

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 Delhouille

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 /
Wentelteefjes van peperkoek
Salmon Waffle/ Yogurt granola /
Gingerbread French toast*

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



VIAGE
CHILL

PASTRIES · TAPAS · WINES

M E N U

VIAGE CHILL

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

f @ / VIAGE.ENTERTAINMENT · #MYVIAGE · VIAGE.BE

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 Rumbeke / 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

Gemarmerde 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](#)

Jambon Breydel € 5,00

Jambon cuit

Kookham

Cooked ham

[🍷 Pairing > Cristal Extra](#)

Saussicon sec € 5,00

Porc salé

Gezouten varkensvlees

Pork salted

[🍷 Pairing > Les Trois Tomates "Saint Felix"](#)

Rillettes d'oie € 5,00

Gans rillettes

Goose rillettes

[🍷 Pairing > Riesling Regnery](#)

MENU PRINTEMPS
LENTE / SPRING MENU

Viande · Vlees · Meat

"Lollipops" Barbecue poulet € 7,50

BBQ Kip "Lollipops"

BBQ Chicken lollipops

Poitrine de porc, pomme Jonagold € 7,50

Buikspek, Jonagold appels

Pork belly, Jonagold apples

Caviar d'aubergine et d'agneau € 7,50

Auberginekaviaar en lamsvlees

Aubergine caviar and lamb

Toast Cannibale € 7,00

Toast cannibale

Steak tartare on toast

Poisson · Vis · Fish

Couteaux de la mer, orange sanguine € 7,50

Scheermessen, bloedsinaasappel

Razor clams, blood orange

Rillettes de truite fumée € 7,00

Rillettes van gerookte forel

Smoked trout rillettes

Parmentier de cabillaud € 7,00

Kabeljauw parmentier

Cod pie

Cocktail de crevettes € 7,50

Garnalencocktail

Shrimp cocktail

Veggie

Duo d'asperges € 7,50

Duo van asperges

Apasparagus duo

Champignons à l'ail € 6,50

Champignons met knoflook

Garlic mushrooms

Clafoutis aux tomates et fromage de chèvre € 6,50

Clafouis van tomaten en geitenkaas

Tomato and goat cheese Clafoutis