas Nikdimas
ANTREAS NIKDIMAS

MARTIN'S BRUSSELS EU
★★★★



- BRUSSELS -



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

Croquette de crevettes de la Mer du Nord persil frit Martin's Noordzee garnaalkroket gefruite peterselie North sea shrimp croquette deep fried parsley	8,5 /p.
Croquette au fromage à la bière de Waterloo Kaaskroket met Waterloo bier Cheese croquette with Waterloo beer	6,5 /p.
Croquette de canard confit Gekonfijte eend kroket Croquette of confit duck	7,0 /p.
Croquette de ris de veau Kalfszwezerikkroket Veal sweetbread croquette	7,5 /p.

SALADES €

Martin's salade César Coucou de Malines Martin's Caesar salade Mechelse koekoek Martin's Cæsar salad Malines cuckoo	20,0
---	------



Cæsar Salade Vegan	18,0
--------------------	------

ENTRÉES | VOORGERECHTEN | STARTERS €



Carpaccio de boeuf des prairies crème truffée Carpaccio van runds natuurvlees truffel crème Grass-fed beef Carpaccio truffled cream	14,5
Tartare de saumon betterave vinaigrette à la bière Martin's IPA Tartaar van zalm bietje Martin's IPA vinaigrette Salmon beetroot Martin's IPA vinaigrette	14,5
Tartare de betterave colorée Violife fromage vegan vinaigrette à la bière Martin's IPA Tartaar van gekleurde bietje Violife vegan kaas Martin's IPA vinaigrette Multicoloured beetroot tartare Violife vegan cheese Martin's IPA vinaigrette	11,0

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.



- BRUSSELS -

VODKA 4cl €

Absolut / Absolut lime / Absolut Vanilla / Absolut Raspberry	10,0
Absolut Elyx	12,0
Grey Goose	15,0
+ Soft	+2,0

TEQUILA 4cl €

Olmecca Silver / Gold	10,00
-----------------------	-------

COGNAC - CALVADOS 4cl €

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

LIQUEURS - LIKEUREN - LIQUORS 4cl €

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 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 Anejo 7 años	15,0
Diplomatico	18,0
+ Soft	+2,0

WHISK(E)Y BLENDED 4cl €

Jameson	8,0
Chivas 12y	9,0
Chivas 18y	16,0

WHISKY SINGLE MALT 4cl €

Arbelour A'bunadh	12,0
Scapa Skiren	16,0



- BRUSSELS -

BIÈRES - BIEREN - BEERS JOHN MARTIN'S FINEST SELECTION					€
BIÈRES AU FÛT - BIEREN VAN'T VAT - DRAUGHT BEERS					
ECCBON	Jupiler	5,2% vol	25cl		4,0
ECCBON	Jupiler	5,2% vol	50cl		6,0
ECCBON	Waterloo saison BIO	HOUSE BEER	6,0% vol	25cl	4,5
BIÈRES EN BOUTEILLES - BIEREN OP FLES - BOTTLED BEERS					
ECCBON	Blonden os Blonde	6,5% vol	33cl		5,0
ECCBON	Waterloo Triple blond	8,0% vol	33cl		5,5
ECCBON	Waterloo double dark	8,0% vol	33cl		5,5
ECCBON	Timmermans Kriek Lambicus	4,0% vol	25cl		4,5
ECCBON	Martin's Pale Ale	5,8% vol	33cl		5,5
ECCBON	Martin's IPA	6,9% vol	33cl		5,5
ECCBON	Guinness	8,0% vol	33cl		6,5
AUTRES BIÈRES - ANDERE BIEREN - OTHER BEERS					€
BIÈRES EN BOUTEILLES - BIEREN OP FLES - BOTTLED BEERS					
ECCBON	Chimay bleue / blauw / blue	TRAPPIST	9,0% vol	33cl	7,0
ECCBON	Orval	TRAPPIST	6,2% vol	33cl	7,0
ECCBON	Leffe Blonde		6,6% vol	33cl	6,0
ECCBON	Leffe Brune		6,5% vol	33cl	6,0
ECCBON	Duvel		8,5% vol	33cl	6,0
ECCBON	Tripel Karmeliet		8,4% vol	33cl	6,0
ECCBON	Hoegaarden		4,9% vol	25cl	4,5
ECCBON	Jupiler 0%		0,0% vol	25cl	4,0
SOFT DRINKS					€
ECCBON	BRU mineraal / minérale / mineral - bruisend / pétillante / sparkling		25cl		4,0
ECCBON	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		6,0
BOISSONS CHAUDES - WARME DRANKEN - HOT DRINKS					€
	Café - Koffie - Coffee / décaféiné - Cafeïnevrije - Decaf / Espresso				4,0
	Cappuccino / Milk coffee				5,0
	Latte Macchiato				4,0
	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) / Ladies Coffee (Baileys)				12,0

TVA, BTW, VAT & service incl.



- BRUSSELS -

PLATS HOOFGERECHTEN MAIN DISHES			€
	Blanquette de poulet fermier boulettes de veau champignon carotte riz		21,0
	Blanquette van hoevekip kalfsballetjes champignon wortel rijst		
	Chicken stew veal meatballs mushroom carrot rice		
ECCBON	L'authentique Américain frites salade		20,5
	Klassieke steak Américain frietjes salade - Classic Steak Américain French fries salad		
	Burger Bistro Martin pancetta fromage Herve Val dieu coleslaw frites		19,5
	Burger Bistro Martin pancetta Herve kaas Val Dieu coleslaw frietjes		
	Burger Bistro Martin pancetta Herve cheese Val Dieu coleslaw French Fries		
V	Vegan Burger tapenade de tomate Violife fromage vegan roquette coleslaw		19,5
	Vegan Burger tapenade van tomaat Violife vegan cheese rucola coleslaw		
	Vegan Burger tomato tapenade Violife vegan cheese rucola coleslaw		
	Baby lotte sauce Bouillabaisse ou Meunière poêlée de chou-fleur pommes purée		26,0
	Baby zeeduivel Bouillabaisse saus of Meunière wok van bloemkool aardappelpuree		
	Baby monkfish Bouillabaisse sauce or Meunière wok of cauliflower mashed Potatoes		
SUR LE GRILL - OP DE GRILL - ON THE GRILL			KIDS €
ECCBON	Filet mignon de bœuf Holstein belge [200gr]	12,0	23,0
	Belgische Holstein filet mignon [200gr] - Belgian Holstein tenderloin [200gr]		
	Filet de saumon grillé [180gr]	12,0	23,0
	Gegrilde zalmfilet [180gr] - Grilled salmon fillet [180gr]		
ECCBON	Filet pur de porc [200gr]	10,0	19,0
	Varkens Filet pur [200gr] - Pure pork tenderloin [200gr]		
	Salade composée et frites, riz ou pommes purée en accompagnement		
	Fris slaatje en frietjes, rijst of puree inbegrepen - Mixed Salad and French fries, rice or mashed potatoes included		
	Béarnaise sauce au poivre sauce Archiduc poêlée de chou-fleur		3,5
	Bearnaise pepersaus champignonroomsaus wok van bloemkool		
	Bearnaise pepper sauce mushroom sauce cauliflower wok		
DESSERTS - NAGERECHTEN			KIDS €
ECCBON	Dame Blanche	5,0	9,0
	Mousse au chocolat Chocolade mousse Chocolate mousse	5,0	8,0
	Tarte fine de poire à la frangipane et glace au lait d'amande		10,0
	Perentaartje met franchipanne amandelijs - Tarte of pear and almond almond ice cream		
	Moelleux glace au caramel beurre salé		10,0
	Moelleux gezouten boter karamel roomijs		
	Chocolate Moelleux salted butter caramel icecream		
V	Tartare d'ananas et kiwi à la menthe sorbet framboise		10,0
	Tartaar van ananas en kiwi met munt frambozensorbet		
	Pineapple and kiwi tartar with mint raspberrysorbet		

TVA, BTW, VAT & service incl.



- BRUSSELS -

BISTRONOMIC MENU

DÉCOUVERTE DU MOIS | ONTDEKKING VAN DE MAAND | DISCOVERY OF THE MONTH

JANUARY 2023

CHEF ANTREAS NIKDIMAS



Tartare de lotte | lait de beurre | espuma au yaourt | algues | gelée de miel au coulis d'agrumes

Zeeduiveltartaat | karnemelk | yoghurtespuma | algen | honinggelei met citruscoulis

Monkfish tartar | buttermilk | yogurt espuma | algae | honey jelly with citrus

ou, of, or

Ravioli de Saint-Jacques | câpres | sauce miso | huile de coriandre | carottes râpées

Ravioli met Sint-Jakobsnootjes | kappertjes | miso saus | korianderolie | geraspte wortel

Saint-Jacques ravioli | capers | miso sauce | coriander oil | grated carrot



ECOBON

Filet de bar rôti | mousseline de pomme de terre aux poireaux | croquette de crevettes grises

betterave colorée | jus de bouillabaisse

Gebakken zeebaarsfilet | aardappelmousseline met prei | garnaalkroket

kleurrijke biet | bouillabaisesaus

Rosted sea bass | potatoe mousseline with leek | shrimp croquette

colourful beet | bouillabaisse sauce

ou, of, or

ECOBON

Longe de veau | mousseline de betterave | brocoli | jus corsé | pommes duchesse

Kalfslende | bietenmousseline | broccoli | pittige vleessaas | duchesse aardappel

Veal loin | beet mousseline | broccoli | gravy sauce | duchesse potatoe



Panna cotta aux clémentines | vin de miel maison | sorbet aux framboises

Panna cotta van mandarijntjes | huisgemaakte honingwijn | frambozensorbet

Tangerine panna cotta | home-made honey wine | raspberry sorbet

ou, of, or

ECOBON

Dôme de fruits rouges | glace à la menthe

Koepel van rode vruchten | muntijs

Red fruit dome | mint ice cream



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* € 16/ 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* € 21 / pp



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



Végétarien | Vegetarisch | Vegetarian



VEGAN Le plat peut être adapté
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

ECOBON

Les plats avec le logo ECO & BON sont composés de **produits locaux et de saison** permettant un acheminement court pour préserver l'environnement et pour soutenir les producteurs régionaux.

De gerechten met het ECO & BON logo zijn bereid met **lokale en seizoensproducten** die minder transport vergen en dus milieuvriendelijker zijn, en die bovendien de lokale producenten ondersteunen.

The dishes with the ECO & BON logo are made from **locally sourced, seasonal products** which require less transport, are therefore environmentally friendly and support the local growers.

TVA, BTW, VAT & service incl.



- 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	7,50
Taylor's - 10 y	9,00
Sherry Medium Dry	6,50

GIN

4cl

€

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

TVA, BTW, VAT & service incl.