

# BRUSSELS BISTRO

*bangkok*

## ★ Hot Starters~Entées Chaudes

Morel Toast with wild Forest mushroom. \_\_\_\_\_ 435;-

**Toast aux Morilles & Champignons sauvages**

White prawns parsley butter deglazed with  
champagne \_\_\_\_\_ 395.-

\* **Scampis a l'ail ~ sauce diable**

Homemade bisque Fish soupe with Rouille &  
Croutons \_\_\_\_\_ 395.-

**Soupe de poissons de notre atlantique**

Cod fish ravioli with Ostende style sauce  
3/pieces \_\_\_\_\_ 435.-

**Raviole de cabillaud a l'ostendaise 3/P**

### **Nos Croquettes Maison : Our Homemade Croquettes**

:

Belgian Grey shrimps. \_\_\_\_\_ 595,-

**Crevettes grises**

Belgian north-sea mussels \_\_\_\_\_ 495,-

**Moules de zèlande**

Belgian 3 Cheese. \_\_\_\_\_ 495;-

**3 fromages belges**

Withe shrimp with bisque \_\_\_\_\_ 495,-

**Crevettes bisquer**

Duo croquettes. \_\_\_\_\_ 495,-\*

**duo Croquettes**

Trio croquettes \_\_\_\_\_ 585,-

**Trio Croquettes**

# brussels bistro bangkok

## Main course from the sea - Nos plats en Mer

Ostende - style Cod Steak .....895,-

*Pavè de cabillaud a l'ostendaise*

Vol au Vent with wild Seafood .....785,-

*Vol au Vent au fruits de mer sauvages*

Homemade Cod fish ravioli ~ ostende Style 5/ P. \_\_ 585,-

*Ravioles de cabillaud a l'ostendaise 5/P*

Bouillabaisse with Rouille ~ North sea style ..... 895,-

*Bouillabaisse de Mer du nord avec sa rouille Maison*

### Our Salads

Green salad .....195,-

*Salade Verte*

Tomato salad. ....195,-

*Salade de Tomates*

Mix salad .....220,-

*Salade Mixte*

Endive salad. & cheese. ....395,-

*Salade de chicon ( endive )*

Potato - bacon salad. ....285,-

*Salade de pomme de terre ~ Bacon Maison*

# BRUSSELS BISTRO BANGKOK



## Main course Meat lovers -Nos plats

Stew beef ~ Belgian style with Trappist beer .....	635,-
Carbonade de boeuf basse Temp - sauce bière Trappiste	
Waterzooi from Farm poultry "a la gantoise" .....	545,-
Le Vraie Waterzooi de volaille á la gantoise	
Belgian Endive Gratin with mashed potatoes . .....	545,-
Chicons ( endive) Gratin ~ puree de pdtr Maison	
Ribeye Beef from Tasmania .....	895,-
Entrecôte de Tasmanie	
Vol au Vent ~ mushroom and more.....	545,-
Vol au Vent de volaille a la flamande	
Homemade Country sausage& Bacon with belgian Stoemp and meat sauce .....	465,-
Stoemp Saucisse de campagne maison et lard fumè	
Sweet Meatballs ~ sauce Lapin.....	435,-
Boulettes à la liégeoise ~ sauce Lapin	
Tasmanian Beef Tagliatta 2 pers.....	1995,-
Boeuf Tagliatta de Tasmanie et ces condiments incontournables & pdtr au four	
Beef Tartare classic style with fresh fries ( french style ) .....	585,-
Tartare de Boeuf classic - coupe couteau	
Belgium Beef Tartare ( The Real one ) .....	645,-
Le Vraie Tartare a la belge ( américain prépare)	
<b>Our Sauces :</b>	
*Pepper cream , Mushroom cream , beurre Maitre d'hotel .....	150,-
Poivre crème , archiduc crème,beurre maitre d'hotel	
Strong cheese sauce , red-wine shallots .....	220;
Bordelaise et shalottes , fromages et shalottes , fromages	