

VOLLE GAS

BRASSERIE – RESTAURANT
SALLE À L'ÉTAGE



LE "VOLLE GAS" POUR LES PRESSÉS DU MIDI, LE "VOLLE JAZZ" POUR LES FESTIFS DU SAMEDI SOIR, LE "VOLLE ZWANZE" POUR LES ARTISTES ET COMÉDIENS QUI S'Y RETROUVENT POUR D'ARDENTES DISCUSSIONS. LE "VOLLE GAS" C'EST SURTOUT UNR TABLE, TOUJOURS ACCUEILLANTE, AVEC, TOUT À LA FOIS SES PLATS TRADITIONNELS, FIERTÉ DE LA GASTRONOMIE BELGE ET SES CRÉATIONS ORIGINALES, RYTHMÉES PAR LES SAISONS.

SINCE 1977

PLACE FERNAND COCQ 21 - 1050 BRUXELLES (IXELLES) - TÉL: 02.502.89.17 -
INFO@VOLLEGAS.BE

ENTRÉES FROIDES

FOIE GRAS DE CANARD TRADITIONNEL DUCK “FOIE GRAS”	18,00 €
SAUMON FUMÉ SUR SON DOME DE SALADE ET SES TOATS SMOKED SALMON WITH SALAD AND BREAD TOAST	19,00 €
TOMATE AUX CREVETTES GRISES TOMATOE WITH GREY PRAWNS	19,00 €
CARPACCIO DE BOEUF, PESTO, ROQUETTE & PARMESAN BEEF CARPACCIO, PESTO, ROCKET & PARMESAN	19,00 €

ENTRÉES CHAUDES

CROQUETTES DE FROMAGE MAISON HOMEMADE CHEESE CROQUETTE	16,50 €
CROQUETTES DE CREVETTES GRISES MAISON HOMEMADE GREY PRAWNS CROQUETTE	19,50 €
DUO DE CROQUETTES DE FROMAGE & CREVETTES GRISES DUO OF CHEESE & PRAWNS CROQUETTE	18,00 €
CASSELETTE DE SCAMPI MAISON TOMATÉ, AIL & SAFRAN LÉGERMENT CRÉMÉE	19,50 €
RAVIOLE DE LANGOUSTINE SAUCE CURRY RAVOLL LOBSTER SERVED WITH A CURRY SAUCE	18,00 €
PETITE CASSEROLE DE MOULES (MARINIÈRE OÙ VIN BLANC) LITTLE POT OF MUSSELS (MARINÈRE OR WHITE WINE)	14,90 €
CROUSTILLANT DE FROMAGE DE CHÈVRE SUR UN COULIS DE TOMATE, BASILIC ET MESCLUN DE SALADE	16,00 €
CRISPY GOAT CHESSE WITH CANDIED TOMATO, BASILIC & SALAD	

VÉGÉTALES

TAGLIATELLE FRAÎCHE AUX LÉGUMES DE SAISON, TOMATES SÉCHÉES & COUPEAUX DE PARMESAN	20,00 €
FRESH ‘TAGLIATELLE” WITH SEASONAL VEGETABLES AND CANDIED TOMATO PARMESAN PIECES	
TORTELLINI À LA RICOTTA ET ÉPINARDS SAUCE TOMATE & PESTO	19,00 €
RICOTTA TORTELLINI WITH TOMATO SAUCE AND PESTO	
GRANDE ASSIETTE DE LÉGUMES CUITS	18,50 €
BIG PLATE OF VEGETABLE BAKED	

LES CLASSIQUES

CARBONNADE À LA FLAMANDE AVEC FRITES FLEMISH CARBONADE WITH FRIES	19,00 €
BALLEKES DE VEAU SAUCE AUX SIROP DE LIÈGE AVEC FRITES	19,00 €
BEAL "BALLEKES" WITH "SIROP DE LIÈGE"	
WATERZOOI DE VOLAILLE AVEC POMMES DE TERRE	19,00 €
POULTRY WATERZOOI WITH FRIES	
LAPIN À LA KRIEK AVEC FRITES RABBIT IN KRIEK SAUCE	19,50 €
STOEMP SAUCISSE DE VEAU STOEMP VEAL SAUSAGE	18,50 €
STOEMP ROYAL (LARD, SAUCISSE DE VEAU, BOUDIN & OEUF AU PLAT)	24,00 €
ROYAL STOEMP BACON, SAUSAGE, BLACK SAUSAGE AND A FRIED EEG	
DUO DE BOUDIN BLANC & NOIR (AVEC SALADE & FRITES)	18,50 €
DUO OF WHITE & BLACK SAUSAGES WITH SALAD & FRIES	
CHICONS GRATIN & SON STOEMP CANDIED CHICORY AND GRATIN	18,00 €
VOL-AU-VENT AVEC FRITES VOL-AU-VENT PUFF PASTRY FILLED WITH CREAMY MUSHROOM CHICKEN	22,00 €
TRIO DE CROQUETTES AU FROMAGE MAISON, SALADE & FRITES	23,00 €
TRIO OF CHEESE CROQUETTE WITH SALAD & FRIES	
TRIO DE CROQUETTES AU CREVETTES GRISES MAISON, AVEC SALADE & FRITES	24,50 €
TRIO OF GREY PRAWNS CROQUETTES WITH SALAD & FRIES	
DUO DE TOMATES AUX CREVETTES GRISES, AVEC SALADE & FRITES	29,00 €
DUO OF TOMATOES WITH GREY PRAWNS WITH SALAD & FRIES	

POISSONS

WATERZOOI DE POISSONS À L’OSTENDAISE WATERZOOI OF FISH (IN OSTEND)	25,00 €
LOTTE RÔTI ET RAVIOLE AU LANGOUSTINE SAUCE CURRY	28,00 €
ROASTED "MONKFISH" AND RAVOLL LOBSTER SERVED WITH A CURRY SAUCE	
SAUMON GRILLÉ AUX LÉGUMES GRILLÉS DE SAISON, SAUCE BÉARNAISE	25,00 €
ROAST SALMON, MESCHEEN OF SALADE AND BÉARNAISE SAUCE	
TAGLATELLES SAUTÉES AUX MOULES & SCAMPIS AU CURRY	26,00 €
TAGLIATELLE MUSSELS & SHRIMPS WITH CURRY	
SOLLE MEUNIÈRE SOLLE FISH (PRICE OF THE DAY)	P.D.J. €

ATTENTION ! CERTAINS PLATS PEUVENT PRENDRE PLUS DE TEMPS À ÊTRE PRÊT QUE D'AUTRES CAR TOUTES LES BONNES CHOSES PRENNENT DU TEMPS

CERTAINS PRODUITS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN ET LES PRODUITS À BASE DE CES CÉRÉALES – CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE CRUSTACÉS – OEUFS ET PRODUITS À BASE D’OEUFS – POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS – ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D’ARACHIDES – SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA – LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT – FRUITS À COQUE – CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CÉLERI – MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE – GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME – ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES – LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN – MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES

VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILE AVEC FRITES SUPREM OF PULTRY	18,00 €
ENTRECÔTE DE BŒUF RÔTIE AVEC FRITES & SALADE BEEF ENTRECOTE WITH SALAD AND FRIES	28,00 €
STEAK AVEC SALADE & FRITES / SALAD & FRIES	
200 G	22,00 €
300 G	28,00 €
500 G	39,00 €
ONGLET DE VEAU À L'ÉCHALOTE AVEC FRITES & LÉGUMES BEEF BACK STEAK SHALLOT WITH FRIES	28,00 €
FILET MIGNON DE BOEUF ROSSINI AVEC FRITES FILET MIGNON ROSSINI WITH FRIES	29,00 €
AMÉRICAIN PRÉPARÉ EN SALLE AVEC FRITES & SALADE HOMEMADE "AMERICAN PREPARED" WITH FRIES AND SALAD	24,00 €
TAGLIATA DE BOEUF AVEC UNE SALADE & FRITES BEEF TAGLIATA WITH SALAD AND FRIES	25,00 €
CUISSE DE CANARD CONFIT, LENTILLES VERTE DE PUY A L'AIL & POMMES RISOLÉES DUCK LEG CONFIT, GREEN PUY WITH GARLIC	25,00 €
SOURIS D'AGNEAU AU PRUNEAU ET SAUCE À LA CHIMAY BLEU AVEC POMMES RISOLÉES LAMB MOUSE WITH PRUNES AND BLUE CHIMAY SAUCE	26,00€

SAUCE AU CHOIX SUPPLÉMENT 4.00€ : BERNAISE, DIJONAISE (MOUTARDE), ARCHIDUC (CHAMPIGNON), ROQUEFORT, POIVRE VERT, CHAURON (BERNAISE TOMATÉ), ESTRAGON, PIQUANTE



TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON.

MOULES DE ZEELAND

MARINIÈRE (BEURRE, CELERI, OIGNON, PERSIL) MARINIÈRE (BUTTER, CELERY, ONION, PARSLEY)	24,00 €
VIN BLANC MUSSELS WITH WHITE WINE	25,00 €
CRÈME MUSSELS WITH CREAM	25,00 €
CRÈME À L'AIL MUSSELS WITH GARLIC CREAM	26,00 €
HOMARDINE MUSSELS WITH LOBSTER SAUCE	28,00 €
PASTIS MUSSELS WITH PASTIS	27,00 €
BIÈRE MUSSELS WITH BEER	26,00 €
CREVETTES GRISES & SCAMPIS MUSSELS WITH GRAY PRAWNS & SHRIMPS	29,00 €
CURRY MUSSELS WITH CURRY SAUCE	26,00 €
CHICON & GUEUSE MUSSELS WITH ENDIVES & GUEUZE SAUCE	28,00 €
TOMATE & BASILIC MUSSELS WITH TOMATO & BASIL	26,00 €
VOLLE GAS (CRÈME, ESTRAGON, CHAMPIGNON & POIVRRE VERT) CREAM TARRAGON AND GREEN PEPPER	29,00 €

TOUTES LES PRÉPARATIONS DE NOS MOULES SONT FAITES AVEC DES OIGNONS ET DU CELERIS FRAIS & SERVIS AVEC DES FRITES (ET BIEN SÛR AVEC DE LA MAYONNAISE MAISON)

POUR UN SERVICE PLUS FLUIDE, UNE SEULE ADDITION PAR TABLE

CERTAINS PRODUITS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN ET LES PRODUITS À BASE DE CES CÉRÉALES – CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE CRUSTACÉS – OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS – POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS – ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES – SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA – LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT – FRUITS À COQUE – CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CÉLERI – MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE – GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME – ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES – LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN – MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES

BIÈRE

AU FÔT

JUPILER 3,50/5,50€

30 CL/50CL

LEFFE BLONDE 5,50/8,50€

33 CL/50CL

HOEGAARDEN 3,60/6,50€

25 CL/50CL

VICTORIA 33 CL 5,50 €

KRIEK (SAISON) 3,60/6,50€

33 CL/50CL

TRIPEL KARMELIET 5,50/8,50€

33 CL/50CL

BOUTEILLE

LEFFE BRUNE 33CL 5,50 €

KRIEK 25CL 3,60 €

GUEUZE 25CL 3,60 €

JULIUS 33CL 5,00 €

FRAMBOISE 4,00 €

PÊCHERESSE 33CL 4,00 €

DUVEL 33CL 6,00 €

OMER 33CL 5,00 €

ST-FEUILLIEN 33CL 5,00 €

BARBAR 33CL 5,00 €

CHOUFFE 33CL 5,00 €

LEFFE 0% D'ALCOOL 4,00 €

JUPILER 0% D'ALCOOL 4,00 €

TRAPPISTES

TRIPEL WESTMALLE 33CL 6,00 €

CHIMAY BLEU 33CL 6,00 €

ROCHEFORT 8 33CL 6,00 €

ORVAL (SI DISPO) 33CL 7,50 €

DIGESTIFS

CALVADOS 9,00 €

TEQUILA 9,00 €

BAILEYS CREAM 9,00 €

COINTREAU 9,00 €

AMARETTO 9,00 €

SAMBUCA 9,00 €

GRAPPA/LIMONCELLO 7,50 €

RICARD 7,50 €

FERNET BRANCA 7,50 €

CHATREUSE VERTE 12,00 €

ARMAGNAC 9,00 €

SUPPLÉMENT SOFT 2,50 €

SOFT

COCA-COLA/ ZÉRO 3,00 €

FANTA/ SPRITE/ ICE TEA 3,00 €

TONIC/AGRUM 3,00 €

JUS D'ORANGE/ POMME/ 3,00 €

POMME-CERISE

EAU PLATE (1/2L) 5,00 €

EAU GAZEUSE (1/2L) 5,00 €

ALCOOLS

COGNACS

MARTELL V.S. 9,00 €

BISQUIT V.S. 9,00 €

REMY MARTIN XO 16,00 €

HENNESSY XO 16,00 €

WHISKY

FAMOUSE GROUSE 9,00 €

GLENMORANGIE 10 ANS 12,00 €

CHIVAS REGAL 12 ANS 11,00 €

GLENFIDDICH 12 ANS 12,00 €

JAMESON 9,00 €

JACK DANIEL'S 9,00 €

JOHNNIE W. GOLD LABEL 16,00 €

RESERVE

JOHNNIE W. BLUE LABEL 30,00 €

JOHNNIE W. RED LABEL 8,00 €

FOUR ROSES BOURBON 9,00 €

KNOCKANDO 12 ANS 12,00 €

WILD TURKEY 8 ANS 9,00 €

GLENLIVET 12 ANS 12,00 €

ARDBEG 12,00 €

LAPHROAING 12,00 €

J&B 8,00 €

GIN

GORDON'S 8,00 €

TANGUERAY 10,00 €

BEEFEATER 8,00 €

VODKA

ZUBROWKA BISON 11,00 €

GREY GOOSE 12,00 €

STOLOCHNAYA 8,00 €

RHUMS

HAVANA CLUB 3/7 ANS 8,00/10,00 €

BACARDI 8,00 €

RHUM X.O. 13,00 €

DISTILLERIE DE BIERCÉE

POIRE WILLIAMS 12,00 €

FRAMBOISE 12,00 €

EAU DE VILLÉE 12,00 €

COCKTAILS

MOJITO 9,00 €

MOJITO SANS ALCOOL 6,00 €

SHOTS

1 SHOT 5,00 €

VODKA/WHISKY/RHUM/TEQUILA/

GRAPPA/LIMONCELLA/AMARETTO

5 SHOTS 20,00 €

VODKA/WHISKY/RHUM/TEQUILA/GRAPPA

APÉRIRIFS & LIQUEURS

APÉROL SPRITZ 8,50 €

PINEAU DES CHARENTES 5,00 €

KIRR 6,00 €

KIRR ROYAL 11,00 €

PORTO ROUGE/BLANC 5,00 €

MARTINI ROUGE/ BLANC 5,00 €

CAMPARI 6,00 €

MUSCAT 5,00 €

PICON VIN BLANC/ BIÈRE 7,00 €

CYNAR 7,00 €

PISANG 0% 5,00 €

PISANG AMBON 7,00 €

COUPE DE CHAMPAGNE 10,00 €

COUPE DE CAVA 7,00 €

VIN MAISON

ROSÉ / ROUGE/ BLANC

VIN AU VERRE 5,00 €

VIN 1/4 L 9,50 €

VIN 1/2 L 18,00 €

VIN EN BOUTEILLE 27,00 €

BLANC

CHARDONNAY 6,00 €

SANCERRE 8,50 €

CHABLIS 8,50 €

POUILLY FUMÉ 8,50 €

VIN MOELLEUX 6,50 €

ROSÉ

GRIS DE GRIS 6,50 €

ROUGE

COUVENT DE JACOBINS 9,00 €

PINOT NOIR "LES SALICES" 6,50 €

SAINT- ÉMILION 8,50 €

SAINT-ÉMILION "GRAND CRU" 10,50 €

BOISSON CHAUDE

CAFÉ/DÉCA/EXPRESSO 3,00 €

& RISTRETTO

DOUBLE EXPRESSO 4,00 €

LAIT RUSSE 4,50 €

CAPPUCCINO 4,00 €

CHOCOLAT CHAUD 5,00 €

THÉ 3,00 €

(NATURE/ÉGLANTIER/MENTHE/VERT/CAMOMILLE)

CHOCOLAT VIENNOIS 6,50 €

VIN CHAUD (EN HIVER) 6,00 €

IRISH COFFEE WHISKY 10,00 €

FRENCH COFFEE COGNAC 10,00 €

HASSEKT'S COFFEE GENIÈVRE 10,00 €

ARDENNAIS COFFEE 12,50 €

EXPRESSO MARTINI 10,00 €