

BR
-
E



BELGIAN WONDERFOOD PLACE

Palme d'or
Paris 2002



BEST BELGIAN CONCEPT



Antoine Pinto's desire to create getaway spaces which offer a gastronomic trip throughout Belgium is the foundation of the Belga Queen brasserie adventure.

In a landmark building dating from the 18th century (previously housing the Hôtel de la Poste and then the Crédit du Nord bank) Antoine Pinto created an establishment breaking away from the traditional brasserie, elbow-to-elbow style. Contemporary architecture and gastronomy meet each other in an amazing way.

At Belga Queen the Belgian cuisine is adapted to today's taste, lightened and given a very national touch through the addition of beer to numerous dishes. Original, high-quality products are chosen with care from Belgian artisans who still have respect for the soil. The wines come from Belgian producers and the Ponti coffee is from a selection of 'pure Arabica' coffee beans from various continents and roasted locally.

All these characteristics make the brasserie Belga Queen the ambassador of "made in Belgium". A brasserie where, either for a business dinner or for a meal shared with friends and family, all your senses are stimulated: taste, touch, hearing, sight and smell.

MENU 1

Nos magnifiques croquettes de crevettes, tuile de moutarde et persil frit

Onze prachtige garnalkroketten, mosterdkoekjes en gefrituurde peterselie

Our splendid shrimp croquettes, mustard biscuits and fried parsley

ou - of - or (*)

Emincé de bœuf Charolais belge, pousses d'épinards, copeaux de Vieux Brugge, vinaigrette au malt

Dunne sneetjes Belgisch Charolais rund, spinaziescheuten, schijfjes van Oud Brugge kaas, vinaigrette met mout

mout

Thin slices of Belgian 'Charolais' beef, spinach shoots, 'Old Bruge' cheese, malt vinaigrette



Mi-cuit de saumon à l'unilatéral, réduction de Le Guardian au foie gras, tombée d'épinards, p.d.t.

Château

Op één kant gebakken mi-cuit van zalm, reductie van 'Le Guardian' met eendenlever, spinazie,

kasteelaardappel

Mi-cuit of salmon baked on one side, reduction of 'Le Guardian' with duck liver, spinaches, Castle potatoes

ou - of - or (*)

Boulettes liégeoises, sucrine au vinaigre de bière et huile vierge, frites BQ

Balletjes op Luikse wijze, hart van kropsla met een biervinaigrette, BQ-frietjes

Meatballs as in Liege (sauce based on a meat stock and pear/apple syrup), lettuce with beer vinegar and virgin

olive oil, BQ-French fries



Lauryn (mousse chocolat au lait et caramel salé, feuillantine pralinée, biscuit chocolat)

Lauryn (mousse van melkchocolade en gezouten karamel, praliné feuillantine, chocoladekoekje)

Lauryn (mousse of milk chocolate and salted caramel, praline-flavoured feuillantine, chocolate cookie)

ou - of - or (*)

Glace au spéculoos, compotée de framboises

Speculoos ijs met een compote van frambozen

Ginger cookie ice cream with stewed raspberries

(*) Menu identique demandé pour plus de 20 personnes – Identieke menu gevraagd voor meer dan 20 personen –
Identical selection within the menu asked for more than 20 people

MENU 2

Foie gras aux feuilles croquantes de chocolat (belge) 80%, giclée de sirop de Liège, brioche grillée

Ganzenlever met krokante chocoladeblaadjes (Belgische) 80%, nevel van Luikse siroop, gegrilde brioche
 Foie gras with crunchy chocolate leaves (Belgian) 80%, splash of syrup from Liège, grilled brioche
 ou - of - or (*)

Coquilles Saint Jacques, réduction de Cornet au beurre frais d'Ardennes

Gebakken St. Jacobsnoten, reductie van Cornet en verse Ardeense boter
 Pan-fried scallops, reduction of 'Cornet' beer and butter from the 'Ardennes'
 ou - of - or (*)

Feuilleté de crevettes ostendaises, joues de lotte frites, crème de champignons, foie de canard poêlé

Bladerdeeg van Oostendse garnalen, gefrituurde zeeduivelwangen, champignonroomsaus en gebakken eendenlever
 Puff pastry with grey shrimps from Ostend, fried monkfish cheeks, mushroom sauce and pan-fried duck liver



Dos de cabillaud royal rôti, jus aux coques à la blanche de Steenbrugge, fondue de poireaux, purée de pommes de terre

Gebakken rug van Koningskabeljauw, jus met kokkels en Steenbrugge witbier, gesmolten prei, aardappelpuree
 Roasted royal cod, vierge sauce, jus with cockles and 'Steenbrugge' white beer, melted leeks, mashed potatoes
 ou - of - or (*)

Côte de veau, jus court au vin d'May et champignons sauvages, purée Robuchon

Kalfsribstuk, jus met vin d'May, wilde champignons, Robuchonpuree
 Veal chop, jus with vin d'May, wild mushrooms, 'Robuchon' mashed potatoes
 ou - of - or (*)

Suprême de véritable coucou de Malines cuit à basse température sur pain d'épices tartiné au sirop de poires, chips maison, salade mélangée au vinaigre de cidre

Suprême van echte Mechelse koekoek gegaard op lage temperatuur op met perensiroop ingesmeerde peperkoek, huisgemaakte chips, gemengd slaatje met cidervinaigrette
 Supreme of cuckoo from Malines cooked at low temperature topped on a pear syrup spreader gingerbread, homemade chips and a mixed salad with cider vinaigrette



Lauryn (mousse chocolat au lait et caramel salé, feuillantine pralinée, biscuit chocolat)

Lauryn (mousse van melkchocolade en gezouten karamel, praliné feuillantine, chocoladekoekje)
 Lauryn (mousse of milk chocolate and salted caramel, praline-flavoured feuillantine, chocolate cookie)
 ou - of - or (*)

Glace à la crème et éclats de cuberdons

Roomijs doorspekt met snoepneusjes uit de kindertijd
 Ice cream with Belgian sweet made of strawberries and cherries

(*) Menu identique demandé pour plus de 20 personnes – Identieke menu gevraagd voor meer dan 20 personen –
 Identical selection within the menu asked for more than 20 people

MENU 3

Pinto's Signature

Saumon massé à la Rodenbach et épices douces, blinis, sauce au miel et moutarde Tierenteyn

Met Rodenbach en zachte specerijen gemasseerde zalm, blinis, saus met honing en Tierenteyn mosterd
 Salmon marinated with 'Rodenbach' beer and mild spices, blinis, dressing with honey and Tierenteyn mustard
 ou - of - or (*)

Emincé de bœuf Charolais belge, pousses d'épinards, copeaux de Vieux Brugge, vinaigrette au malt

Dunne sneetjes Belgisch Charolais rund, spinaziescheuten, schijfjes van Oud Brugge kaas, vinaigrette met mout

Thin slices of Belgian 'Charolais' beef, spinach shoots, 'Old Brugge' cheese, malt vinaigrette

ou - of - or (*)

Foie gras aux feuilles croquantes de chocolat (belge) 80%, giclée de sirop de Liège, brioche grillée

Ganzenlever met krokante chocoladeblaadjes (Belgische) 80%, nevel van Luikse siroop, gegrilde brioche
 Foie gras with crunchy chocolate leaves (Belgian) 80%, splash of syrup from Liège, grilled brioche



Coquilles Saint Jacques, réduction de Cornet au beurre frais d'Ardennes

Gebakken St. Jacobsnoten, reductie van Cornet en verse Ardeense boter
 Pan-fried scallops, reduction of 'Cornet' beer and butter from the 'Ardennes'

ou - of - or (*)

Feuilleté de crevettes ostendaises, joues de lotte frites, crème de champignons, foie de canard poêlé

Bladerdeeg van Oostendse garnalen, gefrituurde zeeduivelwangen, champignonroomsaus en gebakken eendenlever

Puff pastry with grey shrimps from Ostend, fried monkfish cheeks, mushroom sauce and pan-fried duck liver



Dos de cabillaud royal rôti, jus aux coques à la blanche de Steenbrugge, fondue de poireaux, purée de pommes de terre

Gebakken rug van Koningskabeljauw, jus met kokkels en Steenbrugge witbier, gesmolten prei, aardappelpuree

Roasted royal cod, vierge sauce, jus with cockles and 'Steenbrugge' white beer, melted leeks, mashed potatoes

ou - of - or (*)

Côte de veau, jus court au vin d'May et champignons sauvages, purée Robuchon

Kalfsribstuk, jus met vin d'May, wilde champignons, Robuchonpuree

Veal chop, jus with vin d'May, wild mushrooms, 'Robuchon' mashed potatoes

ou - of - or (*)

Suprême de véritable coucou de Malines cuit à basse température sur pain d'épices tartiné au sirop de poires, chips maison, salade mélangée au vinaigre de cidre

Suprême van echte Mechelse koekoek gegaard op lage temperatuur op met perensiroop ingesmeerde peperkoek, huisgemaakte chips, gemengd slaatje met cidervinaigrette

Supreme of cuckoo from Malines cooked at low temperature topped on a pear syrup spreader gingerbread, homemade chips and a mixed salad with cider vinaigrette



Lauryn (mousse chocolat au lait et caramel salé, feuillantine pralinée, biscuit chocolat)

Lauryn (mousse van melkchocolade en gezouten karamel, praliné feuillantine, chocoladekoekje)

Lauryn (mousse of milk chocolate and salted caramel, praline-flavoured feuillantine, chocolate cookie)

ou - of - or (*)

Glace à la crème et éclats de cuberdons

Roomijs doorspekt met snoepneusjes uit de kindertijd

Ice cream with Belgian sweet made of strawberries and cherries



(*) Menu identique demandé pour plus de 20 personnes – Identieke menu gevraagd voor meer dan 20 personen –
Identical selection within the menu asked for more than 20 people

- 🍷 **Tous les produits utilisés dans la confection de nos plats sont choisis avec le plus grand soin auprès d'artisans belges qui respectent la qualité et la tradition du terroir belge pour votre plus grand plaisir.**
- 🍷 Alle producten die gebruikt worden voor de bereiding van onze schotels, zijn met grootste zorg gekozen bij Belgische ambachtslui die kwaliteit en traditie respecteren voor uw grootste genot.
- 🍷 All products used in the preparation of our dishes, have been carefully selected and supplied by Belgian craftsmen who respect the quality and tradition of the Belgian homeland for your supreme pleasure.

FORMULES BOISSONS . DRANKENFORFAITS . BEVERAGE FORMULAE

Apéritif . Aperitief . Aperitif

Amuse-bouche (3 pièces) . Hapjes (3 stuks) . Amuse-bouche (3 pieces)
Champagne Belga Queen
House Aperitif (pécket fruits des bois/bosvruchten/berries + Champagne)
Half&Half (Champagne + Gueuze Framboise/Framboos/Raspberry)
Kirr/Martini/Porto – Package
Cuvée l'Ecusson

Vins . Wijnen . Wines

Formule 1

1/4 d'eau pl ou pét / mineraal of bruisend water / mineral or sparkling water
1/2 bout. de vin / fles wijn / bottle of wine
☞ Blanc / wit / white : Belga Queen Sauvignon du Pays d'Oc, Cuvée Elisabeth, Luc Pirlet Propriétaire
☞ Rouge / rood / red : Belga Queen Cabernet Sauvignon du Pays d'Oc, Cuvée Astrid, Luc Pirlet Propriétaire
1 café ou thé / koffie of thee / coffee or tea

Formule 2

1/4 d'eau pl ou pét / mineraal of bruisend water / mineral or sparkling water
1/2 bout. de vin / fles wijn / bottle of wine
☞ Blanc / wit / white : Viognier, Réserve Spéciale, Gérard Bertrand – Jean Louis Denois Propriétaire
☞ Rouge / rood / red : Monte do Alem, Famille Nieuwenhuys Propriétaire, Portugal (Algarve)
1 café ou thé / koffie of thee / coffee or tea

Formule 3

1/4 d'eau pl ou pét / mineraal of bruisend water / mineral or sparkling water
1/2 bout. de vin / fles wijn / bottle of wine
☞ Blanc / wit / white : Chablis AOC, Joseph Drouhin propriétaire
☞ Rouge / rood / red : Château Les Hauts de Martet, Bordeaux AOC, Famille de Coninck Propriétaire
1 café ou thé / koffie of thee / coffee or tea

Formule 4

1/4 d'eau pl ou pét / mineraal of bruisend water / mineral or sparkling water

1/2 bout. de vin / fles wijn / bottle of wine

☞ Blanc / wit / white : Montagny 1er cru, Bourgogne AOB, Joseph Drouhin Propriétaire

☞ Rouge / rood / red : Clos de Salles, Pomerol

1 café ou thé / koffie of thee / coffee or tea

Club

Formule 'OPEN BAR' 1 par personne et par heure . per persoon en per uur . per person and per hour

☞ Entre 19h et 22h / tussen 19u en 22u / between 7pm and 10pm

☞ Softs - Bières/bieren/beers – Vins/wijnen/wines

☞ 4 amuse-bouche . hapjes . amuse-bouche

Formule 'OPEN BAR' 2 par personne et par heure . per persoon en per uur . per person and per hour

☞ Entre 19h et 22h / tussen 19u en 22u / between 7pm and 10pm

☞ Softs - Bières/bieren/beers – Vins/wijnen/wines + **Alcools & Champagne**

☞ 4 amuse-bouche . hapjes . amuse-bouche

Infos

Rue Fossé aux loups 32 Wolvengracht

1000 Brussels

TVA BE0475 347 411

Phone : +32 (0)2 217 21 87

Fax : +32 (0)2 229 31 79

Info.brussels@belgaqueen.be

www.belgaqueen.be

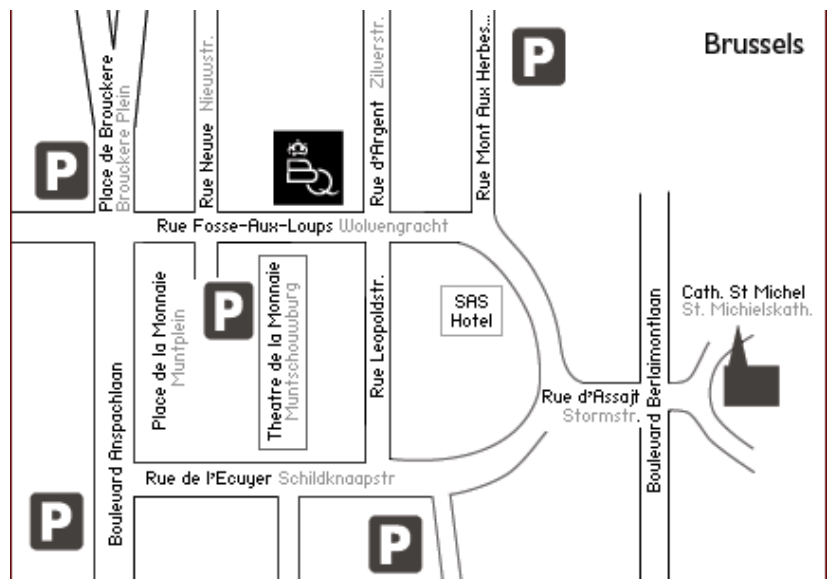
Monday to Thursday : 12pm to 2:30pm –

6:30pm to 11pm

Friday : 12pm to 2:30pm – 6:30pm to midnight

Saturday : 6:30pm to midnight.

Club : Opened Tuesday to Saturday from 7pm



Menu Prices

Please send us an e-mail and we will send you our prices and reservation form.

CONDITIONS & REMARQUES GENERALES

CHOIX DU MENU

Pour un service efficace, nous vous prions de nous faire parvenir votre choix de à partir de 12 personnes. Veuillez confirmer 10 jours calendriers avant la date de réservation le choix final du/des menus. A partir de 20 couverts un menu unique est demandé (sélection d'entrée, plat et dessert dans le menu à l'avance). Le restaurant se réserve le droit de modifier les menus de suggestion après en avoir informé le client.

AUGMENTATION DU NOMBRE DE PARTICIPANTS

Si le restaurant est informé de l'augmentation du nombre de participants à bref délais, il mettra tout en oeuvre pour satisfaire

la demande, mais ne sera, d'aucune manière, soumise à une obligation de résultat. Le nombre exact de participants doit être confirmé au plus tard 3 jours ouvrables avant l'évènement.

PRIX

Le service et la TVA sont inclus

ANNULATION

ANNULATION PARTIELLE

Entre 30 et 15 jours calendriers avant la date de réservation prévue, 20 % du nombre de couverts peut être annulé sans indemnité.

Toute annulation au-delà, sera assujetti, de plein droit, au paiement d'une indemnité forfaitaire égale à 25 € / personne. Dans les 14 jours calendriers précédant la date de réservation prévue, 10 % du nombre de couverts peut être annulé sans indemnité.

Toute annulation au-delà, sera assujetti, de plein droit, au paiement d'une indemnité forfaitaire égale à 25 € / personne.

ANNULATION TOTALE

Au-delà de 30 jours calendriers avant la date de réservation prévue, l'acompte sera restitué pour sa totalité

Entre le 30ème et le 15ème jour calendrier avant la date de réservation prévue, 50 % de l'acompte sera restitué

Dans les 14 jours calendriers précédant la date de réservation prévue, l'acompte est perdu à 100 %

PAIEMENT & ACOMPTE

Votre réservation sera seulement définitive après réception du formulaire dûment rempli et signé et cela minimum 15 jours calendriers avant la date de réservation ainsi que de la preuve du paiement de l'acompte.

Les moyens de paiement sont : cash, carte de crédit (Visa, Mastercard, American Express et Diners ou facturation ultérieure.

A partir de 20 personnes, un acompte de 50% du montant total est demandé. Cet acompte sera perçu comme suit :

- soit en nous permettant de débiter, à distance, une carte de crédit (Visa ou Mastercard uniquement - veuillez remplir la case prévue à cet effet);
- soit par virement bancaire Fortis 210-0903305-93 paiements à partir de l'étranger : IBAN BE 98-210090330593 - BIC GEBABEBB (frais bancaires à la charge du client)

La réservation ne sera valable qu'après réception de l'acompte.

Nous n'acceptons pas les paiements individuels pour les groupes.

Nous n'acceptons pas les chèques

FACTURATION

Pour une demande de facturation ultérieure, veuillez remplir la case prévue à cet effet (nom de la société, no de TVA). Benelux et France uniquement. Le règlement de la facture est demandé dans les 15 jours suivants le dîner.

ALGEMENE VOORWAARDEN & OPMERKINGEN

KEUZE MENU

Teneinde de bediening zo vlot mogelijk te laten verlopen, verzoeken wij u voor groepen vanaf 12 personen een keuze te maken uit één van de ingesloten menuvoorstellen. Gelieve ons uw finale keuze van menu('s) 10 dagen op voorhand te bevestigen. Vanaf 20 personen vragen wij u vriendelijk om specificatie van één menu (op voorhand keuze te maken van voorgerecht/hoofdgerecht/dessert). De keuken van het restaurant eigent zich de vrijheid toe om suggestiemenu's te wijzigen mits de klant hierover te informeren.

AANTAL DEELNEMERS

Indien het restaurant laattijdig geïnformeerd wordt over een toename van deelnemersaantal, dan zal uiteraard alles in het werk gesteld worden om aan de verwachtingen te voldoen zonder borg te staan voor het resultaat. Het exacte aantal deelnemers dient ten laatste 3 dagen voor de reservatie bevestigd te worden.

PRIJZEN

Dienst en BTW zijn inbegrepen.

ANNULATIE

GEDEELTELIJKE ANNULATIE

Tussen 30 en 15 kalenderdagen voor de voorziene reservatiedatum, kan 20% van het aantal personen geannuleerd worden zonder schadevergoeding. Elke annulatie welke dit aantal te boven gaat, zal rechtmatig aanleiding geven tot inning van een forfaitaire compensatievergoeding van 25 euro/persoon.

Binnen de 14 kalenderdagen voor de voorziene reservatiedatum, kan 10% van het aantal personen geannuleerd worden zonder schadevergoeding. Elke annulatie welke dit aantal te boven gaat, zal rechtmatig aanleiding geven tot inning van een forfaitaire compensatievergoeding van 25 euro/persoon.

VOLLEDIGE ANNULATIE -

Voor 30 kalenderdagen voor de reservatiedatum wordt bij volledige annulatie het totale voorschot volledig terugbetaald. Tussen 30 en 15 kalenderdagen voor de voorziene reservatiedatum, zal 50% van het voorschot geregeld worden.

Indien de reservatie volledig geannuleerd wordt binnen de 14 kalenderdagen de reservatiedatum voorafgaand dan wordt het voorschot niet terugbetaald.

BETALING & VOORSCHOT

Uw reservatie wordt definitief na ontvangst van uw gedetailleerde confirmatie, getekend voor akkoord (ref.Reservatieformulier) minimum 15 kalenderdagen voor de datum van reservatie alsook op voorwaarde van bewijs van betaling van het voorschot.

Betalingsmodaliteiten ter plaatse : Cash - VISA - Euro/Master Card / Amex / Diners

Indien gewenst kan een faktuur nagestuurd worden.

Voor het vlotte verloop van de service accepteren wij geen individuele betalingen voor groepen.

Vanaf 20 personen vragen wij een voorschot van 50% van het gebudgetteerde totaal. Het voorschot kan als volgt geregeld worden :

- of u laat ons toe om een kredietkaart te debiteren (enkel Visa of Mastercard)
- of via bankoverschrijving Fortis 210-0903305-93. Buitenlandse betalingen : IBAN BE 98-210090330593 - BIC GEBABEBB (bankkosten: ten laste van de klant)

De reservatie zal pas geldig zijn na ontvangst van het betreffende voorschot.

Wij accepteren geen cheque

GENERAL CONDITIONS & COMMENTS

CHOICE OF MENU

For the purpose of serving you smoothly, we kindly request you to inform us upon your choice of menu herein for groups as from 12 persons and this 10 days in advance. As from 20 persons we ask you to specify one unique menu (choice in advance of starter/main course/dessert). The chef takes the liberty to change suggestion menu's upon informing the customer.

AMOUNT OF PARTICIPANTS

In case of increase of the amount of participants and this by short notice, we will do whatever it takes to meet the expectations of the group, though we cannot be accounted for the end result. The exact number of participants is to be confirmed 3 days in advance of the date of reservation.

PRICES

Service and Tax are included.

CANCELLATION

PARTIAL CANCELLATION

Between 30 and 15 calendar days prior to the day of reservation: 20 % of the total amount of reserved seats can be cancelled at no cost. For each additional cancellation, a cancellation fee of 25 €/person will be charged.

Within 14 calendar days prior to the day of reservation : 10 % of the total amount of reserved seats can be cancelled at no cost.

For each additional cancellation, a cancellation fee of 25 €/person will be charged. fee of 25 euro/person.

COMPLETE CANCELLATION

In case of total cancellation of the reservation minimum 30 calendar days before the date of reservation, the total prepayment amount will be returned to the customer.

In case of total cancellation in a period of 30 and 15 calendar days before the date of reservation, 50% of the prepayment will be returned to the customer.

In case of total cancellation within 14 calendar days before the date of reservation, the prepayment remains for 100% the property of Belga Queen Brussels.

(PRE-)PAYMENT

The reservation will be final upon reception of your detailed confirmation document, signed for approval (ref. Reservation formular) and this minimum 15 calendar

days in advance of the date of reservation, and upon prove of prepayment.

Modalities of payment : Cash - VISA - Euro/Master Card. If required we can provide you with an invoice.

For the purpose of an optimal service, we do not accept individual payments for groups.

As from 20 persons we request a payment in advance of 50% of the total amount. This prepayment can be settled as follows :

- or you allow us to debit a credit card (only Visa of Mastercard)
- or via bank transfer Fortis 210-0903305-93 - International payments : IBAN BE 98-210090330593 - BIC GEBABEBB (bank charges : the load of the customer)

The reservation will be final upon reception of the payment in advance.

We don't accept cheque.