JULIANA
HOTEL - BRUSSELS

Entrées - *Starters*

Velouté du jour - *Soup of the day*	**€18**
Saumon fumé et ses toasts - *Smoked Salmon & Toasts*	**€24**
Carpaccio de boeuf, Parmesan et roquette - *Beef carpaccio with parmesan shavings and roquette*	**€22**
Foie gras de canard - *Duck Foie Gras*	**€28**
Croquette de fromage - *Cheese Croquette*	**€16**
Croquette de crevettes - *Shrimp Croquette*	**€16**

Plats Principaux - *Main Courses*

Poisson selon l'arrivage - *Fish Ocean's Selection*	**€32**
Pates aux gambas - *Pasta with king prawns*	**€28**
Carbonnade Flamande, Frites - *Flemish Beef Stew, Fries*	**€28**
Ravioli aux cèpes - *Ravioli with porcini mushrooms in creamy sauce*	**€28**
Filet Pur, frites, sauce au choix - *Filet Pur, Fries, sauce of your choice*	**€36**
Hamburger Maison "Black Angus" - *Homemade Hamburger "Black Angus"*	**€27**
Cuisse de canard confite - *Confit duck leg*	**€32**
Vol-au-vent- *Chicken vol-au-vent*	**€28**

Salades - *Salads*

Salade César - *Cesar salad*	**€24**
Salade de chèvre chaud au miel - *Warm goat cheese salad with honey*	**€22**

Desserts

Dame Blanche - *Ice cream sundae*	**€12**
Fondant au chocolat - *Chef's chocolate lava cake*	**€12**
Cheesecake maison - *Homemade Cheesecake*	**€12**
Soufflé au Grand Marnier – *Grand Marnier soufflé*	**€14**
Tarte fine aux pommes et sa boule de glace - *Fine apple tart*	**€14**
Juliana Affogato - *Juliana's revisited Affogato*	**€14**

Vous êtes végétarien, vegan, allergique ou intolérent à certains ingrédients? Faites-nous part de vos besoins spécifiques. Prix en euros, taxes et chages comprises
Are you vegetarian, vegan, allergic, or intolerant to certain ingredients? Please let us know about your specific needs. Prices in euros, inclusive of taxes and charges.