



Christmas Menu 2017

Spend your holidays with us!

*We are offering a three-course menu for € 47 (drinks not included).
Book a table before 1st of December and receive a welcome drink for free!*

Menu is available on 24th and 25th of December during dinner time exclusively.

Contact details



Address: Rue du Luxembourg 35, 1050 Brussels

Website: www.brasserie-leopold.be

E-mail: reservations@brasserie-leopold.be

Telephone number: +32 2 546 18 16

Fax: +32 2 514 19 39



Menu de Noël

Dégustation du chef

Chef's tasting

Degustatie van de chef

Kostproben des Küchenchefs

Degustación del chef

Tartare de saumon d'Ecosse et noix de Saint-Jacques marinées,
Salade de jeunes pousses, vinaigrette aux airelles et gingembre

Scottish salmon and marinated scallops Tartare,

Young lettuce salade, cranberries and ginger Vinaigrette

Tartaar van Schotse zalm en gemarineerde sint-jacobsnoten,

Jonge salade en vinaigrette van bosbessen en gember

Lachstatar und marinierte Jakobsmuscheln,

Leichter Sprossensalat an einer Cranberry-Ingwer Vinaigrette

Tártaro de salmón escocés y vieiras,

Ensalada de verdura tiernas, vinagreta a los arándanos y jengibre

Suprême de pintade farcie au foie gras et fruits secs,
Étuvée de choux vert, mousseline de carottes au cumin,
Gratin de céleri rave et pommes de terre accompagné de son jus au porto

Guinea fowl supreme stuffed with foie gras and dried fruits,

Stewed green cabbages, carrots with cumin Mousseline,

Potatoes and celeriac gratin with its porto juice

Parelhoen filet met eendenlever en gedroogde vruchten,

Stoofpot van groene kool, mousseline van wortels met komijn,

Gratin van knolselder en aardappel met portosaus

Perlhuhnfilet gefüllt mit Entenstopfleber und getrockneten Früchten,

Dazu gedünsteten Grünkohl, Karottenpüree mit Kümmel,

Gratin von Sellerie und Kartoffeln an Portweinjus

Suprema de pintada relleno con Foie Gras y frutos secos,

Col verdes enlatados, muselina de zanahorias al comino,

Gratín de apio y patatas, zumo de porto

Bûchette légère à l'amande aux éclats de meringue, crème anglaise à la châtaigne

Almond little log with meringue shards, chestnut Crème Anglaise

Amandelgebak met meringue, crème Anglaise met kastanjes

Mandelbiskuitrolle auf Meringue und Kastanien-Vanillesauce

Tronquito a la almendra ligera con pedazos de merengue y crema inglesa de castañas



*Wishing you a
Happy Holidays!*