

PÂTISSERIE MAISON
PÂTISSERIE VAN HET HUIS
HOMEMADE PASTRIES

Pâtisserie individuelle Gebak, per stuk Single serves	€ 5,00
Gâteau du jour Gebak van de dag Cake of the day	€ 4,50
Giant cookie	€ 2,50

“

Fort de mon expérience
professionnelle, j'ai rejoint l'équipe
VIAGE pour vous offrir le meilleur
de ma pâtisserie.

”

Florian Delhoule



BRUNCH (10:00 – 13:00)

Samedi & dimanche · Zaterdag & zondag
Saturday & Sunday

Comprend un café et verre de cava ou Jus d'orange
Een kop koffie en een glas cava of sinaasappel inbegrepen
Includes a cup of coffee and a glass of cava or orange juice

English style brunch € 13,50

*Œuf soufflé / lardon / saucisse poulet /
galette de pomme de terre*
Eiersoufflé / spek / kippenworstjes / aardappelwafels
Egg soufflé / bacon / chicken sausage / hashbrowns

➔ **Avec une pâtisserie /**
met een gebak / with a pastry € 16,50

Belgium style brunch € 13,50

*Gaufre au saumon / Yaourt au granola /
Pain d'épices perdu*
*Wafel van zalm / Yoghurt met granola /
Wentelteeftjes van peperkoek*
*Salmon Waffle / Yogurt granola /
Gingerbread French toast*

➔ **Avec une pâtisserie /**
met een gebak / with a pastry: € 16,50

M E N U

VIAGE CHILL
BOULEVARD ANSPACHLAAN, 30
1000 BRUSSELS · BELGIUM
OPEN 7/7

FROMAGE BELGE AVEC PAIN AUX FIGUES BELGISCHE KAZEN MET VIJGENBROOD BELGIAN CHEESE WITH FIG BREAD

(80 gr.)

Old Groendal 18 mois € 7,00

De la ferme Rumbekke / Roulers

Pâte dure

Harde kaas

Hard cheese

🍷 *Pairing > Hapkin*

Collegial de Ciney, Condroz € 7,00

Lait cru, pâte semi-dure

Rauwe melk halfhard geperst

Raw milk semi hard pressed

🍷 *Pairing > Ciney Brune / Donker / Brown*

Chimay Grand reserve € 7,00

Lavé à la main et à la bière

Handgewassen met bier

Hand and beer washed

🍷 *Pairing > Chimay Bleue*

Grevenbroecker Limbourg Hamont-Achel € 7,00

Bleu marbré

Gemarmeerde blauwe kaas

Marbled blue cheese

🍷 *Pairing > Pietershof*

CHARCUTERIE 'MAISON LOSAMOIL'

(80 gr.)

Jambon d'Ardenne IGP € 5,00

Salé, fumé, séché

Gezouten, gerookt, gedroogd

Salted, smoked, dried

🍷 *Pairing > Hapkin*

Boudin de liege IGP € 5,00

Porc cuit

Gekookt varkensvlees

Cooked pork

🍷 *Pairing > Cristal Extra*

Collier d'Ardennes (salami fumé) € 5,00

Porc Salé

Gezouten varkensvlees

Salted pork

🍷 *Pairing > Les Trois Tomates "Saint Felix"*

Rillettes d'oie € 5,00

Gans rillettes

Goose rillettes

🍷 *Pairing > Riesling Regnery*

MENU D'HIVER WINTER MENU

Viande · Vlees · Meat

Ribs de bœuf à la Hapkin € 7,50

Hapkin rundsribbetjes

Hapkin beef ribs

Boulettes de veau sauce lapin € 7,50

Kalfsvlees balletjes in konijnensaus

Veal meat balls in rabbit sauce

Gaufre lardon et fromage de Herve € 7,00

Wafel met spek en Herve Kaas

Waffle of bacon and Herve cheese

Tarte tatin au boudin noir € 7,00

Tarte tatin van bloedworst

Black pudding tarte tatin

Poisson · Vis · Fish

Crème "brûlée" de tomate, crevettes € 7,50

Crème "brûlée" met tomaten

en grijze garnalen

Tomato crème "brûlée" with North Sea shrimps

Rillettes de truite fumée € 7,00

Rillettes van gerookte forel

Smoked trout rillettes

Parmentier de cabillaud € 7,00

Kabeljauw parmentier

Cod pie

Scampis, chicon braisé à la Chimay Bleue € 7,50

Scampis, witlof in Chimay Bleue gestoofd

Scampis with Chimay Bleue braised chicory

Veggie

Tartelette de légumes au chèvre € 7,50

Groentetaartje met geitenkaas

Vegetable and goat cheese tartlet

Champignons à l'ail € 6,50

Champignons met knoflook

Garlic mushrooms