

Le Coin De L'ecailleur Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/brussel-centrum/le-coin-de-lecailler>
Rue Des Dominiques 3, 1000 Bruxelles, Brussel Centrum, Belgium
+32483819097,+32483819097 - lecoindelecailler.com

Categories

Entrees Chaudes

Bieres belges

Aperitifs

VIANDE

Poissons

Seafood

Entrées Froides

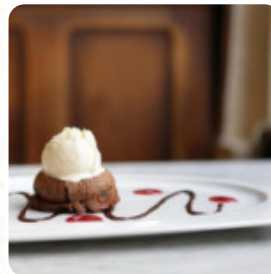
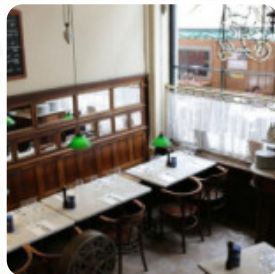
Eaux Minérales

Boissons

Moules

Alcoholic Drinks

Beverages



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Le Coin De L'ecailleur Menu



Non Alcoholic Drinks

COCA-COLA ZERO 4 €

Specials

BRUEGHEL

Pasta

PÂTES FRAICHES AU PESTO ET BURRATA 19 €

Mains

BOUILLABAISSE

Burger

BRUEGEL

Antipasti

APPETIZERS

Side Dishes

MIXED SALAD 9 €

Barbecue Dishes

CHATEAUBRIAND

Dessert

COOKIES

Starters

TARTARE DE SAUMON À L'AVOCAT

Cocktails

ORANGE BANANA 9 €

Soft Drinks

FANTA ORANGE 4 €

Potatoes

HASHBROWNS

Aperitif

PINEAU DES CHARENTES 7 €

Aperitivo - Aperitifs

CYNAR 7 €

Combinados

PLATEA

Hot Drinks

COFFEE

Third Course

LA CLASSIQUE DAME BLANCHE

3-Egg Omelets

BUILD YOUR OWN OMELET

Breakfast Cocktails

GANCIA 7 €

DIGESTIF

RICARD 8 €

Supplements

VEGETABLE BOUQUET MAKER 14 €

Huitres

HUÎTRES CREUSES, LES 9 26 €

Add Ons (Breakfast)

BACON PATTY

Le Coin De L'ecailleur Menu



Just Toast

2 SLICES

Sides

TOAST & JELLY

TONICHE & SODE

ROYAL BLISS TONIC WATER 4 €

Bières, Cidres-25cl

BIÈRE DU MOIS 5 €

Apéritifs - 12 Cl

CRÉMANT D'ALSACE CUP

Pâtes & légumes

BURGER DE LÉGUMES, SALADE, POMMES FRITES 18 €

Menu marmiton

MENU MARMITON 37 €

Latin American Food

PAELLA

Uncategorized

JUS D'ANANAS 33 CL

Drinks

BISQUE DE HOMARD PARFUMÉE À L'ARMAGNAC 17 €

COCA-COLA 4 €

Main Course

MIXED GRILL DE POISSONS

MIXED GRILL DE VIANDES

First Course

LA CASSOLETTE DE MOULES "MARMITON"

LE JAMBON DE PARME ET SA GARNITURE

Second Course

LE SAUMON D'ECOSSE GRILLÉ, SAUCE BÉARNAISE, POMMES NATURE

LA CARBONNADE DE BŒUF À LA FLAMANDE, POMMES FRITES

Apéritifs

MARTINI ROUGE 7 €

MARTINI BLANC 7 €

Limonades

FUZE TEA LEMON PÉTILLANT 4 €

ROYAL BLISS AGRUMES YLANG YLANG 4 €

Child's Plates (Breakfast)

PANCAKE (1)

FRENCH TOAST (1)

Jus de fruits alain milliat

JUS DE POMME REINETTE 33 CL 6 €

JUS DE TOMATE ROUGE 33 CL 6 €

Alcoholic Drinks

APEROL SPRITZ 10 €

CAMPARI ORANGE 10 €

SHERRY 7 €

Beverages

FOUNTAIN POP

POP

Le Coin De L'ecailleur Menu



CANNED KID'S DRINK

Bieres belges au fut

CRISTAL 25 CL BLONDE 4,8 4 €

GRIMBERGEN BLONDE 33 CL
ABBAYE 6,7 5 €

CRISTAL 50 CL BLONDE 4,8 7 €

Breakfast

SAUSAGE & LINKS (2)

SAUSAGE BOILER

EGG (1)

HUNGRY HAWK

Boissons

FUZE TEA PEACH 4 €

PICON VIN BLANC 9 €

SPRITE CITRON 4 €

JUS D'ORANGE 20 CL

Moules

MOULE MARINIÈRE (OIGNONS,
CÉLERIS, PERSIL, CAROTTES,
POIREAUX), POMMES FRITES 27 €

MOULES AU VIN BLANC (OIGNONS,
CÉLERIS, PERSIL, CAROTTES,
POIREAUX), POMMES FRITES 28 €

MOULE POULETTE (OIGNONS,
CÉLERIS, PERSIL, CAROTTES,
POIREAUX, VIN BLANC, AIL,
CRÈME), POMMES FRITES 29 €

MOULES MARMITON (OIGNONS,
CÉLERIS, PERSIL, CAROTTES,
POIREAUX, TOMATE, ESTRAGON,
VIN BLANC, AIL, CRÈME), POMMES
FRITES 30 €

Ingredients Used

SEAFOOD



DUCK

BEEF

HAM

These Types Of Dishes Are Being Served



PASTA

MUSSELS

SALAD

FISH

Seafood

HUITRES CREUSES (LES 6)

PRESTIGE SEAFOOD PLATTER

PAELLA IMPERIAL

HOMARD (LOBSTER)

MOULES (MUSSELS) (FRITES)

Entrées Froides

SALADE ITALIENNE (BURRATA,
JAMBON, LÉGUMES GRILLÉS) 18 €

CARPACCIO DE BŒUF À L'HUILE DE
TRUFFES, COPEAUX DE PARMESAN 18 €

CARPACCIO DE SAUMON ET
CABILLAUD, BASILIC, POIVRE ROSE
ET CITRON VERT 19 €

SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ ET SA
GARNITURE 19 €

FOIE GRAS MAISON, CONFITURE DE
FIGUES, TOAST ET VERRE DE
PORTO 21 €

Eaux Minérales

CHAUDFONTAINE 20 CL PÉTILLANTE 4 €

CHAUDFONTAINE 20 CL NON
PÉTILLANTE 4 €

CHAUDFONTAINE 50 CL PÉTILLANTE 5 €

Le Coin De L'ecailleur Menu



CHAUDFONTAINE 50 CL NON
PÉTILLANTE 5 €

CHAUDFONTAINE 100 CL NON
PÉTILLANTE 9 €

Poissons

SAUMON D'ÉCOSSE GRILLÉ,
ÉPINARDS EN BRANCHES, SAUCE
BÉARNAISE, POMMES NATURE 28 €

LINGUINE AUX FRUITS DE MER
(SCAMPIS, LANGOUSTINES,
GAMBAS, MOULES) 28 €

FILETS DE DAURADE ROYALE
GRILLÉS, BEURRE AU PAPRIKA À
L'AIL, GRATIN DAUPHINOIS 30 €

WATERZOOI DE POISSONS À LA
GANTOISE, PETITS LÉGUMES
CROQUANTS, POMMES NATUREA 31 €

GAMBAS EN BROCHETTE, CURRY
DE MADRAS, PÂTES FRAÎCHES 31 €

DOS DE CABILLAUD ROYAL, SAUCE
MOUSSELINE, POMMES NATURE 32 €

DUO DE POISSONS GRILLÉS,
GAMBAS, SCAMPIS, BEURRE AU
PAPRIKA À L'AIL, POMMES NATURE 33 €

FILETS DE SOLE À L'OSTENDAISE
(CREVETTES GRISSES, MOULES),
POMMES NATURE 34 €

SOLE DE LA MER DU NORD,
MEUNIÈRE OU GRILLÉE, LÉGUMES
DE SAISONS, POMMES NATURE 36 €

VIANDE

CARBONNADE DE BŒUF À LA
FLAMANDE, POMMES FRITES 23 €

POULET FERMIER À LA
BRABANÇONNE, CHICONS
BRAISÉS, CRÈME, POMMES FRITES 23 €

FILET AMÉRICAIN, SALADE,
POMMES FRITES 24 €

WATERZOOI DE VOLAILLE À LA
GANTOISE, PETITS LÉGUMES
CROQUANTS, POMMES NATURE 24 €

CUISSE DE LAPIN À LA KRIEK,
CERISES DU NORD, POMMES
SAUTÉES 26 €

POULET FERMIER AU CURRY DE
MADRAS, LAIT DE COCO, GROSSES
CREVETTES, PÂTES FRAÎCHES 28 €

CUISSE DE CANARD CONFITE AUX
ÉCHALOTES, CHAMPIGNONS,
LARDONS, POMMES SAUTÉES 28 €

MAGRET DE CANARD À L'ORANGE
ET GINGEMBRE, GRATIN
DAUPHINOIS 29 €

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE,
SAUCE AU CHOIX , POMMES FRITES 30 €

CŒUR DE FILET PUR, SAUCE AU
CHOIX , POMMES FRITES 33 €

Aperitifs

APÉRITIF MAISON
(CAMPARI/GIN/AMARETTO/ORANGE) 11 €

CUBA LIBRE (RHUM BACARDI,
COCA-COLA) 11 €

GIN BOMBAY SAPPHIRE ROYAL
BLISS AGRUMES 10 €

GIN CALA KUMQUAT ROYAL BLISS
TONIC 13 €

GIN HENDRICK'S ROYAL BLISS
TONIC 13 €

KIR (CRÈME DE CASSIS, VIN BLANC) 7 €

KIR ROYAL (CRÈME DE CASSIS,
CRÉMANT) 11 €

PISANG ORANGE SANS ALCOOL 7 €

PORTO BLANC OFFLEY 7 €

PORTO ROUGE AMURO TAWNY 10YO 8 €

VODKA ORANGE OU TONIC 10 €

Entrees Chaudes

ESCARGOTS DE BOURGOGNE,
BEURRE À L'AIL, LES 6 13 €

ESCARGOTS DE BOURGOGNE,
BEURRE À L'AIL, LES 12 25 €

Le Coin De L'ecailer Menu



CROQUETTES AU PARMESAN ET HERVE 16 €

DUO DE CROQUETTES AU FROMAGE ET CREVETTES GRISES 17 €

CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES, PERSIL FRIT 18 €

CASSOLETTE DE MOULES « MARMITON » 18 €

FEUILLETÉ AU CHÈVRE CHAUD ET POMMES CARAMÉLISÉES AU MIEL SAUVAGE 18 €

PLATEAU DE MOULES AU FOUR ET SON BEURRE À L'AIL 19 €

GAMBERONI AU BEURRE DE PAPRIKA À L'AIL 19 €

CASSOLETTE DE SCAMPIS AUX CHAMPIGNONS, COULIS DE CREVETTES GRISES ET HOMARD 20 €

TIMBALE DE FRUITS DE MER « MARMITON » (SCAMPIS, SAINT-JACQUES, MOULES, CREVETTES GRISES) 23 €

NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES AUX PLEUROTÉS, COULIS DE CREVETTES GRISES ET HOMARD 26 €

Bieres belges

BUSH 33 CL AMBRÉE 12,0 5 €

CHIMAY BLEUE 33 CL TRAPPISTE 9,0 5 €

DELIRIUM TREMENS 33 CL SPÉCIALE 8,5 5 €

DUVEL 33 CL SPÉCIALE 8,5 5 €

HOEGAARDEN 25 CL BLANCHE 4,9 5 €

HOEGAARDEN ROSÉE 25 CL FRAMBOISE 3,0 5 €

MAES NA 25 CL SANS ALCOOL 0,5 4 €

KRIEK MORT SUBITE 25 CL CERISE 4,3 5 €

LEFFE BLONDE 33 CL ABBAYE 6,6 5 €

LEFFE BRUNE 33 CL ABBAYE 6,5 5 €

PÊCHERESSE LINDEMANS 25 CL PÊCHE 2,5 5 €

PÊCHE MEL BUSH 33 CL PÊCHE BUSH 8,5 5 €

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Le Coin De L'ecailier Menu



Le Coin De L'ecailier

Rue Des Dominiques 3, 1000
Bruxelles, Brussel Centrum,
Belgium

Opening Hours:
Saturday 11:00-23:00

Made with [Menu](#)

