

LE VARIÉTÉS

ROTISSERIE - BRASSERIE

LES APEROS

Cocktail Variétés Wyborowa - pistache - sirop de vanille sencha	15
Negroni Beefeater - Del professore - campari	15
Coupe de Champagne R de Ruinart	19
Apérol Spritz / Sarti Spritz	13
Spritz Saint-Germain	14
Moscow mule / Jamaican Mule / London mule	13
Amaretto sour / Whisky sour / Rhum sour	14
Bloody Mary Wyborowa - jus de tomates	14
Mocktail Variétés (Gin 0% - sirop de thym - agrumes - piment)	11
Crodino Spritz sans alcool	7
Ice Tea maison Thé noir parfumé - sirop de gingembre - citron vert	7
Limonade maison Pamplemousse - citron jaune - sucre de canne	7

A PARTAGER

Mini croquettes aux fromages maison*	15
Bitterballen de poulet façon Variétés*	16
Croustillants de cabillaud, sauce tartare	19
Assiette de pata negra	26
Tranche de foie gras maison, compotée d'oignons	28

LE LUNCH

Entrée + plat

36

Menu imposé, sans choix ou changement possible

Du lundi au vendredi midi

LES ENTREES

Tartare de thon, avocat, roquette et piment	23
Fancy hot dog de boudin blanc*	19
L'oeuf mayonnaise façon Variétés	11
Fraîcheur de quinoa, avocat, coriandre et citron vert	17
Croquettes aux crevettes grises maison* (2pc)	27
Croquettes aux fromages maison* (2pc)	18
6 magnifiques escargots de Bourgogne en persillade	20
Carbonara de calamars et poitrine de cochon, anguille fumée*	26
Oeuf parfait en cocotte, épinards, champignons	18
Filet de boeuf en carpaccio, façon Harry's bar	24

*Les Spécialités de la maison

LE CÔTÉ ROTISSOIRE

	1/4 p.p.	1/2 p.p.
Poulet fermier rôti, sauce Sambre et Meuse*	25	29
Poulet fermier rôti, crème de morilles*	28	34
Poulet fermier rôti, jus de cuisson, compote maison*	24	28

Les poulets sont accompagnés de frites et de salade

LES PLATS

Chou-fleur rôti au four, Baba Ganoush*	23
Salade César, Variétés style*	24
Américain préparé par nos soins	24
Chicken burger Variétés, frites*	26
Boudin blanc Dierendonck, compote maison, purée	26
Pain de viande du chef, sauce morilles*	28
Vol au vent traditionnel de volaille, frites*	29
Onglet à l'échalote, frites (servi uniquement bleu)	28
Filet pur tradition, poivre vert ou béarnaise	39
Fish & chips de cabillaud, sauce tartare	32
Solettes meunière, purée, épinards	34
Filet de bar, légumes de saison, sauce vierge	34

Les suppléments

Poêlée de légumes 8, Frites maison 4, purée légère 4
Sauce morilles 8, Sambre et Meuse 4, Compote 4

*Les Spécialités de la maison

LES DESSERTS

Dame blanche Variétés*	11
Café glacé*	10
Mini boules de Berlin 3pc	11
Moelleux au chocolat, glace vanille*	12
Pavlova aux fruits exotiques	13
Tarte tatin, crème montée à la vanille	12
Baba au Rhum, crème onctueuse	11
Crème brûlée à la vanille*	11
Sorbet de saison	4
Irish coffee	14
Expresso martini	14

*Les Spécialités de la maison

LES DIGESTIFS

Cognac Courvoisier	13
Armagnac Clés des Ducs	13
Amaretto Noblesse	11
Limoncello	10
Calvados Boulard VSOP	11
Chartreuse jaune / verte	12
Poire Biercée	11
Framboise Biercée	11
Grappa Alexander	10

LE VARIÉTÉS

Place Sainte-Croix 4
1050 Bruxelles
+32 2 320 10 00
www.levarietes.be