

www.ogenblik.beGalerie des
Princes, 1
1000 Bruxelles

Tél. 02 511 61 51



Croquettes aux crevettes grises « Maison » 20. Croquettes au fromage «Vieux Bruges » 16. Le Duo 18.
Camembert cuit au four, petite salade de saison 16. Foie d'oie Maison, confiture d'oignons 23.
Calamars frits, sauce tartare 20. Gambas à l'ail 21.

SUGGESTIONS DE CE 5 FEVRIER 2020.

6 Huîtres creuses « Gillardeau » 26.
Sashimi de thon cru et tartare de bar 23.
Trio de carpaccio, bar, saumon et thon 23.
Tartare de thon, saumon et avocat 23.
Carpaccio de Saint-Jacques aux aromates acidulés 23.
Tempura de crevettes Nobashi 20.
Brochette de coquilles Saint-Jacques grillées, beurre au basilic 23.
Véritable carpaccio de bœuf coupé main 23.
Tomate à la mozzarella di bufala, huile d'olive extra vierge et basilic 17.
Crottin de chèvre (bocconcini & salade d'herbes) 18.

* * *

Salade végétarienne, crottin de Chavignol, tomates confites, légumes grillés, etc..... 22.
Bar de ligne au risotto aux champignons des bois 31.
Skrei poché à la vapeur douce , florentine et sauce mousseline 30.
Grillade mixte de poissons, beurre blanc à l'échalote 28.
Belle sole meunière, pommes grenailles 33.
Ragoût de coquilles St.Jacques et gambas, sauce diable 28.
Marmite de poissons fins en bouillabaisse, rouille & croûtons 30.
Escalope de saumon grillé béarnaise, jardinière de légumes 25.
Steak de thon mi-cuit aux piments d'Espelette, pesto et parmesan 28.
Bœuf sauté Stroganoff, pommes frites 28.
Carré d'agneau , poêlée de légumes, gratin dauphinois (2) 58.
Entrecôte « Cube Roll » écossaise, salade mixte, sauce béarnaise 32.
Cuisse de canard confite aux arômes de Provence 25.
Rognons de veau à la moutarde de Meaux 24.
Jambonneau ardennais ,sauce dijonnaise 24.
T-bone irlandais (600Gr), beurre Maître d'hôtel revisité , pommes frites & salade 35.

* * *

Glace au spéculoos 10. Granité de pommes au Calvados 10.
Sorbet colonel 10. Moelleux au chocolat 12. Mousse au chocolat de la tante Ghislaine 9.

PLAT DU JOUR (Midi): Côte de porc, jardinière de légumes 14.

VIANDES : Filet pur béarnaise ou poivre vert ou roquefort 33. Filet pur aux champignons sauvages 35.
Tous nos filets purs sont accompagnés de frites fraîches. Portion supplémentaire 3.

GARNITURES : Salade de tomates 4,5. Salade mixte 9. Gratin dauphinois (2) 9. Bouquetière (2) 18.

DESSERTS : Fraises Melba 12. Framboises Melba 13. Mélange de fruits Melba 15.
Ile flottante 10. Dame blanche 10. Dame noire 10. Café liégeois 10. Meringue glacée 10.
Salade de fruits frais, coulis de mangue 15. Croustillant praliné et mousse au chocolat 11.
Gratin de fruits frais, glace vanille 15 Crème catalane brûlée à la cassonade 10. Panaché de glaces/sorbets 10
Assiette de fromages (Chèvre, roquefort, camembert et fleuron de Bruges) 15.

EAUX ET BIERES

¼ Perrier, ¼ Chaudfontaine Pl ou Gazeuse
3,00
Coca-Cola, Light ou Zéro /Spa citron ou orange/
Tonic 3,00
½ Chaudfontaine PL, Léger, Gazeuse
4,50
Stella (au fût)
3,50
Maes Zéro Alc / Blanche de Hoegaarden
4,00
Leffe (Blonde ou Brune)
6,00

CAFE ET THE

Café ou décaféiné, thé
4,00
Tisane, thé menthe fraîche, cappuccino ou lait
russe 4,50
Irish coffee
11,00

APÉRITIFS

Jus de tomate
3,00
Jus d'orange frais
5,00
Apéritif "Maison"/ Kir / Gancia/ Suze/ Picon / Sherry
5,00
Martini dry/ blanc/ rouge ou Fiero
5,00
Pineau des Charentes / Porto blanc ou rouge /
Pastis 5,00
Campari (soda ou orange)
9,00
Bacardi/ Gin / Vodka
9,00
Vieux Porto 10
,00

CHAMPAGNES

Besserat de Bellefon Brut (Coupe : 10,00)
65,00
Moët & Chandon Brut
80,00
Taittinger brut
85,00
Bollinger brut
100,00
Ruinart Blanc de Blancs
120,00

ALCOOLS

Amaretto/Averna/Grappa/ Sambuca/ Limoncello
8,00
Bokma/Jeune Calvados/ Fernet Branca
8,00
Cointreau/ Drambuie/ Grand Marnier/ Baileys
8,00
Southern Comfort/Mandarine Napoléon
8,00
Whisky (J.B, J.Walker, Jack Daniels, Jameson)
9,00
Cognac/Framboise/ Poire/ Mirabelle/ Eau de Villée
9,00
Marc de Bourgogne ou de Gewürztraminer
9,00
Glenmorangie/ Glenfiddich /Macallan/ Grappa
Pilzer 12,00
Poire Morand/ Vieille Prune Souillac/Rémy Martin
Vsop 13,00
Vieux Calvados 12 ans Groult / Grappa
Stravecchia 20a 14,00 Bas-Armagnac 12
Darroze /Glenlivet 18 /Armagnac XO 15,00
Kavalan (Whisky single malt Taïwan)
18,00 Chartreuse V.E. P.
20,00

LITRONS

Blanc (Rivaner) - Rouge (Ardèche) V : 5,00
28,00

BEAUJOLAIS

Brouilly (Dominique Piron)
36,00
Moulin à Vent (Dom. du Pourpre)
40,00
Juliéas Clos de Haute-Combe (Vincent Audras)
46,00

BOURGOGNE

BLANCS
Chardonnay (au verre : 6,00)
30,00
Mâcon-Villages (Joseph Drouhin)
33,00
Côte d'Or Chardonnay réserve (Nuiton &
Beaunoy) 44,00
Saint-Véran (Dom. O. Merlin)
47,00
Chablis 1^{er}cru Fourchaume (G.Tremblay)
24,00 48,00
Rully (Joseph Drouhin)
56,00
Pouilly Fuissé (Girardin)
60,00
Meursault « Les Grands Charrons » (Bouzereau
) 77,00
Chassagne-Montrachet (Philippe Bouzereau)
84,00
Chassagne-Montrachet Premier Cru « Morgeot »
(Pillot) 136,00

ROUGES

Coteaux Bourguignons (Passetoutgrain) (Bouchard
Ainé) 29,00
Pinot noir Réserve (Nuiton-Beaunoy)
38,00
Rully (Joseph Drouhin)
48,00
Santenay (Dom. J-M Pillot)
65,00
Côte de Nuits Villages (Joseph Drouhin)
68,00
Côte de Beaune (Jeunes vignes du Clos des
Mouches) 77,00
Savigny les Beaune (Remoissenet Père & Fils)
80,00
Gevrey-Chambertin Vieilles vignes (Dom. Coillot)
94,00
Pommard Vieilles vignes (Dom. Vincent Latour)
100,00
Aloxe-corton (Bize)
120,00

Verre de vin : 15CL

VIN DU MOIS : LA CUVÉE 50 (ERIC PIGNARD) 30.

BORDEAUX BLANCS

Château Lacaussade Saint-Martin (1^{er} Côtes de
Blaye) 37,00
Sauternes (Château Closiot) (Verre :
9,00) 48,00
Château Carbonnieux (Graves)
76,00

ROUGES

Château Haut Terrier (Côte de Blaye 14) **50 CI**
30,00
Château du Gazin (Can-Fronsac 15) (V:7,50) 20,00
36,00 **72Mg**
Château D de Dauzac (Bordeaux 16)
38,00
Château Grand Pey-Lescours (St-Emilion 16)
46,00
Château. de la Commanderie (Ld-Pom 15) 24,00
47,00 **90Mg**
Château Magnan La Gaffelière (St-Emilion 14) (V:
9,50) 48,00
Château Héritage de Chasse Spleen (Haut-Médoc
15) 51,00

Château Clos Floridienne (Graves 14)
52,00
Château les Hauts-Conseillants (L-de-Pom 14)
5600
Château La Bridane (St-Julien 14)
58,00
Château Lady Laroze (St.Emilion Grand Cru 12)
60,00
Château Petit Bocq (St- Estèphe 14)
65,00
Château de Sales (Pomerol 13)
67,00
Château La Louvière (Pessac-Léognan 13)
74,00
Château La Réserve de Malartic (Graves 11)
78,00
Château Larmande (St-Emilion 14)
84,00 165Mg
Château Dassault (St.-Emilion Grand Cru 14)
90,00
Château Dauzac (Margaux 14)
124,00
Château Alter Ego (Margaux 11)
175,00
Château Mouton Rothschild (1^{er} Cru Pauillac 04)
550,00
Château Cheval Blanc (1^{er} Grand Cru St.Emilion
96) 645,00

VINS DIVERS DE FRANCE & VINS D'AILLEURS

BLANCS

Muscadet de Sèvre et Maine (La Haute Fèvrerie)
25,00
Duquesa de Valladolid Verdejo Rueda (Espagne)
26,00
Touraine Sauvignon Cristal (P. Buisse)
27,00
Sauvignon « Les fumées blanches »
28,00
Cheverny (Dom. .Le Portail)
29,00
Viognier Gérard Bertrand (Verre : 5,00)
27,00
Grüner Veltliner – Müller Grossmann (Autriche)
28,00
Chenin Brown Brothers (Australie)
29,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi - Querciantica
(Italie) 31,00
Pinot Blanc (Trimbach)
32,00
Grand Ardèche (L.Latour)
37,00
Sancerre blanc (Crochet) (Verre : 7,50)
20,00 40,00
Pinot gris d'Alsace (Léon Beyer)
41,00
Kaefferkopf Grand Cru (Kuehn)
„Gewürztraminer“ 42,00
Manincor (Réserve della Contessa) (Italie)
43,00
Menetou-Salon Morogues (Dom. Minchin)
44,00
Pouilly fumé (Château de Favray)
23,50 46,00
Châteauneuf du Pape “Reine Jeanne” (Ogier)
57,00
Pouilly fumé de Ladoucette 34,00
68,00

ROSES

Gris Blanc (Gérard Bertrand)
24,00
Tavel (Domaine Moulin-La-Vignerie)
32,00
Whispering angel (Ch. D'Esclan)
58,00

ROUGES

Vieille Mule (Côtes catalanes) (Jeff Carrel)
30,00
Domaine Bousquet (100 % Malbec)
(Argentin) 31,00
Chinon rouge « Les Gravières » (Couly-Dutheil)
32,00
Saint Nicolas de Bourgueil (Clos du Vigneau)
(Jamet) 33,00

Bila-Haut (Côtes du Roussillon Villages)
(Chapoutier) 34,00
Côtes du Rhône //45 (Jaboulet Aîné) (Verre :
7,00) 34,00
Los Vascos (Barons de Rothschild Lafite) (Chili)
35,00
Saumur Champigny (Le Valvert)
35,00
Piuma Ripasso Valpolicella (Italie)
36,00
Première Vendange (H. Marionnet) Gamay **Sans
sulfite** 38,00
Sancerre Rouge (Raimbault) (Verre : 7,50)
20,00 40,00
Sassabruna Rocca di Monte Massi (Sangiovese)
39,00 80,00 **Mg**
Baron de Ley Reserva (Espagne)
40,00 80,00 **Mg**
Pinot noir d'Alsace (Léon Beyer)
42,00
Crozes-Hermitage « Martinière » (Ferraton)
43,00
Château Caraguilhes Prestige (Corbières) **Bio &
Organic** 43,00
Vacqueyras (Ogier)
44,00
Gigondas (Ogier)
45,00
LAN Reserva Rioja (Espagne)
45,00
Jungano (Igt Paestum Aglianitico) (Italie)
46,00
Domaine Oratoire Saint Martin “Réserve des
seigneurs” 47,00
Rimauresq Cru Classé (Côtes de Provence)
48,00
Château du Cèdre (Cahors)
50,00
Clos du Caillou “ Les Quartz” (Côtes du Rhône)
54,00
Châteauneuf du Pape “Reine Jeanne » (Ogier)
57,00
Saint Joseph (Ferraton)
59,00
Cognac « Les Grandes Terrasses » (Jaboulet Aîné)
76,00
Côte Rôtie 10 (Ferraton)
100,00