



Cocktails Créations

ROSALIÃ 10

Vodka infusé à la rose, Citron jaune, Crème légère, Sucre de canne

KING'S BLOOD 14

Cognac, Liqueur de cassis, Myrtille ou mûre, Supasaçwa, Sucre de canne

MAPABI 12

Gin, Melon orange frais, Blanc d'œuf, Supasaçwa, Sucre de canne

KARIBUU 12

Rhum blanc, Infusion Golden camomille, Citronnelle, Supasaçwa

ORANGIE 14

*Glenmorangie, Cointreau, Jus d'orange pressé, Caramel
Citron vert, Quartier d'orange caramélisé à la vapeur d'Ardbeg*

PINK MOON 15

Vodka Belvedere, Fruits rouge, Concombre, Blanc d'œuf, Supasaçwa, Sucre de canne



Cocktails

BASIL SMASH 13

Gin Bulldog - Jus de citron - Basilic frais

COSMOPOLITAN 11

Russian Vodka - Cointreau - Jus de citron - Jus de Cranberry

CUBA LIBRE 12

Rhum Appleton - Citron vert - Coca-Cola

DAIQUIRI 12

Rhum Appleton - Jus de citron

DARK & STORMY 14

Rhum Gosling - Jus de citron - Ginger Beer

DRY MARTINI 13

Gin Bulldog - Cizano Vermouth blanc - Olives

MOSCOW MULE 15

Belvedere Vodka - Jus de citron - Ginger beer

OLD FASHIONED 14

Bourbon Maker's Mark - Angostura bitter - Sucre de canne

PISCO SOUR 13

Pisco - Jus de citron - Sucre de canne - Blanc d'oeuf

WHISKY SOUR 13

Bourbon Jim Beam - Jus de citron - Sucre de canne - Blanc d'oeuf

NEGRONI 12

Gin Bulldog - Campari - Vermouth rouge Cinzano

GRAND OLD FASHIONED 11

Grand Marnier - Bourbon - Zestes d'orange

ESPRESSO MARTINI 14

Russian Vodka - Tia Maria - Espresso - Sucre



A partager

PATA NEGRA IBÉRICO 100% 19

POULPE ALLA GALLEGA 18

BURRATA DES POUILLES, TOMATES MULTICOLORES, VINAIGRETTE À LA TRUFFE 15

PALOURDES AU SAFRAN, VIN BLANC ET AIL 16

Entrées

GASPACHO ANDALOU ET SORBET BASILIC 12

TARTARE DE LANGOUSTINES, STRACCIATELLA, AGRUMES ET CAVIAR 26

TARTARE DE BOEUF TRUFFÉ À L'ITALIENNE	ENTRÉE 16
	PLAT 18

RISOTTO PESTO, PETITS POIS, PARMESAN 15

NOTRE PASTRAMI EN FINES TRANCHES, MAYONNAISE A LA TRUFFE 15



Plats

(servis sans accompagnement)

BABY HOMARD ALLA PLANCHA, CHIMICHURI AUX HERBES 24

PAVÉ DE THON ROUGE EN CROUTE DE PISTACHE 19

MÉDAILLON DE LOTTE VAPEUR ET BOUILLON THAI 14

PINTADE FARCIE À LA TRUFFE 15

FETTUCCINI CRÉMEUX AU HOMARD (2CVT) 52

PAVÉ DE BOEUF IRLANDAIS 14

ENTRECOTE RIB EYE SELECTION DU JOUR (2CVT) 55

Légumes 5€

FENOUIL GRILLÉ AUX AGRUMES

SALADE DE JEUNES POUSSES FLEURIES

SALADE PASTÈQUE, BETTERAVE, FÊTA

SALADE DE TOMATES TRICOLORES,
CROUTONS ET PARMESAN

POÊLÉE DE LÉGUMES VAPEUR

POÊLÉE DE LÉGUMES AUX PARFUMS
ASIATIQUES

Sides 4€

PURÉE DE PATATE DOUCE

POMMES GRENAILLES

FRITES

Sauces 3€

POIVRE VERT, MORILLES, ROQUEFORT

Salades 19€

SALADE DE POUSSES D'ÉPINARD, CHAMPIGNON DE PARIS, ŒUF PARFAIT,
PARMESAN, VINAIGRETTE À LA TRUFFE

SALADE PASTÈQUE, MELON, ROQUETTE, CHÈVRE CHAVIGNOL,
VINAIGRETTE MIEL-ROMARIN

Desserts

PANNA COTTA FRAISE 8

MILLE-FEUILLE AUX FRAMBOISES 10

COLONEL - BELVEDERE VODKA 10

CITRON MERINGUÉ EN COCKTAIL 12

BABA MOJITO (2CVT) 16

formule Lunch

MARDI AU VENDREDI

22€

APPETIZER + ENTRÉE + PLAT
OU
APPETIZER + PLAT + DESSERT





Carte des boissons

APERITIFS

Campari Tonic	11
Campari Orange	10
Aperol Spritz	11
Campari Spritz	10
Biancosarti	9
Porto	8
Zenzero	9
Cocktail sans alcool	10
Crodino	5

SOFTS

San Pellegrino 50cl	5
Vittel 50cl	5
Perrier 20cl	4
Perrier 75cl	7
San Pellegrino Aranciata	4
San Pellegrino Aranciata Rossa	4
San Pellegrino Limonata	4
Coca-Cola	4
Coca-Cola Zero	4
Lipton Ice-Tea	4
Jus de Pomme	5
Jus de Tomate	5
Thomas Enry Tonic	5
Red Bull	5

BIÈRES

Stella Artois	5
Stella Artois 0%	5
Corona	6
Triple Karmeliet	6
Goose IPA	7
Victoria	6
Duvel	5
Amazonia Erolica	7

GIN

<i>Bulldog</i>	12
<i>Roku</i>	13
<i>Virunga</i>	15
<i>Origen</i>	16
<i>Sir Cbill</i>	16
<i>Blind Tiger Piper Cuba</i>	17
<i>Drunken Horse</i>	16

WHISKY

<i>Glenmorangie 10 ans</i>	10
<i>Ardbeg 10 ans</i>	12
<i>Hibiki Suntory Harmony Master's Select</i>	25
<i>Oban 14 ans</i>	15
<i>Talisker 10 ans</i>	12
<i>Laphroaig 10 ans</i>	14
<i>Maker's Markt</i>	10
<i>Jim Beam</i>	10
<i>Lagavullin 8 ans</i>	18
<i>Bowmore n°1</i>	12

RHUM

<i>Appleton Signature Blend</i>	8
<i>Appleton Estate 8 ans</i>	9
<i>Appleton Rare 12 ans</i>	10
<i>Bacoo 7 ans</i>	11
<i>Boukman</i>	10
<i>Karukera</i>	11
<i>Six Saints</i>	12
<i>Kraken</i>	11

VODKA

<i>Skyjy</i>	8
<i>Marry White</i>	11
<i>Belvedere</i>	12
<i>Belvedere Herilage</i>	15

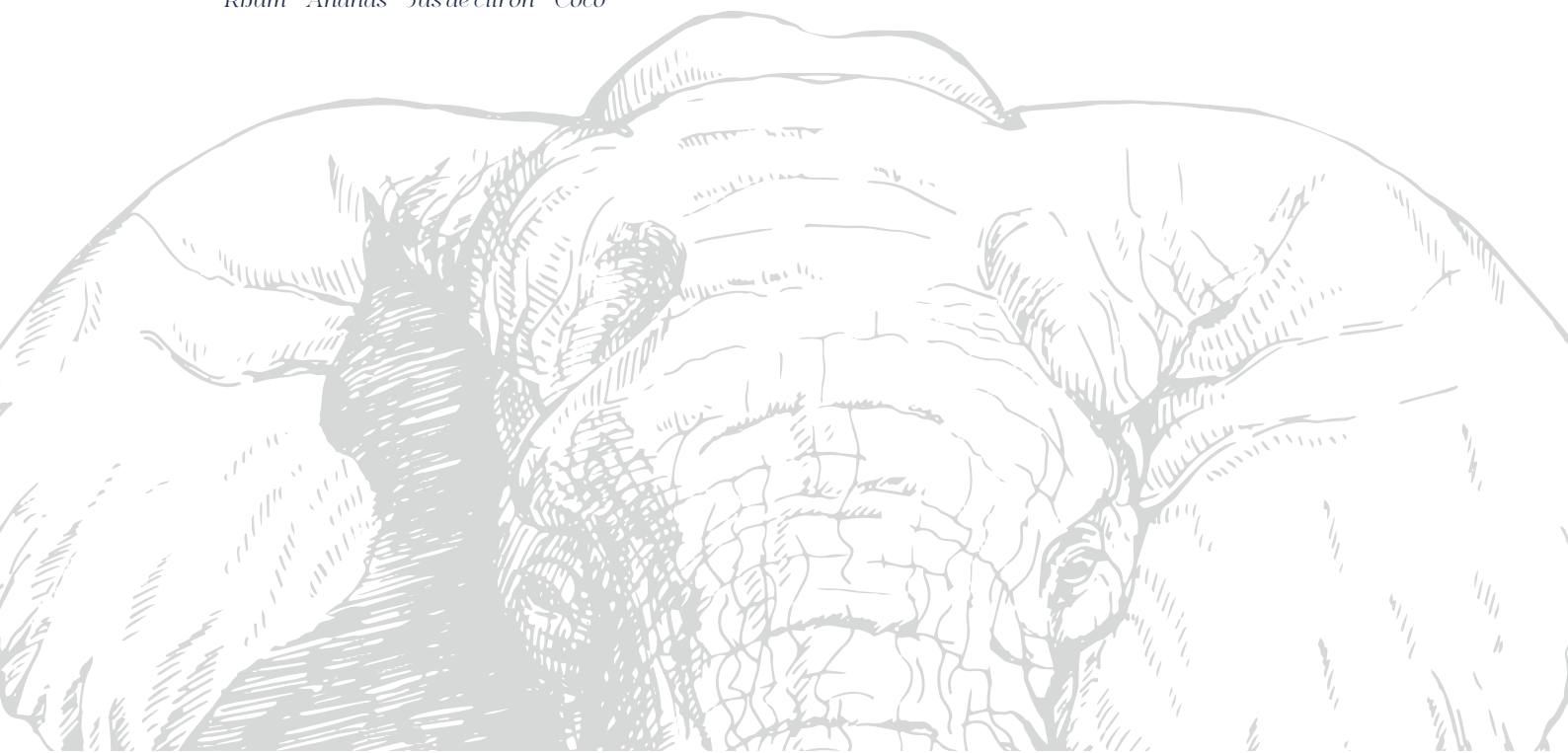


DIGESTIFS

<i>Amarretto</i>	8
<i>Amarretto Riserva</i>	100
<i>Limoncello</i>	7
<i>Cynar</i>	6
<i>Averna</i>	6
<i>Braulio</i>	6
<i>Grand Marnier</i>	7
<i>Ancho Reyes</i>	10
<i>Hierbas</i>	10
<i>Absinthe</i>	10
<i>Chartreuse</i>	11
<i>Hennessy XO</i>	30
<i>Hennessy VS</i>	10
<i>Baileys</i>	8
<i>Pastis</i>	9

CHUPITOS

<i>Mezcalita</i>	7
<i>Mezcal - Jus de citron</i>	
<i>Lemonada</i>	7
<i>Limoncello - Chartreuse</i>	
<i>Alpha Fabulous</i>	8
<i>Chartreuse verte - Vodka - Jus de citron -</i>	
<i>Alcatraz</i>	8
<i>Chartreuse verte - Rhum - Jus de citron - Coco</i>	
<i>Pina Colada</i>	7
<i>Rhum - Ananas - Jus de citron - Coco</i>	



*Nearly extinct
but still alive*



@bagheerabrussels

bagheerarestaurant.com