

Le Troisième Acte Menukaart

<https://menukaart.menu/restaurants/brussel-centrum/le-troisieme-acte-2>
Charles Hanssensstraat 6, 1000 Brussel, Brussel Centrum, Belgium
+3225035632, +3225035632 - troisiemeacte.be

Categorieën

Tapas Bistronomiques

Nagerecht

Plats

Grillades

Non-Alcoholische Dranken

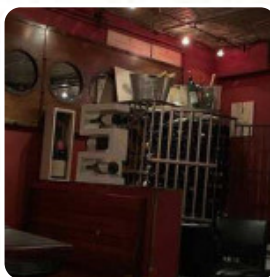
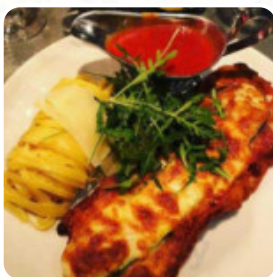
Alcoholische Dranken

Pasta

Zeevruchten

Vegetarische Gerechten

De Desserts



Galerij weergeven

Bekijk menu

Recensies weergeven

Op deze site vind je **het volledige menu van Le Troisième Acte** uit Brussel Centrum. Momenteel zijn er **76** gerechten en dranken beschikbaar. In het gezellige Sablon-gebied bevindt zich een restaurant dat al jaren furor maakt. Gasten prijzen de uitstekende kwaliteit van de gerechten, variërend van truffelcroquettes tot ravioli met foie gras, en de seizoensgebonden suggesties. De service is vriendelijk en attent, met een sfeer die uitnodigt tot terugkeer. Hoewel de prijzen iets zijn gestegen, blijft de waarde voor het gebodene onmiskenbaar. Met een gevarieerde kaart en heerlijke aperitieven, is dit restaurant de perfecte plek voor een ontspannen diner met vrienden of geliefden. Een echte aanrader voor culinaire liefhebbers!

Le Troisième Acte Menukaart



Non-Alcoholische Dranken

WATER

Alcoholische Dranken

MALBEC

Pasta

RAVIOLI

Snacks

KROKETTEN

Zeevruchten

KREEFT RAVIOLI

Vegetarische Gerechten

GRIEKSE SALADE 7 €

De Desserts

GOURMET KOFFIE OF THEE

Warme Dranken

KOFFIE

French

FOIE GRAS

Nos Pièces Pour Deux Personnes (frites Fraîches, Salade Maraîchère)

LA CÔTE DE VEAU 26 €

Restaurantcategorie

VEGETARISCH

NAGERECHT

Dit Soort Gerechten Worden Geserveerd

DESSERTS

VIS

KREEFT

BROOD

Grillades

LE FILET PUR DE BŒUF ANGUS 31 €

LE CUBEROL ANGUS (NOIX
D'ENTRECÔTE) 25 €

CHOIX DE SSAUCES : BÉARNAISE,
POIVRE VERT, POIVRE CONCASSÉ,
ARCHIDUC, MOUTARDE,
ROQUEFORT, 3ÈME ACTE 4 €

LA TAGLIATA DE BŒUF
(CUBEROL), TRUFFE NOIRE DU
PIÉMONT, SAUCE PÉRIGOURDINE 30 €

LA GRILLADE ROYALE AU PIMENT
D'ESPELETTE (THON ROUGE,
SCAMPIS, CALAMARS, GAMBAS,
ST JACQUES, RIZ) 26 €

Gebruikte Ingrediënten



KAAS

MUNT

EEND

KARAMEL

BOTER

Plats

LA TRILOGIE DE THON ROUGE
SENTEURS D 'ASIE (SASHIMI,
TARTARE, MI-CUIT, RIZ) 25 €

LA SALADE SENTEURS DU SUD
(POULET GRILLÉ, BURRATA,
SERRANO, TARTARE DE TOMATE,
LÉGUMES GRILLÉS) 21 €

Le Troisième Acte Menukaart



LA SALADE CÉSAR AU POULET
RÔTI OU SCAMPIS RÔTIS 21 €

TARTARE DE SAUMON ET ST
JACQUES AUX HERBES, FRITES
MAISON 24 €

TARTARE DE BOEUF THAÏ, FRITES
MAISON (PUR BOEUF) 19 €

AMÉRICAIN, FRITES MAISON (PUR
BOEUF) 19 €

LA MARMITE THAÏ AU POULET,
SCAMPIS ET LÉGUMES, RIZ
PARFUMÉ (CURRY ROUGE,
TOMATES, COCO, CITRONNELLE) 22 €

LES TAGLIATELLES SAUCE
TRUFFE, SCAMPIS, ST JACQUES
ET GAMBAS RÔTIES 25 €

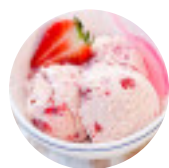
LE SUPRÊME DE VOLAILLE EN
CROÛTE DE SPÉCULOOS, SAUCE A
LA LEFFE BRUNE, GRATIN
DAUPHINOIS MAISON ET LÉGUMES
DE SAISON 21 €

LE DUO DE CANARD ET ST
JACQUES, RISOTTO AUX
CHAMPIGNONS ET TRUFFE, SAUCE
PÉRIGOURDINE 25 €

L'ESCALOPE MILANAISE FAÇON
PÉPÉ (SAUGE, SERRANO, MOZZA,
LÉGUMES GRILLÉS, PÂTES
FRAÎCHES, COULIS DE TOMATE) 22 €

LE TATAKI DE THON ROUGE MI-
CUIT, WOK DE LÉGUMES, RIZ
PARFUMÉ 25 €

Nagerecht



LA BOULE DE GLACE AU
CHOIX : VANILLE,
CHOCOLAT, CAFÉ,
CAMEL, SPÉCULOOS, 3 €
MANGUE, CITRON,
FRAMBOISE, POIRE

LE FONDANT AU CHOCOLAT NOIR,
CRÈME ANGLAISE ET GLACE
VANILLE BOURBON 9 €

LA CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE
DE MADAGASCAR 9 €

LA CRÈME BRÛLÉE VANILLE ET
CHOCOLAT BROWNIES 9 €

LE VACHERIN GLACÉ
FRAMBOISIER, COULIS ET FRUITS
ROUGES 10 €

LES PROFITEROLES GLACÉES,
SAUCE AU CHOCOLAT NOIR 9 €

LA CLASSIQUE DAME BLANCHE,
SAUCE AU CHOCOLAT NOIR 9 €

LA COUPE A LA BRÉSILIENNE 9 €

LA COUPE CAFÉ GLACÉ 9 €

LA COUPE GUILLAUME (CAMEL
BEURRE SALÉ ET BAILEYS) 11 €

LA COUPE DE SORBET ARTISANAL
(MANGUE, CITRON, POIRE,
FRAMBOISE) 10 €

LA COUPE VENISE DU NORD
(GLACE SPÉCULOOS, CRÈME
ANGLAISE, CAMEL, AMANDES) 9 €

BORD MET VERJAARDE KAZEN 15 €

IJSJE

LA TARTE FINE FLAMBÉE AU
CALVADOS 12 €

LA TARTE FINE TIÈDE AUX POMMES,
GLACE VANILLE 9 €

Tapas Bistronomiques

LES 6 HUÎTRES CREUSES DE
BRETAGNE SUR GLACE 15 €

SAUMON MARINÉ, CRÈME AIGRE
ET PAIN SUÉDOIS 16 €

CARPACCIO DE BŒUF FUMÉ
HOLSTEIN ET TRUFFE DU PIÉMONT 18 €

CARPACCIO DE BŒUF ARGENTIN
TROISIÈME ACTE 18 €

BURRATA DES POUILLES ET
LÉGUMES GRILLÉS 12 €

JAMBON IBÉRIQUE ET MANCHEGO 15 €

TARTARE DE SAUMON ET ST
JACQUES AUX HERBES FRAÎCHES 18 €

Le Troisième Acte Menukaart



FOIE D'OIE CRU POÊLÉ ET CHICONS BRAISÉ	19 €	FEUILLETÉ DE BRIE FERMIER, CRÈME AU MIEL DE TRUFFE	14 €
TATAKI DE THON ROUGE MJI-CUIT	18 €	RAVIOLES AUX CREVETTES GRISES, BOUILLON MINESTRONE	15 €
SCAMPIS À L'AIL OU FAÇON THAÏ	17 €	RISOTTO TRUFFE ET CHAMPIGNONS	15 €
CALAMARS FRITS AU SÉSAME, SAUCE TZATZIKI	14 €	RISOTTO AU CHORIZO PINCHO, FÈVES ET SAFRAN IRANIEN	15 €
CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES 2 PC	16 €	CROQUETTES À LA TRUFFE NOIRE 3PC	16 €
FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET MAGRET FUMÉ	19 €	CROQUETTES AU PARMESAN 2PC	14 €
FRITES MAYO	3 €	CHIPIRONS FRITS SAUCE TARTARE ET CITRON	14 €
POÊLÉE DE LÉGUMES À L'ITALIENNE	9 €		

- Galerij weergeven
- Bekijk menu
- Recensies weergeven

Le Troisième Acte Menukaart



Le Troisième Acte

Charles Hanssensstraat 6, 1000
Brussel, Brussel Centrum,
Belgium

Openingstijden:
zaterdag 19:00-22:30

Gemaakt met [Menukaart](#)

