

Notre Histoire

Onze geschiedenis - Our history



C'est dans un cadre unique en faïence classé l'Unesco depuis 2008 que notre équipe vous fera découvrir l'une des meilleurs viandes à Bruxelles ainsi que de nombreuses spécialités belges faites maison. Nos viandes sont découpées et flambées en salle.

La rue des Dominicains figure parmi les plus anciennes artères marchandes du centre de Bruxelles, datant du tomant des XVII-XVIII siècles. La Maison été fondée en 1905, il s'agit d'une ancienne Rôtisserie "Rôtisserie Vincent"

En 1912 la totalité du rez-de-chaussée du n° 8 est réaménagé par l'architecte Maurice Grimme

C'est à cette époque que la Rôtisserie Vincent devient "Restaurant Vincent" et la salle reçoit une décoration intérieure exceptionnelle par la présence de grands tableaux en céramiques peintes produits par la firme Helman (fondé en 1897). Le thème original illustre l'activité côtière artisanale de la Mer du Nord.

Depuis 2020 la maison s'inscrit dans une nouvelle démarche qui prône le circuit court et le local. Nos recettes se basent majoritairement sur des produits locaux et de saison.

In een uniek zaal met tegel frescos geclassificeerd door UNESCO in 2008, zal ons team u de beste vleeswaren van Brussel laten ontdekken, evenals vele zelfgemaakte Belgische specialiteiten. Ons vlees wordt in de eetzaal gesneden en geflambeerd. Rue des Dominicains is een van de oudste winkelstraten in het centrum van Brussel, daterend uit de 17e-18e eeuw. Het huis werd opgericht in 1905, het is een voormalige Rotisserie "Rôtisserie Vincent"

In 1912 werd de volledige begane grond van nr. 8 gerenoveerd door architect Maurice Grimme

Het was in deze tijd dat de Rôtisserie Vincent "Restaurant Vincent" werd en de zaal een uitzonderlijke interieurdecoratie kreeg met de aanwezigheid van grote beschilderde keramische tegels geproduceerd door de firma Helman (opgericht in 1897). Het oorspronkelijke thema illustreert de ambachtelijke kustactiviteit van de Noordzee.

Sinds 2020 maakt het huis deel uit van een nieuwe aanpak die pleit voor "circuit court" en het lokale. Onze recepten zijn voornamelijk gebaseerd op lokale en seizoensgebonden producten.

It is in a unique earthenware setting classified by Unesco since 2008 that our team will make you discover one of the best meats in Brussels as well as many homemade Belgian specialties. Our meats are cut and flambéed in the dining room.

Rue des Dominicains is one of the oldest shopping streets in the center of Brussels, dating from the 17th-18th centuries. The House was founded in 1905, it is a former Rotisserie "Rôtisserie Vincent"

In 1912, the entire ground floor of n° 8 was refurbished by the architect Maurice Grimme

It was at this time that the Rôtisserie Vincent became "Restaurant Vincent" and the room received an exceptional interior decoration with the presence of large painted ceramic paintings produced by the firm Helman (founded in 1897).

The original theme illustrates the artisanal coastal activity of the North Sea.

Since 2020 the house has been part of a new approach that advocates the short circuit and the local. Our recipes are mainly based on local and seasonal products.

Nos suggestions

our suggestions/ onze suggesties

- Burrata & Carpaccio de tomate** 19.50€
Burrata & Tomatencarpaccio
- Maatjes** 15.00€

Nos Entrées

Voorgerechten- Starters

- Boudin de poireaux, vinaigrette** 13.50€
-Preistronk, vinaigrette / Leek Rolls, vinaigrette
- Terrine de lapin au foie gras maison** 18,50€
-Huisgemaakte Konijnterrine met Ganzenlever
-Homemade Rabbit terrine with homemade foie gras
- Carpaccio de bœuf d'Holstein** 18.00€
-Rundercarpaccio Holstein / Beef Carpaccio of Holstein
- L'os à moelle au gros sel , toasts** 15.00€
-Mergbeen met grof zout, toast / Marrow bone with coarse salt, toast
- Boudin blanc grillé " Dierendonck", au confit de chicons** 20,00€
-Witte pens "Dierendonck" met andijvie confit
-Grilled white Roulade "Dierendonck", with endive confit
- Croquettes aux crevettes grises de la Mer du Nord** 18.00€
-Grijze Noordzee gaarnaalenkroketten
-North Sea Shrimps Croquettes
- Croquettes aux 6 fromages belges** 16.50€
-Cheese Croquettes with 6 Belgian cheeses / kroket van 6 Belgische kazen
- Moules « Vincent » (x12 - beurre à l'ail et fines herbes)** 15.00€
-Mosselen "Vincent" (x12 - kruidenboter, gegratineerd)
-Mussels "Vincent" (x12 - garlic butter and herbs)
- Mixte de Croquettes / -Gemengd van kroketten** 17.50€
-Mixed croquettes (cheeses & shrimps)
- Toast aux champignons , crème aux morilles** 16.00€
-Champignontoast, morilleroom
-Mushroom toast, morel cream!



Plats: Nos classiques Vincent

Hoofdgerechten: Onze Vincent klassiekers

Main Dishes: Our Vincent classics

Carpaccio de bœuf d'Holstein -Rundercarpaccio Holstein -Beef Carpaccio of Holstein	31.00€
Américain de bœuf préparé minute façon Vincent maison -Gehakte rauwe Rundssteak "Vincent" -Homemade Beef Tartare prepared "Vincent style"	23.00€
Croquettes aux crevettes grises de la Mer du Nord (3pc), frites -Grijze Noordzee garanaalkroketten North Sea Shrimps Croquettes	26.50€
Joues de porc en "Carbonnades" , frites -varkenswangetjescarbonade , frietjes -Pork cheeks in "Carbonnades», French fries	25.00€
Vol-au-vent, frites -Kippepasteitje, Frietjes -Vol-au-vent (Puff pastry, Chicken breast, cream and mushrooms)	25.00€
Rognons de Veau sauce à la Liégeoise -Kalfsniertjes met Luikse saus -Veal kidneys with Liégeoise sauce	28.50€
Gratin de bintje aux légumes de saison -Bintje gratin met seizoensgroenten -Bintje gratin with seasonal vegetables	16.50€



Don't waste it,
ask for
a doggy bag

Plats: Nos Viandes

Hoofdgerechten: Onze Vleeswaren
Main courses: Our Meat Products

Grillées-Gegrild-Grilled

Pavé de boeuf Irlandais +/- 250gr, frites -Ierse Biefstuk (250 gr), Frietjes- Irish Beef Steak +/- 250g, fries	28.00€
Entrecôte de boeuf Black Angus +/-250 gr , frites -Black Angus ribsteak frietjes - Black Angus rib steak fries +/-250 g	39.50€
Double Entrecôte Holstein +/- 500 gr (2 personnes) , frites -Double Holstein rib steak +/-250 g , frietjes	74.00€
Filet pur de boeuf Irlandais +/-250g , frites -Ierse Ossehaasvan rund +/-250 g frietjes -Irish pure beef fillet +/-250g , fries	43.00€
Chateaubriand de boeuf Irlandais +/- 500gr (2 personnes), frites -Ierse Rundvlees chateaubriand +/- 500gr, frietjes (2 voor) -Irish Chateaubriand of beef +/- 500gr, fries (for 2)	84.00€
Pluma Ibérico, stoemp aux chicons -Pluma Iberico, Stoemp witlof -Pluma Iberico (Spanish pork), stoemp (mashed) chicory	27.00€
Carré d'agneau , au légume de saison , jus de veau corsé au romarin -Rack of lamb, with seasonal vegetables, rosemary-flavoured veal jus -Lamsrack, met seizoensgroenten, kalfsjus . met rozemarijnsmak	33.00€
Onglet de bœuf grillé irlandais 250 gr sauce aux échalotes -Irish gegrilde hanger steak 250 gr sjalottensaus -Irish grilled flank steak 250 gr shallot sauce	30.00€

Les Sauces -Sauzen - Sauces

*Béranaise

*Roquefort

*Archiduc

Extras suppléments

Extra Sauce 3.00€

Extra Frites 3.00€

Salade verte 6.50€

Légumes 7.00€



Plats: Nos Viandes

Hoofdgerechten: Onze Vleeswaren
Main courses: Our Meat Products

Flambées en salle, sauce au poivre vert

- Flambées in de zaal, groene pepersaus
- Flambées in the dining room, green pepper sauce

Filet pur de boeuf +/-250g , frites

- Filet pur van rund, frietjes
- Irish pure beef fillet +/-250g , fries

45.00€

Chateaubriand de boeuf Irlandais +/- 500gr (2 personnes), frites

- Ierse Rundvlees chateaubriand +/- 500gr, frietjes (2 voor)
- Irish Chateaubriand of beef +/- 500gr, fries (for 2)

85.00€

Entrecôte de boeuf Holstein +/-250 gr , frites

- Holstein ribsteak frietjes - Holstein rib steak fries +/-250 g

39.00€

Viandes Maturées

- Gerijpt vlees
- Matured meats

-Entrecôte Holstein maturée 21 jours

- Entrecôte Holstein rijp 21 jours
- Entrecôte Holstein matured 21 jours

46.50€

Don't waste it,
ask for
a doggy bag



Nos Plats: Poissons & Moules

Hoofdgerechten: Vis en Mosselen

Main Dishes: Fish and Mussels

Belle Sole meunière	40.00€
-Gebakken zeetong	
-Sole meuniere	
Le dos de cabillaud, purée de bintjes , beurre blanc au safran, crevettes grises	38.00€
-Kabeljauwfilet, gepureerde bintjes, witte boter, saffraan met grijze garnalen	
-Cod fillet, mashed bintjes, white butter, saffron with gray shrimp	
Moules « Vincent » (X 18 beurre à l'ail et fines herbes), frites	27.50€
-Mosselen "Vincent" (x18 - kruidenboter, gegratineerd, frietjes	
-Mussels "Vincent" (x18 - garlic butter and herbs), frites	
Casserole de moules marinières, frites	28.00€
-Mosselen marinières, frietjes	
-Casserole of mussels "Marinières" (natures with herbs), frites	28.00€
Casserole de moules vin blanc, frites	
-Mosselen met witte wijn, frietjes	
-Casserole of mussels white wine frites	
Casserole de moules sauce poulette, frites	29.00€
-Mosselen « sauce Poulette »	
-Casserole of mussels with "Paulette sauce" (cream and herbs)	

Nous servons les moules de Zélande uniquement pendant la saison à savoir: de juillet à avril.

Wij serveren Zeeuwse mosselen alleen in het seizoen, dus van juli tot april.

Wij serveren Zeeuwse mosselen tijdens het mosselseizoen alleen, dus van juli tot april.



Nos Desserts

Onze desserts

Ours Desserts

Dame Blanche

- Vanille-ijs, slagroom en warme chocolade
- vanilla ice cream & chocolate sauce)

10.00€

Café liégeois (Café, Glace de Vanille et chantilly)

- (Coffee, vanilla ice cream and whipped cream)
- (Koffie, vanille-ijs en slagroom)

12.00€

Crème Brulée à la vanille bourbon

- Crème Brulée with bourbon vanilla

9.00€

Mousse au chocolat fondant belge

- Fondant Belgische chocolademousse
- Fondant Belgian chocolate mousse

10.00€

Île Flottante

- Meringue met Engelse roomsaus
- Egg snow and custard

12.00€

Nos Crêpes:

Crêpe Simone

- (Flambée au Grand Marnier, glace vanille)
- (Flambée met Grand Marnier, vanille-ijs)
- (Flambée with Grand Marnier, vanilla ice cream)

13.50€

Crêpe au pur pralin

- (au pur pralin et flambées au cognac)
- (met pure praline en geflambeerd met cognac)
- (with pure praline and flambéed with cognac)

13.50€

Crêpe Normande

- (pommés, flambée au calvados)
- (apples, geflambeerd met calvados)
- (apples, Flambé with calvados)

13.50€

Crêpe flambée au Grand Marinier

- Crêpe geflambeerd met Grand Marnier
- Crêpe flambéed with Grand Marnier

12.50€



Nos Boissons & Vins

Onze Drankjes & wijn
Ours Drinks & wine

Bulles & Champagne / Bubbles & Champagne

Champagne Taittinger brut réserve	14.50€/80€
Prosecco Bosco del Merlo, brut millesimato DOC	8.50€ /45€

Apéros

Apéro maison	6.50€
Casoni aperitivo	8.50€
Martini Blanc	8.50€
Martini rouge	8.50€
Gancia Blanc	6.50€
Vermouth quinine	8.50€
Campari	8.50€
Picon amer	8.00€
Ricard	8.00€
sherry fino	6.00€
porto ruby	6.00€
porto ramos pinto rouge	6.00€
Porto vintage	10.00€

Bières / Beers

-Au fût / Tap	
Belgo Happy	5.50€
St Hubertus Blonde ou Blanche	6.00€
-En bouteille / In a bottle	
Westmalle Triple	6.00€
Duvel	5.80€
Chimay bleu	5.80€
Gueze	6.00€
Kriek	6.00€

Softs

Cola (normal, light, zéro)	4,00€
Fanta	4,00€
Sprite	4,00€
Schweppes (Tonic, bitter lemon, Agrumes	4,00€
Eaux / Water	6.50€

Au verre / by the glass/ bij het glas

Blanc

LANGUEDOC: Chardonnay les clefs de Terre Dieu	7.00€
LOIRE- Sancerre " Les Grandmontains" Domaine Laporte BIO	12.00€

Rosé

CÔTE DE PROVENCE : Côtes de Provence, Estandon, "Heritage"	7.00€
--	-------

Rouge

BORDEAUX: Bordeaux château Haut-Moulin BIO	7.00€
LANGUEDOC: Château l'Hospitalet, AOC la clape, Gérard Bertrand BIO	8.50€



VIN BLANC /WITTE WIJNEN /WHITE WINES

ALSACE:

Pinot Blanc d'Alsace, Kuehn	36.00€
Riesling , Kuehn	36.00€

LOIRE:

Sauvignon de Touraine, " Cristal Buisse" Paul Buisse	35.00€
Sancerre "Les Grandmontains", Domaine Laporte	74.00€

BOURGOGNE:

Chablis "Sainte claire" Jean Marc Brocard BIO	39.00€ / 70.00€
Rully Blanc "Les Plantenays", Domaine la Marche BIO	53.00€
Meursault Remoissenet Père & Fils	85.00€
Saint-Romain Remoissenet Père & Fils	65.00€

LANGUEDOC:

Chardonnay les clefs de Terre Dieu	35.00€
Château l'Hospitalet AOC la Clape, Gérard Bertrand BIO	44.00€
Chardonnay Domaine de l'Aigle, AOC Limoux, Gérard Bertrand BIO	45.00€

SICILIA:

Grillo "SARENAS", Tenuta Feudi Di Castellazzo BIO	45.00€
--	--------

VIN ROSES /ROSES WIJNEN /ROSE WINES

CÔTES DE PROVENCE: Domaine de l'Île, Porquerolles rosé (Chanel)	53.00€
Côtes de Provence, Estandon " CUVÉE Heritage	33.00€

VINS ROUGES /RODE WIJNEN /RED WINES

LANGUEDOC:

Syrah "PRIMA NATURE", IGP OC, Gérard Bertrand (Vin nature)	42.00€
Château L'Hospitalet, AOC, La Clape, Gérard Bertand BIODYNAMIE	57.00€
"Cigalus" Gérard Bertrand BIODYNAMIE	99.00€

VALLÉE DU RHÔNE: Crozes-Hermitage Ferraton Père & Fils	59.00€
Ogier RASTEAU	44.00€

ITALIE: Sangiovese " BOIRÀ", IGT Marche, Volpo BIO	45.00€
Nero D'avola, solazzo	42.00€

ARGENTINE: Malbec " Reserve", Domaine BOUSQUET BIO	42.00€
--	--------

CHILI (Colchagua)

Cabernet Sauvignon los Vascos, Domaine Barons de Rothschild	45.00€
---	--------

ALSACE : Pinot noir d'Alsace, Kuehn	43.00€
--	--------

LOIRE: Saint Nicolas de Bourgueil " Le Clos du Vigneau" BIO	45.00€
---	--------

BEAUJOLAIS & BOURGONE:

Vin Sauvage à Poil, AOC Régnié, Château de la Terrière (Vin nature)	40.00€
Savigny-Les-Beaune, Remoissenet Père & Fils	85.00€
Mercurey vieilles vignes "Domaine La Marche" BIO	68.00€

BORDEAUX: Château Haut-Moulin BIO	42.00€
---	--------

Saint Emelion Grand Cru, La Fleur Lartigue	50.00€
--	--------

Médoc, Château les Carregades	48.00€
-------------------------------	--------

Pauillac, Château haut-Bages Libérale	90.00€
---------------------------------------	--------

