

Lunch menu 2 services/gangen/course : 26€ pp

Lunch menu 3 services/gangen/course : 32€ pp

MENU

ENTRÉES/VOORGERECHTEN/ STARTERS 13€

Terrine Ardennaise, confiture d'airelles, salade mixte

Paté op Ardense wijze, veenbessenconfituur, gemengde salade

Ardennes terrine, lingonberry jam, mixed salad

Ou/of/or

Soupe de poisson et sa rouille

Vissoep met rouille

Fish soup and its rouille

Ou/of/or

Toast aux champignons de saison parfumé à l'ail

Toast met bospaddestoelen geparfumeerd met look

Toast with seasonal mushrooms flavored with garlic

PLATS/HOOFDGERECHTEN/ MAIN DISHES 22€

Dos de saumon à la plancha, sautés de haricots verts, petits pois et Mange-tout, pomme purée aux olives, sauce vin blanc dijonnaise

*Zalmhaasje a la plancha, gebakken prinsessenboontjes, erwtjes, aardappelpuree
Met olijven, mosterdsausje met witte wijn*

Salmon fillet à la plancha, sautéed green beans, peas and mange-tout, mashed Potatoes with olives, Dijon white wine sauce

Ou/of/or



LEOPOLD
Leopold Brussels - EU
RESTAURANT | HOTEL | BANQUETS

Leopold Hotel Brussels
T: +32 (0)2 546 1816
www.hotel-leopold.be

Tortellini, sauce parmesan parfumée à la tartufata

Tortellini, kaassaus geparfumeerd met tartufata

Tortellini, parmesan sauce flavored with tartufata

Ou/of/or (+3€)

Médailon de veau rôti, poêlées de champignons des bois, pommes Grenailles au romarin, sauce fine champagne

Gebraden kalfsmedaillon, gebakken bospaddestoelen, rozemarijnaardappeltjes, "fine champagne" saus

Roasted veal medallion, pan-fried wild mushrooms, Grenaille potatoes with Rosemary, fine champagne sauce

DESSERTS 8€

Tarte Tatin et sa boule de glace vanille, sauce caramel

Tarte Tatin met vanille ijs en karamelsaus

Tarte Tatin and its scoop of vanilla ice cream, caramel sauce

Ou/of/or

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Madagascar vanille/vanilla crème brûlée

Ou/of/or

Dame blanche ou/of sorbet

Vanilla ice cream with hot chocolate sauce or sorbet



Leopold Hotel Brussels
T: +32 (0)2 546 1816
www.hotel-leopold.be