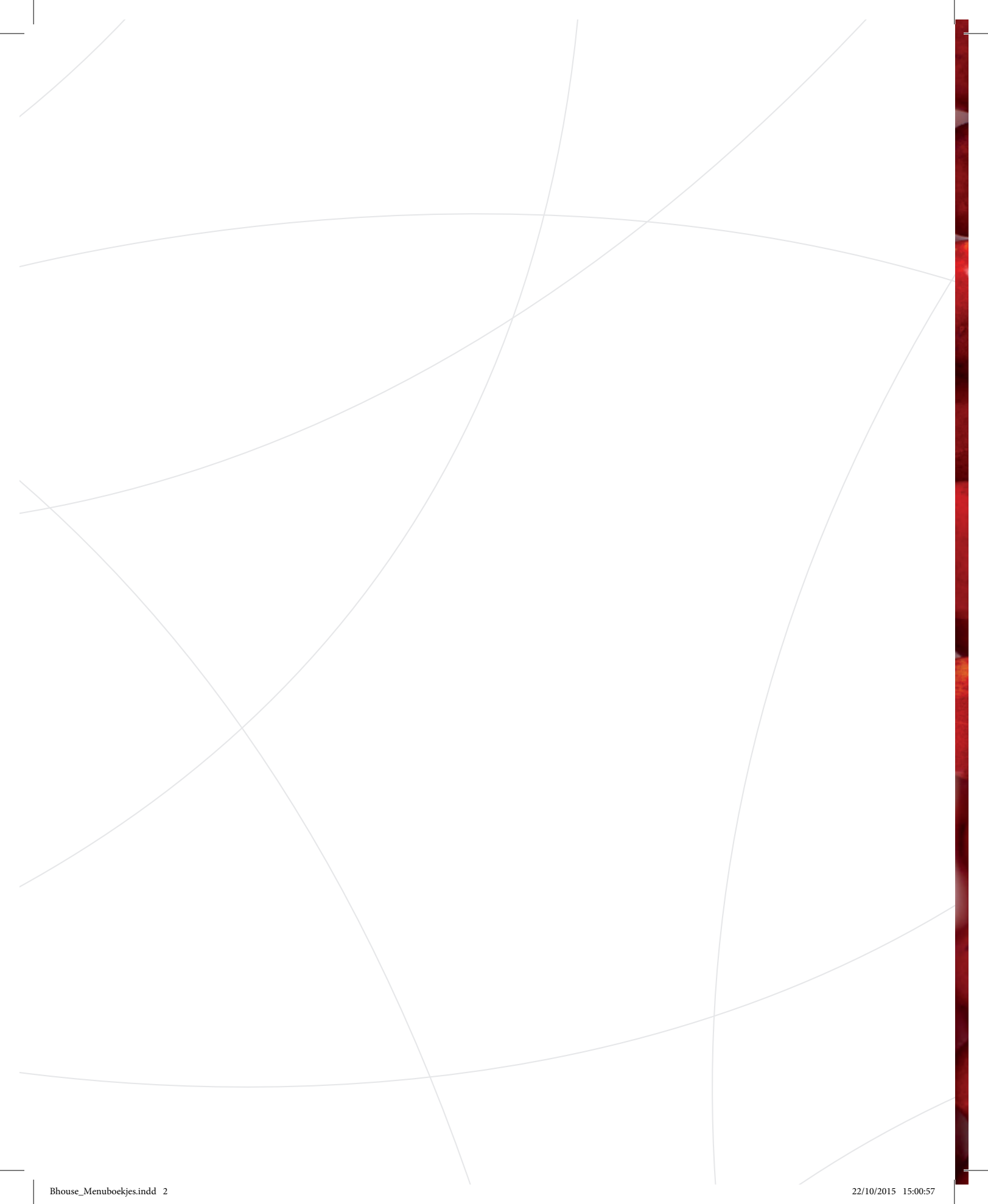


business class menu





Welcome aboard!

Belgium is renowned for its culinary finesse and it is our great pleasure to offer you a specially designed menu created by some of the very best talents in the country. Under the guidance of our Belgian Michelin Star chefs, Brussels Airlines is delighted to take you on a delectable gastronomic tour. If you would like to try one of their signature dishes on board your flight departing from Brussels, then opt for the meal choice with a chef's hat next to it.

And of course, a tour of Belgium's gastronomic landscape would be incomplete without a few of our beers. We now regularly feature regional beer varieties on board so do try one. Or perhaps you would prefer a glass of wine? Our fine selection, put together by Master of Wine Fiona Morris, comes from prestigious cellars and recently won first prize in Global Traveler's International Wines on the Wing Competition.

We wish you bon appétit and a very pleasant flight!

Bienvenue à bord !

La Belgique est réputée pour sa finesse culinaire et nous sommes très heureux de vous proposer un menu spécialement concocté par certains de nos meilleurs chefs. Sous la houlette de chefs étoilés au Guide Michelin, Brussels Airlines se réjouit de vous offrir cette découverte gastronomique de haut vol. Si vous souhaitez déguster l'un de ces plats « signature » à bord de votre vol au départ de Bruxelles, faites votre choix parmi les plats accompagnés d'une toque.

La découverte du paysage gastronomique belge ne serait pas complète sans avoir goûté quelques-unes de nos bières. Nous proposons régulièrement à bord diverses variétés brassicoles régionales, n'hésitez donc pas... à moins que vous ne préfériez un verre de vin. Notre excellente sélection, composée par l'œnologue et Master of Wine Fiona Morris, est issue de prestigieuses caves et a récemment remporté le premier prix au concours international « Wines on the Wing » organisé par le magazine américain Global Traveler.

Nous vous souhaitons un bon appétit et un agréable vol !

Welkom aan boord!

België heeft een culinair hoogstaande reputatie, daarom stellen we u met veel genoegen een menu voor dat werd samengesteld door enkele van de grootste talenten van ons land. Brussels Airlines neemt u met plezier mee op een fantastische gastronomische rondleiding onder leiding van Belgische chefs met een of meerdere Michelin-sterren. Wilt u een van hun creaties aan boord uitproberen op uw vlucht vanuit Brussel, kies dan een maaltijd waarbij een koksmuts staat afgebeeld.

Een rondleiding door het Belgische gastronomische landschap is uiteraard niet compleet zonder enkele van onze bieren. We hebben sinds kort regelmatig regionale biersoorten aan boord, dus probeer er gerust eentje uit. Of misschien houdt u het liever bij een glas wijn? Onze fijne selectie, samengesteld door Master of Wine Fiona Morris, is afkomstig uit prestigieuze kelders en won onlangs de eerste prijs in de internationale competitie 'Wines on the Wing' van het Amerikaanse reismagazine Global Traveler.


Wij wensen u veel culinaire genoegens en een goede vlucht!



ANNE TRICOT
Vice President Customer Experience

Lunch


Apéro snack

-  Smoked mackerel rilette ***
tomato - yoghurt - chives


Starter

-  Zealand mussels ***
tabbouleh - vadouvan (curry) - green celery


or

-  Wild pheasant terrine ***
orange - cranberries - sauterne wine

Main Courses

-  Home-style hare ***
hazelnuts - celeriac - goose liver

or

-  Sole «North Sea» ***
leek - mushrooms - grey shrimp

or

Pasta Agnolotti
7 cheeses - rucola - spinach

*Our cabin crew will be happy to assist you in making your choices.
Please accept our apologies should your selection not be available.*



Cheese

Selected exclusively by Kaasaffineurs Van Tricht - Cheese aged to perfection



Smoked cheese ***

Hard cow's milk cheese – smoked - Origin: Gijzenzele, East Flanders, Belgium



Le Larry fresh goat cheese ***

made of goat's milk – slightly ripened – Origin: Destelbergen, East Flanders, Belgium

Bleu de Sassenage PDO/PGI

Creamy blue cheese of cow's milk – natural rind – aged – Origin: Rhône-Alpes region, France

A selection of warm bread rolls is served throughout the meal

Dessert



Chocolate 'São Thomé' ***

vanilla - olive oil - passion fruit


Coffee or Tea

Fresh fruit is available at any time after the meal service


If this flight is scheduled to be longer than 7 hours, we will also serve a snack and/or a refreshment

Déjeuner


Apéro snack

-  Rillettes de maquereau fumé ***
tomate - yaourt - ciboulette


Entrée

-  Moules de Zélande ***
taboulé - vadouvan - céleri vert


ou

-  Terrine de faisan sauvage ***
orange - airelle - sauterne

Plats principaux

-  Lièvre de chez nous ***
noisette - céleri-rave - foie d'oie

ou

-  Sole «Mer du Nord» ***
poireau - champignon - crevette grise

ou

- Pasta Agnolotti
7 fromages - roquette - épinard

*Notre personnel de bord est à votre disposition pour toute question relative au menu.
Veuillez accepter nos excuses si le plat de votre choix n'est plus disponible.*



Fromage

Sélectionnés exclusivement par Kaasaffineurs Van Tricht - Fromages affinés à la perfection



Fromage fumé ***

Fromage dur à base de lait de vache - fumé - Origine : Gijzenzele, Flandre orientale, Belgique



Chèvre frais Le Larry ***

à base de lait de chèvre – goût assez prononcé – Origine : Destelbergen, Flandre orientale, Belgique

Bleu de Sassenage AOC/AOP

fromage bleu à base de lait de vache – Croûte lavée – goût prononcé – Origine : Rhône-Alpes, France

Une sélection de petits pains chauds est servie durant tout le repas.

Dessert



Chocolat 'São Thomé' ***

vanille - huile d'olive - fruit de la passion


Café ou Thé

Des fruits frais sont à votre disposition à tout moment après le service repas


Si la durée de vol est supérieure à 7 heures, nous vous proposerons également un en-cas et/ou un rafraîchissement

Middagmaaltijd


Apéro snack

-  Rilette gerookte makreel ***
tomaat - yoghurt - bieslook


Starter

-  Zeeuwse mossel ***
tabouleh - vadouvan - groene selder


of

-  Terrine wilde Fazant ***
sinaas - veenbes - sauterne

Hoofdgerechten

-  Haas van bij ons ***
hazelnoot - knolselder - ganzenlever

of

-  Zeetong «Noordzee» ***
prei - champignon - grijze garnaal

of

Pasta Agnolotti
7 kazen - rucola - spinazie

*Ons cabinepersoneel staat altijd klaar om u te helpen bij het maken van een keuze.
Onze excuses als uw keuze af en toe niet verkrijgbaar is.*



Kaas

Exclusief geselecteerd door Kaasaffineurs Van Tricht - Perfect gerijpte kazen



Rookkaas ***

Harde kaas gemaakt van koemelk –Gerookt- Origine : Gijzenzele East Flanders Belgium



Verse Geit Le Larry ***

gemaakt van geitenmelk – licht afsmakend – Origine : Destelbergen East Flanders Belgium

Bleu de Sassenage AOC/AOP

*Smeuige blauwschimmelkaas gemaakt van koemelk – Gewassen korst – afsmakend
Origine : Rhône-Alpes Frankrijk*

A selection of warm bread rolls will be served throughout the meal

Nagerecht



Chocolade 'São Thomé' ***

vanille - olijfolie - passievruucht

Koffie of thee

Na de maaltijd kunt u steeds vers fruit krijgen

Als deze vlucht volgens het schema langer duurt dan 7 uur, serveren wij tevens een snack en/of een versnapering

Brussels Airlines Hat Trick

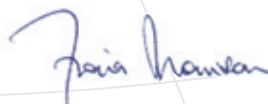
We've done it! Our small airline with a big international perspective has won, for the third time in a row, the Best International Wine List from the Wines on the Wing competition, organised each year in New York by Global Traveler Magazine. What's more, we beat 29 other airlines to first place. Our international wine list is a blend of classic favourites, such as Sancerre and Bordeaux, mixed with some interesting discoveries from countries such as Portugal, Italy and Argentina. In honour of our routes to Africa and the U.S.A. we have chosen some top names from the Cape and California to feature, as well as a couple of Belgian wines as our Wine of the Month Specials. We know that those of you who fly regularly with us enjoy discovering these new wines and we have been delighted with your feedback. We seek out wines with good character and easy-to-drink tastes that are fruity and well balanced and match well with our inflight menus. They come with our very best wishes for a pleasant flight.

Le coup du chapeau de Brussels Airlines

C'est fait ! Notre petite compagnie aérienne d'envergure internationale a remporté, pour la troisième fois consécutive, le prix de la Meilleure Carte des Vins du Concours Wines on the Wing organisé chaque année par le Global Traveler Magazine à New York. Qui plus est, nous avons battu 29 autres compagnies aériennes pour remporter la première place. Notre carte de vins internationale mélange des classiques tels que Sancerre et Bordeaux aux découvertes intéressantes provenant de pays tels que le Portugal, l'Italie et l'Argentine. Afin de célébrer nos destinations en Afrique et aux États-Unis nous avons sélectionné de grands noms en provenance du Cap et de la Californie ainsi que quelques vins belges dans notre sélection de Vin du mois. Nous sommes conscients que ceux d'entre vous qui voyagent fréquemment avec nous, sont ravis de découvrir ces nouveaux vins et nous avons été heureux de recevoir vos commentaires. Nous recherchons des vins charpentés et faciles à boire mais aussi fruités et équilibrés pour être en mesure d'accompagner parfaitement nos menus à bord. Nous vous les présentons en vous souhaitant un très agréable vol.

Brussels Airlines scoort hattrick

Het is ons gelukt! Onze kleine luchtvaartmaatschappij met een grote internationale visie heeft, voor de derde keer op rij, de prijs gewonnen voor de beste internationale wijnkaart in de Wines on the Wing competitie. Deze wordt elk jaar door het tijdschrift Global Traveler in New York gehouden. We hebben ook nog eens 29 andere luchtvaartmaatschappijen verslagen in de strijd om de eerste plaats. Onze internationale wijnkaart biedt een mengeling van klassieke favorieten, zoals Sancerre en Bordeaux, met een aantal interessante ontdekkingen uit landen als Portugal, Italië en Argentinië. Ter ere van onze vliegroutes naar Afrika en de VS hebben we enkele topwijnen uit de Kaap en Californië plus een paar Belgische wijnen verkozen als speciale Wijn van de maand. We weten dat degenen onder u die regelmatig met ons vliegen veel plezier beleven aan het ontdekken van deze nieuwe wijnen, en wij stellen uw mening altijd zeer op prijs. Wij selecteren wijnen met een goed karakter die prettig om te drinken, fruitig en evenwichtig zijn, en goed samengaan met onze menu's. Ze worden geserveerd met onze beste wensen voor een aangename vlucht.



FIONA MORRISON
Master of Wine & Brussels Airlines' Wine Consultant



Champagne

Laurent-Perrier Brut

Boldness, free spirit, elegance and simplicity are the founding values of Laurent-Perrier, where passion guides. Unrivalled since 1812, it shares an epicurean vision with Champagne lovers worldwide and has no higher ambition than to demonstrate the "Art de vivre à la française". Marked by a high percentage of Chardonnay, Laurent-Perrier Brut is the signature style – fresh, light and elegant – showcasing the qualities that are essential to the House.

Vivacité, imagination, élégance et simplicité sont les valeurs fondamentales de la maison Laurent-Perrier, le tout mené par la passion. Inégalée depuis 1812, elle partage la même vision épicurienne que les amateurs de champagne dans le monde entier et son ambition est de présenter l' « art de vivre à la française ». Marqué par un fort pourcentage de chardonnay, le Laurent-Perrier Brut est dans le style classique – frais, léger et élégant – mettant en avant les qualités essentielles de la maison.

Durf, originaliteit, elegantie en eenvoud. Deze waarden vormen al vanaf de oprichting de basis voor Laurent-Perrier, waar passie de leidraad is. Dit huis, dat sinds 1812 nooit is geëvenaard, heeft een epicurische visie waarin champagneliefhebbers van over de gehele wereld zich kunnen vinden. Het uitdragen van "l'art de vivre à la française" is het hoogste streven. De Laurent-Perrier Brut, met een hoog percentage Chardonnay, heeft alle kenmerken van de typische stijl van het huis. Hij is fris, licht en elegant – de kwaliteiten die essentieel zijn voor deze producent.



White Wine | Vin Blanc | Witte wijn



Pouilly-Fuissé Bouchard Père et Fils Burgundy 2013, France

This historic Burgundy wine merchant has wonderful vineyard holdings in southern Burgundy where the Chardonnay grapes grow well on the chalk and limestone soils. Pale straw in colour, with light nutty, citrus, green apple and delicate floral notes in the nose. On the palate the wine is lively and fresh with flavours of vanilla and melon. Lovely as an apéritif, it can also be served with shellfish, chicken or pasta in cream sauce.

Ce négociant en vins historique possède de merveilleux vignobles au sud de la Bourgogne, le Chardonnay y prospère dans des sols riches en craie et en calcaire. À la robe jaune paille, il a un nez aux notes légères de noix, d'agrumes et de pomme verte accompagné d'une délicate touche florale. Au palais c'est un vin vivace et frais avec des saveurs de vanille et de melon. Parfait en apéritif, il peut aussi être servi avec les crustacés, le poulet ou les pâtes à la crème.

Deze van oudsher in de Bourgogne gevestigde wijnhandel beheert prachtige wijngaarden in het zuiden van deze streek, waar de Chardonnay druiven het uitstekend doen op de kalk- en mineraalrijke bodem. Strogeel van kleur met subtiele nootachtige, bloemige noten in de neus met daarbij citrus en groene appel. In de mond is de wijn levendig en fris met tonen van vanille en meloen. Heerlijk als aperitief en ook bij schaaldieren, kip of pasta in roomsaus.



Livon Sauvignon Blanc 2013, Italy

The grapes for this famous Sauvignon Blanc come from the cool hillsides of Collio in northeastern Italy. It has a straw yellow colour, a lovely intense fruity nose with notes of melon and green herbs. On the palate the wine is fresh, crisp and dry with a good persistent fruity, citrus taste. Great with sushi, seafood and shellfish.

Le raisin de ce célèbre Sauvignon Blanc est cultivé dans les coteaux tempérés de Collio au nord-est de l'Italie. Sa robe est de couleur jaune paille, son nez est joliment fruité avec des notes herbacées et de melon. Au palais ce vin est frais, vif et sec avec des saveurs agréablement vives de fruits et d'agrumes. Parfait avec les sushis, les fruits de mer et les crustacés.

De druiven voor deze beroemde Sauvignon Blanc groeien op de koele heuvels van Collio in noordoost Italië. De wijn heeft een strogele kleur en een heerlijke, intens fruitige neus met noten van meloen en groene kruiden. In de mond is hij fris, knisperend en droog met een goede fruitige en citrusachtige smaak die lang aanhoudt. Smaakt geweldig bij sushi, zeevruchten en schaaldieren.

Red Wine | Vin Rouge | Rode wijn



Château Godeau Saint-Émilion Grand Cru 2010, France

From a wonderful location on the slopes of the Saint-Émilion plateau, this wine is made from a blend of 95% Merlot and 5% Cabernet Franc grapes. Deep ruby in colour, with attractive aromas of black cherry, raspberry and liquorice, this is a classic Bordeaux with good minerality and a fleshy, ripe black plum flavoured taste. Perfect served with grilled meats.

Produit dans une belle région sur les coteaux du plateau de Saint-Émilion, ce vin est un mélange de Merlot à 95 % et de Cabernet Franc à 5 %. À la robe rubis profond avec des arômes séduisants de cerise noire, framboise et réglisse, c'est un Bordeaux typique de bonne minéralité qui se révèle charnu en bouche avec des saveurs de prune noire mûre. Il sera parfait avec les viandes grillées.

Deze wijn is gemaakt van een mengeling van 95% Merlot en 5% Cabernet Franc druiven die op de mooi gelegen hellingen van de hoogvlakte van Saint-Émilion groeien. Het is een klassieke Bordeaux, robijnrood van kleur, met aangename aroma's van zwarte kersen, frambozen en drop, een goede mineraliteit en een smaak van vlezig, rijpe donkere pruim. Een perfecte combinatie met gegrild vlees.



Lourensford Shiraz 2013, Stellenbosch, South Africa

From an estate founded in 1700 in the Helderberg Mountains of Stellenbosch in South Africa comes this generous red wine made from the Shiraz (or Syrah) grape. It has a deep red colour, aromas of fruit jam and nutmeg on the nose. The taste is dense and rich with a smooth, velvety, tannic structure and flavours of plums and blackberries with notes of vanilla on the finish. Serve with grilled or roasted meats.

Ce domaine fondé en 1700 dans les montagnes Helderberg de Stellenbosch en Afrique du Sud nous offre ce vin rouge généreux issu de Shiraz (ou Syrah). Sa robe est rouge intense, avec des arômes de confiture de fruits et un nez aux touches de noix de muscade. Il est dense et riche en bouche avec une structure tannique douce et soyeuse et s'accompagne de saveurs de prunes et de mûres avec une finale aux notes vanillées. À servir avec les viandes grillées ou rôties.

Een gulle rode wijn, gemaakt van Shiraz druiven (ook wel Syrah genoemd) en afkomstig van een domein dat al in 1700 gevestigd werd in de Helderberg-streek van Stellenbosch, Zuid-Afrika. Hij heeft een dieprode kleur, en in de neus aroma's van vruchtenjam en nootmuskaat. De smaak is vol en rijk, met een soepele, fluweelachtige tanninestructuur en smaken van pruim en bramen met noten van vanille in de afdronk. Een aanrader bij gegrild of geroosterd vlees.

Beers | Bières | Bieren



Hoegaarden

Origin: Flanders

White Ale

ABV 4.9%

Pairs well with salads and seafood

Se marie avec les salades et fruits de mer

Past prima bij salades en zeevruchten



Julius

Origin: Flanders

Pale Ale

ABV 8.7%

Pairs well with fish and seafood

Se marie avec le poisson
et les fruits de mer

Past prima bij vis en zeevruchten



Stella Artois

Origin: Flanders

Lager

ABV 5.2%

Pairs well with salty and spicy dishes

Se marie avec les plats salés et épicés

Past prima bij hartige en pittige gerechten



Forbidden Fruit

Origin: Flanders

Amber Ale

ABV 8.8%

Pairs well with chicken and cheese

Se marie avec le poulet et le fromage

Past prima bij kip en kaas



Belle-Vue Kriek

Origin: Brussels

Cherry Lambic

ABV 5.1%

Pairs well with red fruit and chocolate

Se marie avec les fruits rouges
et le chocolat

Past prima bij rood fruit en chocolade



Rochefort 8

Origin: Wallonia

Trappistes

ABV 9.2%

Pairs well with game and red meat

Se marie avec le gibier et la viande rouge

Past prima bij wild en rood vlees



Leffe Brown

Origin: Wallonia

Brown Ale

ABV 6.5%

Pairs well with red meat and chocolate

Se marie avec la viande rouge
et le chocolat

Past prima bij rood vlees en chocolade

Spirits

The Glenlivet 12 Year Old Single Malt Scotch Whisky

Johnnie Walker Black Label 12 Year Old Blended Scotch Whisky

Jim Beam Bourbon

Smirnoff Vodka

Campari

Bacardi White Rum

Gordon's Dry Gin

Liquor

Baileys Irish Cream

Camus VS Elegance Cognac

Croft Port 10 Year Old

Cointreau

Calvados Pear Brandy

Cold beverages

Orange juice

Apple juice

Tomato juice

Cranberry juice

San Pellegrino Sparkling water

BRU Sparkling water

Spa Natural mineral water

Sprite

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Schweppes tonic

Hot beverages

Coffee

Decaffeinated coffee

Assorted teas

Hot chocolate



A STAR ALLIANCE MEMBER 