



Le Pêcheur Menukaart

<https://menukaart.menu>

Rue Des Bouchers 4-6, Brussels, Belgium

+32487730262, +3225130229 - <http://www.lepecheur.be/fr>



De menukaart van **Le Pêcheur uit Brussels** omvat ongeveer **158** verschillende gerechten en drankjes. Gemiddeld betaal je voor een gerecht / drankje ongeveer 20 €. Gelegen nabij een hotel, blijkt dit restaurant een gemengde ervaring te bieden. Terwijl sommige gerechten, zoals de mosselen en pasta, goed bevonden werden met genereuze porties, werd er ook kritiek geleverd op de bereiding en smaak van andere gerechten. De overgekookte mosselen ontbraken aan flair en kruiden, maar de oesters werden unaniem geprezen als een hoogtepunt. Ondanks de inconsistentie in de maaltijden, waren er genoeg lovende opmerkingen over de algehele eetervaring, waardoor het restaurant toch wordt aanbevolen voor een bezoek.

Le Pêcheur Menukaart



Antipasti

BURRATA 18 €

Voorgerechten & Salades

FRIETJES

Tagliatelle

MAISON 5 €

Alcoholvrije Cocktails

BORA BORA 8 €

Hoofdgerecht

MOULES MARINERE 22 €

Frisdranken

JUPLIER NA 4 €

Wijn

CHARDONNAY 6 €

Aperitivo - Aperitieven

KIR KONINKLIJK 12 €

Aperitieven

PISANG 8 €

Champagne

LAURENT PERRIER 110 €

Ijstheeën

LANG EILAND 13 €

Likoeren Van De Wereld

WODKA CIROC 10 €

Ijs

KOLONEL 10 €

Boissons Alcoholische

RHUM BACARDI 9 €

Veneto

PINOT GRIGIO CASTELFORTE 31 €

DIGESTIF

RICARD 7 €

Boissons Chaudes

CAFÉ, ESPRESSO, DÉCAFÉINÉ 3 €

Cocktail

MARGARITA 11 €

BOISSONS

FUZETEA-VISSERIJ 3 €

Vins Rosès

M DE MINUTY COTE DE PROVENCE 39 €

Poissons et Fruits de Mer (Seafood)

BOUILLABAISSE À LA
MARSEILLAISE 32 €

Le Pêcheur Menukaart



Sake Cocktails

APHRODISIA 11 €

Potages

SOEP VAN DE DAG 7 €

Imported Beers

KWAK 33CL 7 €

Apertifs

MARTINI BLANC ROUGE 8 €

BLANCS

CHABLIS PREMIER CRU
FOURCHAUME CHÂTEAU DE
MALIGNY 79 €

Nos bieres

WESTMALLE TRIPLE TRAPPISTE 7 €

Les Moules

MOULES À LA PROVENÇALE 24 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

CHARDONNAY CASTELFORTE 29 €

Desserts

COUPE DE SORBET- ICE SORBET-
LJS SORBETS (CITRON,
FRAMBOISE,PASSION) 9 €

Mousserende Wijn / Champagne

VEUVE CLICQUOT 90 €

Birre Artigianali

BLANCHE 5 €

Bourbon and Rye

BULLEIT BOURBON 9 €

Bières - Bouteilles

DELIRIUM 33CL 6 €

Une Biere Svp

DUVEL 33CL 6 €

Bouteille-Bières

LA CHOUFFE 33CL 7 €

Bevande, Caffé e Ammazzacaffé

COCA-COLA, FANTA, SPRITE 3 €

Cocktail Alcolici Chef Hooman & Liquori

GIN TANQUERAY 10 €

Licor (cl)

GIN BOMBAY-SAFFIER 10 €

Le Pêcheur Menukaart



Cocktails (Cocktails Grand "8cl Alcool")

PLANTEUR 12 €

Floral IPA's & Belgian Strong's

LEFFE BLOND 5 €

Blanc - Vins (75cl)

CHABLIS 8 €

Bottle & can of beer

ORVAL 7 €

Vins!

CHÂTEAU NEUF DU PÂPE 90 €

Cocktails :

NEGRONI SEVILLE 12 €

Onze Tarwespecialiteiten

GASTRONOMISCHE THEE 9 €

Latijns-Amerikaans Eten

PAËLLA

Dranken

SCOTCH WHISKY JOHNNY WALKER
RED LABEL 9 €

DRANKJES

Bieren

GRIMBERGEN 33CL 6 €

JUPILER

4 €

Cervejas de garrafas

CHIMAY BLEU 33CL 7 €

TRIPEL KARMELIET 33CL 7 €

Mocktails :

MOJITO N.A 7 €

MONOI 9 €

Poissons -Fish-Vissen

LINGUINI AUX FRUITS DE MER -
SEAFOOD LINGUINI-
ZEEVRUCHTEN LINGUINI 32 €

LINGUINI AU SAUMON-LINGUINI
WITH SALMON-LINGUINI MET ZALM 15 €

Vins Rosés :

SANCERRE LE CHEMIN DE
MARLOUP 43 €

CASTELFORTE ROSATO 27 €

Soft

EAU CHAUFONTAINE PLATE/
PÉTILLANTE 5 €

FUZETEA PETILLANT 3 €

MINUTE MAID
POMME,ORANGE,ANANAS,POMME
CERISE 4 €

BOUTEILLE

KRIEK BELLE VUE 25 CL 5 €

CORONA EXTRA 35,5CL 7 €

VEDETT BLONDE 33CL 7 €

Le Pêcheur Menukaart



Snacks:

ASSIETTE FROMAGES CHEESE
PLATE BORD FROMAGE 8 €

ASSIETTE D'ANCHOIS FRITS PLATES
WITH ANCHOVIES GEBAKKEN 8 €
ANSJOVIS

MINI CROQUETTES DE FROMAGES
MINI CHEESE CROQUETTE MINI 9 €
KAASKROKETTEN

Plateaux De Fruits De Mer/ Seafood Platters / Zeevruchtenshotel

PLATEAU DE FRUITS DE MER (112
HOMARD SEAFOOD 1 2 LOBSTER 55 €
ZEEVRUCHTEN 1 2 KREEFT

PLATEAU TOURTEAU ENTIER 45 €
WHOLE MEAL HELE MAALTIJD

PLATEAU LE PÊCHEUR 1/2 79 €
HOMARD 1 TOURTEAU ENTIER)

Gebruikte Ingrediënten

ZEEVRUCHTEN

GARNAAL

RUNDEVLEES

ZALM

Dit Soort Gerechten Worden Geserveerd

MOSSELEN

VIS

OESTERS

KREEFT

Apéritifs - Aperitifs - Aperitieven

PICON VIN BLANC BIÈRE 10 €

PORTO BLANC/ROUGE 8 €

PETERMAN GENIÈVRE 8 €

PINNEAU DES CHARENTES 9 €

Vins Rouges :

PINOT NOIR ALSACE CONTROLÉ 32 €

COSTIÈRE DE NIMES CHÂTEAU 49 €
LAVAL

BEAUJOLAIS VILLAGE DOMAINE 38 €
LONGÈRE

CÔTE DU RHÔNES LES COSTES 35 €
NOBLES TERRES

Nagerecht

CRÈME BRULEE 10 €

DAME BLANCHE 10 €

MOËLLEUX AU CHOCOLAT 10 €

CHOCOLADEMOUSSE 10 €

WAFEL

Cocktails

KIP 7 €

NEGRONI 10 €

CAIPIRINHA 12 €

MOJITO 12 €

CUBA LIBRE 11 €

Viandes-Meat-Vlees

BROCHETTES DE BOEUF -BEEF 23 €
SKEWERS -RUNDERSPIESJES

Le Pêcheur Menukaart



ENTRECÔTE ARGENTINE ARGENTINIAN RIB ARGENTIJNSE ENTRECOTE (280 GR)	29 €
SOURIS D'AGNEAU À LA LIÉGEOISE LAMB SHANKS - LAMSCHENKELS	27 €
BROCHETTES DE POULET - CHICKEN SKEWERS -KIPSIESJES	18 €
CARBONNADE DE BOEUF - CARBONNADE BEEF- CARBONNADE RUNDVLEES	29 €

Vins Blancs :

POUILLY FUMÉ DOMAINE DE LA GRAPPE D'OR	45 €
PINOT GRIS ALSACE CONTROLÉ	32 €
CHARDONNAY FORTANT	34 €
SANCERRE LE CHEMIN DE MARLOUP LA PERRIÈRE	45 €
CHABLIS ST PIERRE REGNARD	55 €

Poissons -Fish -Vissen

PRIX DU JOUR

SAUMON ROTI-ROASTED SALMON- GEROOSTERDE ZALM	24 €
DOS DE CABILLAUD POCHÉ À L'OSTENDAISE -POCHÉD COD FILET-GEPOCHEERDE KABELJAUWFILET	31 €
DORADE ROYALE FARCIE AUX VERMICELLES-SEA BREAM STUFFED WITH VERMICELLI- ZEEBRASEM GEVULD MET VERMICELLI	26 €
TRIO DE POISSONS-FISH TRIO-VIS TRIO	36 €
PAËLLA FRUITS DE MER-SEAFOOD PAELLA-ZEEVRUCHTEN PAËLLA	31 €

Alcoholische Dranken



JACK DANIELS-WHISKY	10 €
WODKA SMIRNOFF	9 €
ABSOLUUT WODKA	10 €
TEQUILA-GOUD	10 €
CAMPARI ORANJE	8 €
APEROL SPRITZ	10 €
PROSECCO	29 €

Entrees Froides-Cold Starters -Koude Voorgerechten

COUTEAUX DE MER À L'AIL - GARLIC SEA KNIVES WITH GARLIC -KNOFLOOK ZEE MESSEN	19 €
TARTARE DE SAUMON -SALMON TARTARE- ZALMTARTAR	22 €
SALADE PÊCHEUR-FISHERMAN SALAD- VISSER SALADE	19 €
SALADE NIÇOISE -NICOISE SALAD -SALADE NIÇOISE	19 €
6 HUITRES CREUSES SPÉCIAL 6 CUPPED OYSTER SPECIAL 6 HOLLE OESTER	20 €
TOMATES MOZZARELLA- MOZZARELLA TOMATOES-TOMAAT MET MOZZARELLA	13 €
CARPACCIO DE BOEUF- BEEF CARPACCIO- RUNDSCARPACCIO	18 €

Entrees Chaudes-Hot Starters -Warm Voorgerechten

SOUPE PÊCHEUR-FISHERMAN'S SOUP -VISSOEPEN	12 €
--	------

Le Pêcheur Menukaart



CROQUETTES DE CREVETTES -
SHRIMP CROQUETTES -
GARNAALKROKETTEN 19 €

CROQUETTES AUX FROMAGES -
CHEESE CROQUETTES-
KAASKROKET 16 €

DUI DE CROQUETTES 18 €

SCAMPIS À L'AIL-GARLIC SCAMPIS-
SCAMPI MET KNOFLOOK 19 €

SCAMPIS AUX PIMENTS ROUGES-
RED PEPPER SCAMPIS-RODE
PEPERSCAMPI 19 €

MOULES GRATINÉES-MUSSELS AU
GRATIN -GRATIN VAN MOSSELEN 18 €

Homard & Tourteau /Lobster & Crab /Kreeft En Krab

1/2 HOMARD BELLE VUE 29 €

1 2 HOMARD GRILE À L'AIL
GRILLED LOBSTER WITH GARLIC
GEGRILDE KREEFT MET
KNOFLOOK 31 €

HOMARD ENTIER À L'AIL WITH
GARLIC I MET KNOFLOOK 55 €

TOURTEAU GRATINÉ À L'AIL
GARLIC-TOPPED MET KNOFLOOK
BEDEKT 35 €

TRIO DE POISSONS ROYAL-ROYAL
FISH TRIO-ROYAL VIS TRIO 55 €

LINGUINI AUX FRUITS DE MER-
ROYAL-ROYAL SEAFOOD LINGUINI-
ROYAL ZEEVRUCHTEN LINGUINI 49 €

PAËLLA FRUITS DE MER ROYAL-
ROYAL SEAFOOD PAËLLA-ROYAL
ZEEVRUCHTEN PAËLLA 51 €

Moules / Mussels / Mosselen

MOULES À PAIL GARLIC
KNOFLOOK 23 €

MOULES AU VIN BLANC/WHITE
WINE/WITTE WIJN 23 €

MOULES AIL & VIN BLANC/GARLIC
AND WHITE WINE /KNOFLOOK EN
WHITTE WIJN 24 €

MOULES ROCQUEFORT 26 €

MOULES MOUTARDE
CREME/MUSTARD AND CREAM
/MOSTERD EN ROOM 25 €

MOULES LE PECHEUR 32 €

MOULES AUX TRUFFES /WITH
TRUFFLES/MET TRUFFELS 32 €

Alcools - Alcohols - Alcohol

SCOTCH WHISKY J&B 9 €

SCOTCH WHISKY JOHNNY WALKER
BLACK LABEL 10 €

SCOTCH WHISKY CHIVAS 10 €

SCOTCH WHISKY SINGLE MALT
TALISKER 10 €

RHUM PAMPERO BLANCO 9 €

GIN GORDON'S DRY 9 €

GIN GORDON'S PINK 9 €

COGNAC CALVADOS ARMAGNAC 9 €

AMARETTO COINTREAU GRAND
MARNIER BAILEYS 9 €

LIMONCELLO GRAPPA SAMBUCA 8 €

Le Pêcheur Menukaart



Le Pêcheur

Rue Des Bouchers 4-6, Brussels,
Belgium

Openingstijden:

maandag 11:00-23:00
Dinsdag 11:00-23:00
woensdag 11:00-23:00
donderdag 11:00-23:00
vrijdag 11:00-23:00
zaterdag 11:00-23:00
zondag 11:00-23:00

Gemaakt met [Menukaart](#)

