



M E N U



CHALET ROBINSON



BRASSERIE | RESTAURANT



W W W . C H A L E T R O B I N S O N . B E

Eaux & softs

	1l	50cl	25cl
Bru, Bru Plat	7,50	4,00	2,80
Thé glacé maison - Huisgemaakte ijsthee			5,00
Jus de pomme 100% Natural Appelsap			5,00
Jus de poire 100% Natural Perensap			5,00
Jus de tomate Spicy Big Tom Tomatensap			5,00
Lait froid - Koude melk - Cold milk			3,00
Eau aromatisée detox du jour			4,00
Detox-gearomatiseerd water			
Daily detox flavored water			
Limonade maison : citron vert, menthe fraîche	4,00		
Huisgemaakte limonade: limoen, verse munt			
Home-made lemonade: lime, fresh mint			
Sirops : citron vert, grenadine, menthe verte, cassis, fleur de sureau, orgeat			3,00
Siropen: limoen, grenadine, groene munt, zwarte bes, vlierbes, orgeat			
Syrups: lime, grenadine, spearmint blackcurrant, elderberry, orgeat			
Coca-Cola, Zero, Light			3,20
Spa citron, Spa orange			3,20
Ice Tea			3,20
Fever Tree Tonic Indian, Ginger Beer, Elderflower			4,00

Jus de fruits frais Verse fruitsappen Fresh fruit juices

Orange - Appelsien - Orange	5,00
Pamplemousse - Pompelmoes - Grapefruit	5,00
Citron - Citroen - Lemon	5,00

Apéritifs Aperitieven Aperitifs

Apéritif maison - Aperitief van het huis	9,00
Champagne Pommery Brut Coupe	12,00
Cava Herencia Coupe	9,00
Cidre naturel Wignac 33cl	7,00
Kir Vin blanc	6,00
Kir Royal Champagne Monopole Heidsieck	10,00
Ricard	6,00
Martini Bianco, Rosso	5,00
Pineau des Charentes	5,00
Campari	5,00
Campari Orange pressée - Vers appelsiensap	9,00
Porto Offley Rouge, blanc - Wit, rood	5,00

Cocktails

Martini e Tonic	8,00
Aperol Spritz Cava	9,00
Mojito Bacardi rum, mint, lemon, soda	9,00
Gin Fizz Bombay Sapphire Lemon, soda	9,00
Daiquiri Bacardi Reserva, lime, sugar syrup	9,00
Pimm's Classic Fever Tree Ginger Beer	10,00

Bières au fût Bieren van het vat Cask beers

Bel Pils 25cl	3,50
Vedett Extra White 25cl	4,00
Liefmans aux Fruits - Fruitbier 25cl	4,00

Bières en bouteille Bieren op fles Bottled beers

Vedett Extra Blond 33cl	4,00
Vedett IPA 33cl	4,50
Ginette Bio White, Blond ou Fruit	4,00
Liefmans Yell'oh on the rocks 25cl	4,50
Wild Jo Blond 33cl	4,50
Duvel 33cl	4,50
La Chouffe 33cl	4,50
Maredsous 6°, 8°, 10° Triple	4,50
Carlsberg	4,00
Carlsberg 0.0%	4,00
Corona	4,00
Desperados	4,00
La Cambre Ambrée Artisanal	4,50
Léopold7 6,2° Artisanal	4,50

Alcools | Alcohols | Spirits

Gin Bombay Sapphire Fever Tree Tonic	10,00
Gin Hendrick's Fever Tree Tonic	12,00
Rhum Bacardi	9,00
Rhum Bacardi Reserva	10,00
Vodka Eristoff Brut	9,00
Vodka Grey Goose	12,00
Scotch Whisky William Lawson's	9,00
Tequila Camino Real	10,00

Liqueurs | Likeuren

Amaretto di Saronno	9,00
Bailey's	9,00
Grand Marnier	9,00
Sambucca	9,00
Cointreau	9,00

Pousses | Sterkedranken

Whiskies - Whisky's - Whiskies

Scotch Blend - Dewar's 43° - 12y	12,00
Bourbon - Jack Daniel's	9,00
Single Malt - Aberfeldy 40° - 12y	15,00

Cognacs, Armagnacs & Eaux-de-Vie

Cognac Otard VSOP	10,00
Joy - Bas Armagnac	9,00
Calvados Pays d'Auge 40°	9,00

ENTRÉES | VOORGERECTHEN | STARTERS

Gambas aux herbes justes tiédies à l'ail et pois gourmands Gambas met knoflookkruiden en zoete erwten Gambas with garlic herbs and sweet peas	16,00
Carpaccio de boeuf Holstein mûré, salade mélangée parfumée à la truffe Carpaccio van gerijpt Holsteinrund, sla Carpaccio of matured Holstein Beef	15,00
La Burrata de Bufflonne et tomates anciennes Burrata van Bufflonne en oude tomaten Burrata of Bufflonne and old tomatoes	14,00
Saumon mariné, fenouil, vinaigrette aux agrumes, herbes fraîches Gemarineerde zalm, venkel, citrusvinaigrette, verse kruiden Marinated salmon, fennel, citrus vinaigrette, fresh herbs	14,00
Salade Caesar, romaine, volaille de Bastogne et pain croustillant Caesarsalade met Romeinse sla, Bastognekip en knapperig brood Caesar salad, romaine lettuce, Bastogne chicken and crusty bread	14,00
L'Os à Moelle de la boucherie, en légère persillade Mergpijp van de slager met een lichte persillade Butcher's marrowbone with a light parsley vinaigrette	14,00

MINI ROBINSONS KINDEREN CHILDREN

Fish & Chips maison Huisbgemaakte Fish & Chips Chef's own Fish & Chips	10,00
Macaroni au fromage Macaroni met kaas Cheese macaroni	10,00
Petites boulettes sauce tomate, frites Kleine gehaktballen met tomatensaus, frietjes Small meatballs with tomato sauce, french fries	10,00

PLATS | HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Fish & chips, tartare maison Fish & chips, huisgemaakte tartaarsaus Fish & chips, chef's own tartare sauce	19,00
Wok de légumes, curry rouge, basilic thaï Wok van groenten, rode curry, Thais basilicum Wok vegetables, red curry, Thai basil	18,00
Tagliata de Bœuf, mimolette et vinaigre de Kriek Runder tagliata, mimolette en Kriek azijn Beef tagliata, mimolette and Kriek vinegar	28,00
Duo de boudin artisanal d'Orp le Grand, beurre de ratte, jeunes pousses, moutarde Duo van ambacht pensen van "Orp le Grand", boter, jonge kruiden, mosterd Duo of craft Boudin off "Orp le Grand", butter, young herbs, mustard	18,00
Truite saumonée, salade de légumes verts, sauce aux herbettes Zalmforel, groene groentesalade, herbettesaus Salmon trout, green vegetable salad, herbette sauce	21,00
Salade Caesar, romaine, volaille de Bastogne et pain croustillant Caesarsalade met Romeinse sla, Bastognekip en knapperig brood Caesar salad, romaine lettuce, Bastogne chicken and crusty bread	21,00
Filet américain préparé, frites (boeuf cru haché, mayonnaise, oeuf, oignon...) Filet américain préparé, frieten (gehakt rauw rundvlees, mayonaise, ei, ui...) Steak tartare, fries (minced raw beef, mayonnaise, egg, onion...)	17,00

DESSERTS | DESSERTEN

Café Galette <i>Café ou thé avec une gaufre chaude au pralin de Jean Galler</i> <i>Koffie of thee met een warm wafel gevuld met praline van Jean GALLER</i> <i>Coffee or tea with a hot waffle stuffed with pralin of Jean GALLER</i>	8,00
Crème brûlée à la vanille de Madagascar Crème brûlée met vanille uit Madagascar Crème brûlée with Madagascar vanilla	8,00
Fraise Melba : glace vanille maison et chantilly Aardbeien Melba : huisgemaakt vanille-ijs en slagroom Strawberry Melba : home-made vanilla icecream and whipped cream	8,00
Abricots pochés au thym citronné et glace yaourt Gepocheerde abrikozen met citroentijm en yoghurtijs Poached apricots with lemon thyme and yogurt ice cream	8,00
L'indémoulable fondant chaud au chocolat De klassieke warme chocoladefondant Hot chocolate fondant	9,00
Tiramisu aux framboises et meringue Tiramisu met aardbeien en schuimpje Tiramisu with strawberries and meringue	9,00
Mousse au chocolat maison Huisgemaakte chocolademousse Chef's own chocolate mousse	8,00

Champagne

	coupe	bouteille
Monopole Heidsieck & Co	10,00	59,00
Pommery Brut Royal	12,00	69,00
Pommery Brut Rosé		99,00
Cuvée Louise Millésime 2002		199,00

Vin blanc Witte wijn White wine

Château Haurets 2016 Bordeaux	22,00
 Château Mémoires 2017 Bordeaux - Sauvignon <i>Biologique</i>	27,00
Charmoise Domaine Marionnet 2017 Sauvignon de Touraine	36,00
Pouilly Fumé 'Argile à Silex' 2016/17 Domaine Bouchié Chatellier	46,00
 Pouilly Fuissé 2016/17 Dominique Cornin <i>Biodynamique</i>	49,00
 Caldora Terre di Chieti 2017 Chardonnay - Abruzzo <i>Culture raisonnée</i>	27,00

Vin rosé Rose wijn Rose wine

 Summertime by La Gordonne 2015 Côtes de Provence <i>Organic</i>	29,00
 Pomponette Rosé 2016 Côteaux d'Aix - Biodynamique et nature Grenache Syrah Cinsaut Mourvèdre Vermentino	36,00

Au verre | Per glas | Glass

Blanc

Château Mémoires Bordeaux	6,00
Caldora Terre di Chieti Chardonnay	6,00
Pouilly Fumé 'Argile à Silex'	9,00

Rosé

Summertime by La Gordonne <i>Organic</i>	5,00
--	------

Vin rouge Rode wijn Red wine

Château La Rose du Pin 2012/14 Bordeaux	22,00
Château Charron 2015 Blaye - Côtes de Bordeaux	27,00
Cap Royal 2015 Bordeaux Supérieur - Pichon Longueville Baron	28,00
 Les Pious 2016 Côtes du Rhône <i>Biodynamique</i>	29,00
Château Peybonhomme Les Tours 2016 Cru Bourgeois Premières Côtes de Blaye	32,00
 Les Piliers de la Maison Blanche 2015 Bordeaux Montagne-Saint-Emilion <i>Organic</i>	39,00
 Château Patache d'Aux 2012 Médoc Cru Bourgeois <i>Culture raisonnée</i>	40,00
 Château Petit Bocq 2014 Saint-Estèphe <i>Culture raisonnée</i>	58,00
Château Le Priolat 2012 Francs - Côtes de Bordeaux	38,00
AD Francos - Côtes de Bordeaux 2011 Francs-Côtes de Bordeaux <i>Organic</i>	59,00
 La Fourmente 'Amour de Fruit' 2016 Côtes du Rhône <i>Biodynamique</i>	32,00
 Domaine Dieulefit 'Les Crottes' 2014 Côtes du Rhône Villages Visan <i>Biodynamique</i>	39,00
 Chianti Rufina 'Frascole' 2015 Italia - Chianti Rufina DOCG <i>Organic</i>	38,00
Gamay - Domaine Marionnet 2016/17 Premières vendanges <i>Sans soufre</i> <i>aussi servi frais - ook koel geschonken</i>	36,00
 Pinot Noir 'Cuvée Tradition' 2016 Alsace - Fernand Engel <i>Organic</i> <i>aussi servi frais - ook koel geschonken</i>	39,00

Rouge

Château Charron Bordeaux	6,00
Pinot Noir d'Alsace 'Cuvée Tradition'	7,00
Château Patache d'Aux Médoc	8,00
Château Le Priolat Bordeaux	8,00

Boissons chaudes

Warme dranken

Café Koffie Coffee

Lungo, Espresso, Ristretto, Deca	3,00
Double Espresso	4,00
Lait Russe	4,50
Cappuccino Italiano <i>Mousse de Lait</i>	4,00
Cappuccino Viennois <i>Chantilly saupoudrée de cacao</i>	4,00
Chocolat chaud aux pépites de chocolat <i>Avec ou sans chantilly</i>	4,50
Café Galette <i>Café ou thé, gaufre chaude farcie au pralin</i> <i>Koffie of thee, warm wafel gevuld met praline</i> <i>Coffee or tea, hot waffle stuffed with pralin</i>	8,00
Supplément sirop <i>Noisette, vanille ou speculoos</i>	1,00
Irish Coffee	9,00
Italian Coffee	9,00
French Coffee	9,00

Thés Thees Teas

Thé des Lords <i>Noir, bergamote - Zwart, bergamot</i>	4,00
Thé du Hammam <i>Vert, dattes - Groen, dadels</i>	4,00
Thé des Moines <i>Tibétain, floral - Tibetaans, bloesem</i>	4,00
Thé à la menthe fraîche <i>Verse muntthee</i>	5,00
Margareth Darjeeling	4,00
Jardin des songes : agrumes, plantes <i>Sans théine - zonder theïne - teaine free</i>	4,00
L'Herboriste - Infusion aromatique <i>Curcuma, réglisse, verveine - Sans théine</i> <i>Kurkuma, zoethout, verbena - Zonder theïne</i>	4,00

Casse-croûte

10,00	Mini croquettes aux crevettes maison, persil frit Huisbereide mini garnalkroketten met gebakken peterselie Chef's own mini prawn croquettes with fried parsley
8,00	Mini croquettes au "Brugge Vieux" et truffe Mini kroketten met "Brugge Oud" kaas en truffels "Brugge Old" mini cheese croquettes and truffle
11,00	Assiette de jambon Espagnol Bordje Spaanse ham Spanish ham platter
8,00	Bâtonnets de fromage "Brugge Vieux" Staafjes van "Brugge Oud" kaas "Brugge Old" cheese fingers
8,00	Chipirones frits, tartare ou citron vert Gefrituurde chipirone-inktvisjes met tartaar of limoen Fried chipirones with tartare or lime
8,00	Tranches de boudin blanc d'Orp-le-Grand, moutarde Witte pensschijfjes uit Orp-le-Grand met mosterd Slices of white Belgian boudin from Orp-le-Grand with mustard
8,00	Fagots de saucisson nature Faggots van natuurlijke worst Fagots of natural sausage
12,00	Tartine au fromage blanc, herbes et radis Boterham met kaas, kruiden en radijs Open sandwich with cheese, herbs and radishes
14,00	Tartine au Filet Américain <u>ou</u> tartare à l'italienne Boterham met filet américain <u>of</u> tartaar op italiaanse wijze Open Sandwich with steak tartare <u>or</u> tartare italian style
14,00	Tartine au saumon mariné et cream cheese Boterham met gemarineerde zalm en roomkaas Open Sandwich with marinated salmon and cream cheese

Snacks uniquement disponible de 14h30 à 19h
Snacks alleen beschikbaar van 14u30 tot 19u
Snacks only available from 2:30 p.m to 7 p.m

Gourmandises

Glaces et sorbets artisanaux

Huisbereid ijs en sorbetijs

Handmade ice-cream and sorbets

- 4,00 Deux ou trois parfums au choix - Twee of drie smaken naar keuze - Choice of two or three flavour
6,00 Glaces : vanille, chocolat noir, chocolat blanc, lait d'amande, café, spéculoos
Sorbets : fraise, framboise, citron, fruits rouges, agrumes
Ijs : vanille, fondantchocolade, witte chocolade, amandelmelk, koffie, speculaas
Sorbetijs : aardbei, framboos, citroen, rood fruit, citrusvruchten
Ice-cream : vanilla, dark chocolate, white chocolate, almond milk, coffee, speculoos biscuit
Sorbets : strawberry, raspberry, lemon, red fruit, citrus fruits
- 8,00 Café liégeois : glace au café, café chaud et chantilly
Luikse koffie : koffie-ijs, warme koffie en slagroom
Café liégeois : coffee ice cream, hot coffee and whipped cream
- 8,00 Dame blanche au coulis de chocolat Chokotoff
Dame blanche met coulis van Chokotoff chocolade
White lady with Chokotoff chocolate
- 8,00 Dame noire tout au chocolat
Dame noire met chocolade
Black lady with chocolate
- 8,00 Dame brune, vanille et coulis de caramel à la fleur de sel
Dame brune, vanille en coulis van karamel met fleur de sel
Brown lady, vanilla with fleur de sel and caramel coulis
- 8,00 Le Brusseleir : glace chocolat blanc et spéculoos, chocolat chaud
De Brusseleir : witte chocolade-ijs en speculaas, warme chocoladesaus
Le Brusseleir : white chocolate ice cream and speculoos, hot chocolate
- 8,00 Banana split : glace vanille et sauce au chocolat
Banana split : vanille-ijs en chocoladesaus
Banana split : vanilla ice cream and chocolate sauce
- 8,00 Coupe "After-Eight" : sorbet chocolat, coulis de menthe maison (sans gluten ni lait)
"After-Eight" coupe : chocoladesorbet met een huisgemaakte coulis van munt (zonder gluten of melk)
"After-Eight" sundae : chocolate sorbet, chef's own mint coulis (gluten and dairy-free)
- 8,00 Fraise Melba : glace vanille maison et chantilly (en saison)
Aardbeien Melba : huisgemaakt vanille-ijs en slagroom (in het seizoen)
Strawberry Melba : home-made vanilla icecream and whipped cream (in season)

Crêpes ou gaufre de Bruxelles artisanales

Pannenkoeken of Brusselse wafel

Crepes or Brussels waffle

- 8,00 Au choix : nature au sucre ou chocolat chaud ou chantilly
Naar keuze : natuur met suiker of warme chocolade of slagroom
Choice : plain with sugar or hot chocolate or whipped cream
- 8,00 Au choix : caramel au beurre salé ou crème de citron
Naar keuze : karamel met gezouten boter of citroenroom
Choice : salted butter caramel or lemon cream
- 8,00 Spéculoos, glace et crème
Speculaas, ijs en room
Speculoos, ice cream and cream
- 8,00 Tatin : pommes caramélisées
Tatin : gekaramelliseerde appels
Tatin : caramelised apples
- 8,00 Mikado : chocolat chaud, chantilly, glace vanille
Mikado : warme chocolade, slagroom, vanille-ijs
Mikado : hot chocolate, whipped cream, vanilla ice cream
- 8,00 Chiquita : banane et chocolat chaud
Chiquita : banaan, warme chocolade
Chiquita : banana, hot chocolate

Organisez **votre événement privé ou corporate** au Chalet Robinson

Chalet Robinson is ook een zaal voor **privé en corporate evenementen**



CHOUX *De* BRUXELLES

catering, venues, restaurants, guestrooms

WWW.**CHOUXDEBRUXELLES**.BE

+32 2 359 92 40 | INFO@CHOU.BE

