

www.ogenblik.be

Galerie des
Princes, 1
1000 Bruxelles

Tél. 02 511 61 51
Fax 02 513 41 58



Salle pour
banquets
(25 couverts
max.)
TVA et service
inclus



Calamars frits, sauce tartare 20. Gambas à l'ail 21. Coquilles saint-Jacques à l'ail 21.
Foie d'oie maison, confiture d'oignons 23. Croquettes aux crevettes grises « Maison » 20.
Croquettes au fromage « Vieux Bruges » 16. Le duo 18. Cassolette de champignons de saison 17.

SUGGESTIONS DE CE 26 MARS 2019.

6 Belles huîtres de Zélande 0000 26.
Sashimi de thon cru et tartare de bar 23.
Tartare de thon et avocat, mayonnaise japonaise 20.
Trio de carpaccio, bar, saumon et thon 23.
Crottin de chèvre (bocconcini & salade d'herbes) 18.
Tomate à la mozzarella di bufala, huile d'olive extra vierge et basilic 17.
Tempura de crevettes nobashi 20.
Véritable carpaccio de bœuf coupé main 23.
Camembert cuit au four, petite salade de saison 16.
Tataki de Holstein fumé, salade de chicons 22.
Brochette de coquilles Saint-Jacques grillées, beurre au basilic 24.
Asperges de Malines à la flamande ou sauce mousseline 22.
* * *
Salade végétarienne, crottin de Chavignol, tomates confites, légumes grillés, etc..... 21.
Pâtes végétariennes, gnocchi, petite ratatouille légère et crème au chèvre frais 22.
Filet de bar grillé au risotto au boccocini 29.
Grillade mixte de poissons, beurre blanc à l'échalote 28.
Skrei à la florentine, sauce mousseline 29.
Belle sole meunière, pommes grenailles 33.
Ragoût de coquilles St.Jacques et gambas, sauce diable 28.
Mille-feuille de saumon et queues d'écrevisses au coulis de langoustines 24.
Marmite de poissons fins en bouillabaisse, rouille & croûtons 29.
Escalope de saumon grillé aux épinards, mousseline à la moutarde à l'ancienne 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 24.
Ris de veau grillé «Café de Paris», gratin de courgettes 33.
Jambonneau ardennais (600gr), sauce dijonnaise 23.
* * *
Glace au spéculoos 9. Granité de pommes au Calvados 9.
Sorbet colonel 10. Moelleux au chocolat 10. Mousse au chocolat de la tante Ghislaine 9.

PLAT DU JOUR (Midi) : Paupiettes de veau sauce chasseur 13.

VIANDES : Filet pur béarnaise ou poivre vert ou roquefort 30. Filet pur aux champignons sauvages 33.
Chateaubriand en croûte, sauce périgourdine (2) 64.

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 11. Framboises Melba 12. Mélange de fruits Melba 13.

Ile flottante 9. Dame blanche 10. Dame noire 10. Café liégeois 9. Meringue glacée 9.

Salade de fruits frais, coulis de mangue 13. Croustillant praliné et mousse au chocolat 11.

Gratin de fruits frais, glace vanille 13. Crème catalane brûlée à la cassonade 9.

Assiette de fromages (Chèvre, roquefort, camembert et fleuron de Bruges) 15.

EAUX ET BIÈRES

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) ou Tourtel (Sans alcool)	3,50
Carlsberg/Blanche de Hoegaarden	4,00
Leffe (Blonde ou Brune)	5,00

CAFÉ ET THÉ

Café ou décaféiné, thé	3,50
Tisane, thé menthe fraîche, cappuccino ou lait russe	4,00
Irish coffee	10,00

APÉRITIFS

Jus de tomate	3,00
Jus d'orange frais	4,00
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)	8,00
Bacardi/ Gin / Vodka	8,50
Vieux Porto	10,00

CHAMPAGNES

Besserat de Bellefon Brut (Coupe : 10,00)	65,00
Demoiselle de Vranken (Rosé)	75,00
Deutz brut	80,00
Taittinger brut	85,00
Bollinger brut	100,00
Diamant Blanc de Vranken (Blanc de Blanc 2007)	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)	8,50
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 Taiwan)	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)	44,00

BOURGOGNE**BLANCS**

Chardonnay (au verre : 6,00)	30,00
Mâcon-Villages (Joseph Drouhin)	33,00
Hautes côtes de Nuits (Nuiton & Beaunoy)	44,00
Saint-Véran (Dom. O. Merlin)	22,50 45,00
Chablis 1 ^{er} cru Fourchaume (G.Tremblay)	24,00 48,00
Rully (Joseph Drouhin)	53,00
Pouilly Fuissé (Girardin)	58,00
Meursault (Sylvain Dussort)	75,00
Chassagne-Montrachet (Philippe Bouzereau)	84,00
Chassagne-Montrachet Premier Cru « Morgeot » (Pillot)	136,00

ROUGES

Coteaux Bourguignons (Passetoutgrain) (Bouchard Aîné)	29,00
Pinot noir Réserve (Nuiton-Beaunoy)	38,00
Rully (Joseph Drouhin)	46,00
Fixin (Dom. Henri. Charlopin)	50,00
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)	88,00
Pommard Vieilles vignes (Dom. Vincent Latour)	100,00
Aloxe-corton (Bize)	120,00

Verre de vin: 15CL**VIN DU MOIS : Ch. L'Orangerie de Carignan 2015** 32,00**BORDEAUX BLANCS**

Château Lacausade Saint-Martin (1 ^{er} Côtes de Blaye)	37,00
Ch.teau Thomas Barton Réserve (Graves)	40,00
Sauternes (Château Simon) (Verre : 9,00)	48,00
Château Carbonnieux (Graves)	76,00

ROUGES

Château Haut Terrier (Côte de Blaye 14) 50 Cl	30,00
Château du Gazin (Canon-Fronsac 14)	20,00 36,00 72 Mg
Château Haut-Grelot (Côte de Blaye 14) (V : 7,50)	38,00
Château Grand Pey-Lescours (St-Emilion 14)	22,00 41,00
Chateau. de la Commanderie (Ld-Pom 12)	22,50 42,00 84 Mg
Château Magnan La Gaffelière (St-Emilion 14) (V: 9,50)	48,00
Château Héritage de Chasse Spléen (Haut-Médoc 14)	50,00
Château Clos Floridenne (Graves 14)	51,00
Château les Hauts-Consueillants (L-de-Pom 08)	52,00
Château La Bridane (St-Julien 14)	56,00
Château Notton (Margaux 12)	58,00
Château Petit Bocq (St- Estèphe 12) 31,00 62,00	124 Mg
Château Croque Michotte (St-Em 11)	64,00
Château de Sales (Pomerol 13)	66,00
Château La Louvière (Pessac-Léognan 11)	72,00
Château La Réserve de Malartic (Graves 11)	77,00
Château Larmande (St-Emilion 14)	84,00
Château Dassault (St.-Emilion Grand Cru 14)	90,00
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 06)	645,00

VINS DIVERS DE FRANCE & VINS D'AILLEURS**BLANCS**

Muscadet de Sèvre et Maine (La Haute Février)	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
Menetou-Salon Morogues (Dom. Minchin)	38,00
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
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

ROSÉS

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

ROUGES

Pampas Del Sur Reserve (Argentin)	30,00
Chinon rouge « Les Gravières » (Couly-Dutheil)	31,00
Saint Nicolas de Bourgueil (Joel Taluau)	32,00
Los Vascos (Barons de Rothschild Lafite) (Chili)	34,00
Bila-Haut (Côtes du Roussillon Villages) (Chapoutier)	34,00
Côtes du Rhône //45 (Jaboulet Aîné) (Verre : 7,00)	33,00
Petit Mars « Mas du Soleilla » (Coteaux Languedoc)	33,00
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)	41,00
Crozes-Hermitage « Martinière » (Ferraton)	42,00
Vacqueyras (Ogier)	42,00
Gigondas (Ogier)	43,00
Château Caraguilhes Prestige (Corbières) Bio & Organic	43,00
LAN Reserva Rioja (Espagne)	45,00
Jungano (Igt Paestum Aglianico) (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
Cornas « Les Grandes Terrasses » (Jaboulet Aîné)	76,00
Côte Rôtie 07 "Les jumelles" (Jaboulet Aîné)	100,00