

# *La Porteuse d'Eau*

BRASSERIE - RESTAURANT



*Avenue Jean Volders, 48  
1060, Bruxelles  
Tel.: +32 (0)2/537 66 46  
info@laporteuse.eu  
laporteusedeau48@gmail.com  
www.laporteuse.eu*

# La Porteuse d'Eau

## Entrées

Potage aux légumes maison .....	6,00 €
Croquettes maison - Fromage (2 pièces) .....	14,50 €
Croquettes maison - Crevettes grises (2 pièces) .....	17,50 €
Mixte de croquettes maison (2 pièces/ 3 pièces*) .....	16,00 €/ 22,50 €* <i>+ meilleur choix</i>
Carpaccio de bœuf & parmesan .....	15,50 €
Scampis à la crème d'estragon .....	17,90 €
Scampis à l'ail .....	16,00 €
Saumon fumé artisanal sur toast .....	15,00 €
Pain à l'ail (4 pièces) .....	6,00 €

## Salades

<b>Salade César</b> .....	16,50 €
Tendres morceaux de poulet marinés sur un lit de salade, mélangés avec de l'authentique sauce César & copeaux de Parmesan.	
<b>Salade Niçoise</b> .....	16,15 €
La saveur de l'été dans votre assiette avec son mélange des pommes de terre, poivrons, rondelles d'oignons, morceaux de thon, anchois et de l'huile extra vierge.	
<b>Salade de chèvre chaud</b> .....	17,50 €
Délicieuse bûche de chèvre caramélisée au miel sur un nid de salade.	
<b>Salade Liégeoise</b> .....	17,00 €
Salade d'hiver : un parfait mélange de pommes de terre rissolées, oignons & lardons poêlés et princesses cuites à la vapeur, le tout avec un petit filet d'huile d'olive extra vierge.	

# La Porteuse d'Eau

## Spécialités Belge Maison

**Carbonnade de bœuf à la Flamande & frites** ..... 18,50 €

Morceaux de bœuf fondant, mijotés pendant des heures avec de la bière brune d'abbaye, la véritable recette à la flamande.

**Waterzooï de volaille a la Gantoise** ..... 19,50 €

Cuisses et blancs de poulet mijotés avec des poireaux, carottes et pommes de terre parfumées à la bière blanche de Bruxelles, un plat à la fois délicieux et consistant.

**Stoemp du jour & saucisses de campagne** ..... 17,80 €

Recette classique bruxelloise avec des pommes de terre écrasés et mélangées, chaque jour avec un légume différent, accompagne parfaitement nos saucisses de campagne.

**Boulettes a la sauce tomates & frites** ..... 17,50 €

Boulettes sauce tomate : un classique avec des délicieuses boulettes de viande parfaitement assaisonnés et cuites dans leur sauce tomate pleine de goût.

**Chicon au gratin** ..... 19,50 €

Notre légume national. Chicons (endives) enrobés de jambon à l'os et gratinés, accompagnés de purée de pommes de terre.

**Vol au vent & frites** ..... 16,50 €

Tendres morceaux de poulet cuits avec des champignons, le tout dans une crème légère et posé sur une croustillante pâte feuilletée.

### Plats Enfant

Boulettes sauce tomate & frites

Chicken Nuggets & frites

Pâtes bolognaise

Fish sticks & frites

9,50 €

+ (Jusqu' à 12 ans) +

# La Porteuse d'Eau

## Viandes

**Pavé de bœuf (250 gr)** ..... 19,00 €

Pavé de bœuf grillé accompagné de frites & garniture. Suggestion de cuisson :bleu, saignant, a point.

+ sauce au choix 3 € | beurre maître d'hôtel 1,50 €

**Onglet de bœuf a l'échalotes & gratin dauphinois** ..... 22,50 €

Morceaux de bœuf "partie noble", grillé et nappé d'une sauce à l'échalote accompagné de gratin dauphinois. Suggestions de cuissons : bleu où saignant.

**Entrecôte de bœuf (300 gr)** ..... 26,00 €

Tendre entrecôte de bœuf grillé accompagné de frites et garniture.

+ sauce aux choix 3 € | beurre maître d'hôtel 1,50 €

**Filet américain classique & frites** ..... 17,50 €

Tartare frais 100% boeuf accompagné de cornichons au vinaigre, câpres, salade verte et frites croustillantes.

**Filet américain a l'italienne & frites** ..... 18,70 €

Une recette revisitée du classique avec le rajout de pignons de pin, olives et parmesan, accompagné de salade verte et frites.

**Burger Classique (100% bœuf)** ..... 15,90 €

Haché 100% boeuf juteux sur une tranche de fromage trappiste, rondelle de tomate, cornichons et feuille de laitue dans un pain Moelleux & sa sauce maison, accompagné de frites.

+ onion rings où oignons caramélisés 2 € | cheddar fondu 2 € | patates douces 4 €

**Chicken Burger** ..... 15,90 €

Filet de poulet légèrement assaisonné sur une tranche de fromage trappiste, rondelle de tomate, feuille de laitue dans un pain burger Moelleux & sa délicieuse sauce maison, accompagnée de frites.

+ onion rings où oignons caramélisés 2 € | cheddar fondu 2 € | patates douces 4 €

**½ Poulet rôti, salade & frites** ..... 14,50 €

**SAUCES aux choix:** ..... 3,00 €

Champignons crème | Poivre vert | Moutarde à l'ancienne | Béarnaise | Roquefort | Choron

### SUPPLÉMENTS

Salade verte ..... 5,50 € | Gratin Dauphinois ..... 3,55 € | Stoemp du jour ..... 3,55 € |

Frites ..... 3,15 €

# La Porteuse d'Eau

## Poissons

**Filet de saumon sauce Béarnaise** ..... 20,50 €

Pavé de saumon grillé accompagné de purée de pommes de terre & sauce béarnaise.

**Dos de cabillaud sauce Ostendaise** ..... 24,50 €

Dos de cabillaud cuit au four et nappé d'une sauce à base de chair de moules & crevettes grises, accompagné de purée de pommes de terre.

**Filet de lotte aux poireaux** ..... 24,00 €

Filet de lotte cuit au four, nappé d'une sauce crème aux poireaux, accompagné de purée de pommes de terre.

**Sole Meunière** ..... Prix du jour

## Pâtes

**Pâtes Bolognaise** ..... 14,50 €

Servies avec du fromage.

**Pâtes aux légumes** ..... 16,50 €

Linguine poêles avec des légumes de saison, basilic, ail et huile d'olive extra vierge. Servies avec du fromage.

**Lasagne mozzarella & légumes** ..... 17,50 €

Lasagnes cuites au four avec des aubergines, tomates, courgettes & mozzarella.

**Pâtes au saumon** ..... 18,50 €

Linguine poêles avec des morceaux de pavé de saumon, vin blanc & crème légère. Servies avec du fromage.

**Pennes aux scampis & légumes** ..... 20,50 €

Pennes poêles avec des scampis, brocolis, basilic, ail, vin blanc et une crème légère. Servies avec du fromage.

# La Porteuse d'Eau

## Desserts Maison

Tiramisu aux spéculoos ..... 6,50 €

Maison

Crème brûlée ..... 6,15 €

Maison

Mousse au chocolat ..... 6,50 €

Maison

Mousse à la framboise ..... 6,50 €

Maison

Crêpes maison au sucre ..... 5,95 €

Maison

Crêpe Mikado ..... 7,50 €

Maison

---

### AUTRES DESSERTS

Tarte aux pommes ..... 7,00 €

Moelleux au chocolat ..... 7,00 €

Gaufres de Bruxelles ..... 6,95 €

+ chantilly 1 €

Plateau de fromages (1 personne/ 2 personnes) ..... 9,00 € / 14,50 €

## Glace

Dame Blanche ..... 7,00 €

Dame au chocolat ..... 7,00 €

Coupe brésilienne ..... 7,00 €

Coupe spéculoos ..... 7,00 €

Coupe sorbet ..... 7,00 €

Café Glacé ..... 7,50 €

Glace ..... 2,65 € (par boule)

Au choix: Chocolat, Vanille, Moka, Spéculoos  
+ chantilly ou chocolat 1 €

Sorbet ..... 2,65 € (par boule)

Au choix : Framboise, Mangue, Citron

# La Porteuse d'Eau

## Digestifs

Amaretto ..... 6,50 €

Calvados ..... 7,50 €

Limoncello ..... 6,50 €

Cointreau ..... 7,50 €

Armagnac ..... 7,50 €

Poire William's ..... 7,50 €

Grappa ..... 6,50 €

Cognac ..... 7,50 €

Irish Coffee 8,55 €

# La Porteuse d'Eau

## Carte de vins

### Vin Maison | Rouge | Blanc | Rosé

12.5 cl ... 5,00 € | 25 cl ... 8,00 € | 46 cl ... 14,00 € | 75 cl ... 24,00 €

### Vin Rouge

**Terres Des Truffes (Terra-Ventoux) . . . . . 34,00 €**

AOC Ventoux | Vallée Du Rhône

**Cap Royal (Ch. Pichon Longueville) . . . . . 32,95 €**

Bordeaux Supérieur

**Lacombe Noaillac Cru Bourgeois . . . . . 38,50 €**

Médoc | Bordeaux

**Château Cap De Merle . . . . . 32,75 €**

Bordeaux Supérieur

**Château Liversan . . . . . 42,00 €**

Haut Médoc | Bordeaux

### Vin Blanc

**Chemin De La Hallopière . . . . . 29,85 €**

Chardonnay | Loire

**Château De Maligny . . . . . 38,65 €**

Petit Chablis | Bourgogne

### Bulles verre | bouteille

**Prosecco . . . . . 5,85 € / 34,25 €**

**Cava . . . . . 6,95 € / 37,25 €**

**Champagne . . . . . 9,50 € / 65,00 €**

TOUS NOS PRIX SONT SERVICE & T.V.A INCLUS