



Vincent

restaurant

Notre histoire...

La rue des Dominicains figure parmi les plus anciennes artères marchandes du centre de Bruxelles datant du tournant des XVII^e-XVIII^e siècles. Ces immeubles furent érigés lors de l'importante campagne de reconstruction du centre de Bruxelles après le bombardement de la Ville par les troupes du Maréchal de Villeroi en août 1695.

En 1913, la totalité du rez-de-chaussée du n° 8 est réaménagé par l'architecte Maurice Grimme pour la Rôtisserie Vincent « Maison fondée en 1905 ». C'est à cette époque que la salle de restaurant reçoit une décoration intérieure exceptionnelle par la présence de grands tableaux en céramiques peintes produits par la firme Helman (fondé en 1897). Par leur thème original d'un grand réalisme, ces panneaux illustrent l'activité côtière artisanale telle

qu'elle était encore couramment pratiquée au début du 20^e siècle à Coxyde. Le céramiste trouve ici son inspiration dans les œuvres des artistes tels Eugène Laermans et Constantin Meunier. Parmi les interventions majeures d'Helman signalons son intervention dans le Pavillon Chinois de Laeken, au Casino de Stavelot, au Cinéma Oud Gent. Cette salle du restaurant Vincent est maintenant classée au patrimoine mondial de l'Unesco.

Onze geschiedenis

Predikherenstraat is één van de oudste winkelstraten in het centrum van Brussel uit de 17e-18e eeuw. Deze huizen werden gebouwd tijdens de grote reconstructie campagne in het centrum van Brussel na het bombardement van de stad door de troepen van Marechal de Villeroi in augustus 1695.

In 1913 wordt de volledige benedenverdieping van nr. 8 heringericht door de architect Maurice Grimme voor de Rôtisserie Vincent "opgericht in 1905". Het is in deze tijd dat de restaurantruimte een uitzonderlijk interieur krijgt door de aanwezigheid van grote keramische muurschilderijen geproduceerd door de firma Helman (opgericht in 1897). Door hun oorspronkelijke thema van hoog realisme illustreren deze panelen de traditionele kustactiviteit zoals deze nog steeds gebruikelijk was in het begin van de 20e eeuw in Koksijde. De keramist

haalt zijn inspiratie uit het werk van kunstenaars als Eugène Laermans en Constantin Meunier. De belangrijkste interventies van Helman zijn in het Chinese paviljoen van Laeken, Casino Stavelot, Cinema Oud Gent. Deze hal van restaurant Vincent staat nu op de werelderfgoedlijst van UNESCO.

Our history

Dominicains street is one of the oldest shopping streets in the center of Brussels dating from the 17th-18th centuries. These buildings were erected during the major reconstruction campaign in the center of Brussels after the bombardment of the city by the troops of Marechal de Villeroi in August 1695.

In 1913, the entire ground floor of No. 8 is rebuilt by the architect Maurice Grimme for the Rôtisserie Vincent "founded in 1905". It is at this time that the restaurant room receives an exceptional interior decoration by the presence of large ceramic paintings produced by the firm Helman (founded in 1897). By their great realism, these panels illustrate the traditional coastal activity as it was still commonly practiced at the beginning of the 20th century in Koksijde.

The ceramist finds his inspiration here in the works of artists such as Eugène Laermans and Constantin Meunier. Among the major interventions of Helman is the Chinese Pavilion of Laeken, Casino Stavelot, Cinema Oud Gent. This hall from restaurant Vincent is now a UNESCO World Heritage Site.



Vincent

restaurant

Toutes nos préparations sont faites sur place par nos chefs avec des produits frais du jour. Tous nos fournisseurs sont bruxellois et nous livrent des marchandises issues d'une agriculture/production raisonnée. Tous nos plats sont disponibles en Rest-O-Pack.

Nos viandes et charcuteries sont rigoureusement sélectionnées parmi des produits du terroir élevés de façon traditionnelle. Les races changent en fonction des saisons. Toutes nos viandes peuvent être grillées ou poelées – elles sont servies avec des frites fraîches.

Al onze voorbereidingen worden ter plaatse door onze chefs gemaakt met verse producten van de dag. Al onze leveranciers komen uit Brussel en leveren goederen uit duurzame landbouw / productie. Al onze gerechten zijn verkrijgbaar in Rest-O-Pack.

Onze vleeswaren zijn zorgvuldig geselecteerd door landelijke en traditionele producten. Dierrassen kunnen veranderen afhankelijk van het seizoenen. Al ons vlees kan gegrild of gebakken worden - geserveerd met verse frieten

All our preparations are made on the spot by our chefs with fresh products of the day. All our suppliers are from Brussels and deliver goods from sustainable agriculture / production. All our dishes are available in Rest-O-Pack

Our meats are rigorously selected through products of terroir raised in a traditional way. Races are subject to changes upon seasons. All our meats can be grilled or paned - served with fresh fries.



Vincent

restaurant

Entrées / Voorgerechten / Starters

Croquettes aux crevettes grises de la Mer du Nord / <i>Garnaalkroketten / North sea shrimps croquette</i>	16 €	Tomate aux crevettes grises de la Mer du Nord (1 pce) / <i>Garnalentomaat/ Shrimps & tomato salad</i>	15 €
Croquettes de Brie fermier, coulis de sirop de Liège, poire pochée à la Kriek / <i>Brie kroketten, Luik siroop coulis, kriek bier gepocheerde peer/ Brie croquettes, Liège syrup coulis, kriek beer poached pear</i>	13 €	Tartare de saumon d'Ecosse, olives noires, Granny smith, salade de wakame / <i>Schotse zalmtartaar, zwarte olijven, Granny Smith, wakame-sla/ Scottish salmon tartare, black olives, granny smith, wakame salad</i>	15 €
Gambas en tempura, sauce tartare façon Vincent / <i>Garnalen in tempura, Vincent tartaarsaus/ Prawns in tempura, Vincent tartar sauce</i>	18 €	Carpaccio de boeuf façon "Cipriani" / <i>Rundvlees carpaccio/ Beef Carpaccio</i>	16€
Hareng Royal, brunoise de Pink Lady et Charlottes, mayonnaise maison / <i>Haring, salade van Pink Lady en Charlottes, zelfgemaakte mayonaise/ Herring, Pink Lady and Charlottes salad, homemade mayonnaise,</i>	14 €	Moules « Vincent » (x12 - beurre à l'ail et fines herbes) / <i>Mosselen "Vincent" (x12 - met kruidenboter, gegratineerd) / Mussels "Vincent" (x12 - with garlic and herbs)</i>	12 €
Inoubliable Carpaccio de poissons de la Mer du Nord (Saumon, Espadon, Noix de St Jacques, Thon) / <i>Onvergetelijke Carpaccio van vissen uit de Noordzee/ Unforgettable fish Carpaccio from the North Sea</i>	15 €		



Vincent

restaurant

Poissons / Vissen / Fisches & Végétariën

Coeur de cabillaud en croute de 27 €

Parmeggiano-Reggiano, sauce truffée / *Hart van kabeljauw met Parmiggiano-Reggiano, truffelsaus / Heart of cod in crust of Parmigiano-Reggiano, truffe sauce*

Sole meunière, pommes duchesses / 35 €

Gebakken zee tong, duchesse aardappelen / Sole Meunière, duchesse potatoes

Noix de Saint Jacques, boudin noir, 21 €

compote de choux aux petits lardons / *Sint-jakobsschelpen & bloedworst, koolcompote met spekjes / Scallops & black pudding, cabbage compote with bacon*

Casserole de moules marinières ou vin 26 €

blanc (en saison), frites / *Mosselen van Zeeland « marinières » of met witte wijn (in seizoen), frieten / Mussels from Zeeland « marinières » or white wine (in season), fries*

Casserole de moules de Zélande sauce 27 €

poulette, frites / *Mosselen van Zeeland « sauce Poulette » (in seizoen), frieten / Mussels from Zeeland « sauce Poulette » (in season), fries*

Lasagne maison aux légumes grillés, sauce 21 €

tomate, roquette / *Zelfgemaakte lasagne met gegrilde groenten, tomatensaus, rucola / Homemade lasagna with grilled vegetables, tomato sauce, rucola*

Plats traditionnels / Traditionele gerechten /

Traditional dishes

*** Coucou de Malines à la Chimay bleue,** 43 €
sauce au champignons, pommes na- **for**
tures / *Mechelse koekoek gekookt in Chimay bleu,* **2 P**

champignonsaus, nattur aardappelen / Cuckoo from Mechelen cooked with Chimay beer, mushroom sauce, nature potatoes

Noix croustillante de ris de veau, better- 35 €

aves rouges / *Knapperige zwezeriken, rode biet / Crispy sweetbreads, beetroot*

Carbonnades de joues de bœuf à la 21 €

flamande, frites / *Vlaamse carbonnades van runderwangetjes, frieten / Flemish carbonnades of beef cheeks, fries*

Jarret d'agneau aux pruneaux et à la Kriek, 26 €

gratin de 5 légumes / *Lamsbout met pruimen en Kriek, gratin van 5 groenten / Lamb knuckle with prunes and Kriek, gratin of 5 vegetables*

Vol-au-vent de la Poularde de Val-Dieu, 21 €

quenelles de veau, pâte feuilletée mai-
son / *Vol-au-vent van Val-Dieu kip, kalfsbollen en huisgemaakt bladerdeeg / Vol-au-vent of Val-Dieu chicken, veal dumplings and homemade puff pastry*

*** Le Coucou de Malines est cuit en basse température pendant plusieurs heures avec de la bière ce qui rend la chair tendre et savoureuse /** *de koekoek uit Mechelen wordt enkele uren op lage temperatuur gekookt met bier, wat het vlees zacht en smakelijk maakt / the cuckoo from Mechelen is cooked at low temperature for several hours with beer which makes the flesh tender and tasty*



Vincent

restaurant

**Les chefs de Vincent choisissent des viandes de grande qualité, de provenance contrôlée.
Les viandes sont grillées ou poêlées et servies avec une salade mixte, une sauce au choix et des frites**

***De chef-koks van Vincent kiezen vlees van hoge kwaliteit en van gecontroleerde oorsprong.
Het vlees wordt gegrild of gebakken en geserveerd met een gemengde salade, een saus naar keuze en
frietjes***

***Vincent's chefs choose high quality meat from controlled sources
The meats are grilled or pan fried and served with a mixed salad, a sauce and fries***

Viandes / Vlees / Meats

Américain de bœuf préparé minute 21€
façon Vincent, salade, frites / *Americain*
van rundvlees bereide Vincent-stijl, salade, frietjes
/ American beef (raw meat) prepared Vincent
style, salad, fries

Véritable hamburger de boeuf 23€
(250gr) / *Echte rundvlees hamburger / Real*
beef hamburger

Pavé de boeuf (250gr) / *Rundvlees steack /* 24 €
Beef rumsteack

Filet pur de boeuf (250gr) / *Filet pur van* 37 €
rund / beef tenderloin

Entrecôte de boeuf (300gr) / *Rundvlees* 35 €
entrecôte / Rib eye steack Chateaubriand de bœuf
Black Angus (500gr, pour 2)

Chateaubriand de boeuf (500gr, pour 71 €
2) / *Rundvlees chateaubriand (500gr, voor 2) /*
beef chateaubriand (500gr, for 2)

Côte à l'os de boeuf (prix au poids) 10 €/100g
/ Cote à l'os rund (prijs per gr) / Bone-in rib eye
steack (price by weight)

Accompagnements / Bijgerechten / sides

Pommes de terre travaillées en frites ou 3 €
duchesse / *Aardappelen gebakken of duchesse/ Potatoes*
made fried or duchesse

Poêlée de haricots princesses aux 3,5 €
échalotes / *Gebakken prinses bonen met sjalotten / Pan-*
fried princess beans with shallots

Salade mixte (produits de saison) 5 €
Gemengde salade (seizoensgroenten) / Mixed salad
(seasonal products)

Tomates gratinée au thym et à l'ail 3 €
Gebakken tomaat met tijm en knoflook / Baked tomato with
thyme and garlic

Sauces
Béarnaise, Choron, Archiduc, Roquefort
Sauce poivre vert flambée en salle (+ 3 €) /
groen pepersaus flambé / green pepper sauce flambé (+3 €)



Vincent

restaurant

Desserts

Bûche de chèvre d'Ozo rôtie au miel, sucrine, pétale de Pink Lady / <i>Ozo geitenkaas, geroosterd met honing, sucrine salade, rozenblaadje van Pink Lady / Goat cheese with honey, salade, rose petal of Pink Lady</i>	10 €	Nos Crêpes flambées en salle:	
		La crêpe Vincent	12 €
		<i>(ananas, flambée au Grand Marnier) / Pannekoek Vincent (ananas, flambée met Grand Marnier) / Pancake Vincent (ananas, flambée with Grand Marnier)</i>	
Moelleux au chocolat, glace vanille / <i>Chocolade moelleux, vanille-ijs / Chocolate cake, vanilla ice cream</i>	9 €	La crêpe Normande (pommes, flambée au calvados) / <i>Pannekoek Normande (appel, flambée met calvados) / Pancake Normande (apples, flambée with calvados)</i>	12 €
Mousse au chocolat belge, chantilly / <i>Chocolade mousse / Chocolate mousse</i>	7 €	La crêpe Simone Renant (flambée au Grand Marnier, glace vanille) / <i>Pannekoek Simone Renant (flambée met Grand Marnier, vanille ijs) / Pancake Simone Renant (flambée with Grand Marnier, vanilla ice cream)</i>	11,5 €
Tatin aux pommes maison, glace vanille et caramel beurre salé / <i>Huisgemaakte appeltaart, vanille-ijs en gezouten boterkaramel / Homemade apple tatin, vanilla ice cream and salted caramel</i>	9 €	La crêpe flambée au Grand Marnier / <i>Pannekoek flambée met Grand Marnier / Pancake flambée with Grand Marnier</i>	10,5 €
Crème brûlée / <i>Crème brûlée</i>	8 €		
Dame blanche / <i>Dame blanche (vanilla ice cream and hot chocolate)</i>	9 €		
Coupe Colonel	12 €		
<i>Coupe Colonel (lemon ice cream & vodka) / Lemon sherbet</i>			
Georgette: glace au caramel et beurre salé, Baileys, éclats de speculoos / <i>karamel gezouten boter ijs, Baileys, stukjes van speculaas / caramel and salted butter ice cream, Baileys, bursts of speculoos</i>	11 €		
Fraises à la crème fraîche (en saison) / <i>aardbeien met verse room (in seizoen) / strawberries with fresh cream (in season)</i>	9 €		



Vincent

restaurant

Menu Vincent - 38 €

Entrées / Voorgerechten / Starters

Croquettes de Brie fermier, coulis de sirop de Liège, poire pochée à la Kriek / Brie kroketten, Luik siroop coulis, kriek bier gepocheerde peer / Brie croquettes, Liège syrup coulis, kriek beer poached pear

Carpaccio de boeuf façon "Cipriani" / Rundvlees carpaccio / Beef Carpaccio

Plats / Hoofgerechten / Maincourses

Vol-au-vent de Poularde de Val-Dieu / Vol-au-Vent van Val-Dieu kip / Vol-au-Vent of Val-Dien chicken,

Carbonnades de joues de bœuf à la flamande, frites / Vlaamse carbonnades van runderwangetjes, frieten / Flemish carbonnades of beef cheeks, fries

Desserts

Crème brûlée / Crème brûlée

Moelleux au chocolat, glace vanille / Chocolade moelleux, vanill ijs / Chocolate cake, vanilla ice cream

Menu Jacques Brel - 45 €

"la cuisine est un acte d'amour"

L'apéritif est offert aux visiteurs de la fondation

Brel / Het aperitief wordt aangeboden aan bezoekers van de Brel foundation / The aperitief is offered to visitors of the Brel foundation

Entrées / Voorgerechten / Starters

Croquettes aux crevettes grises de la Mer du Nord / Garnalenkroketten / Shrimp croquettes

Tomate aux crevettes grises de la Mer du Nord (1pce) / Garnalentomaat / Shrimp tomato

Plats / Hoofgerechten / Maincourses

Coeur de cabillaud en crouste de Parmeggiano-Reggiano, sauce truffée / Hart van kabeljauw met Parmiggiano-Reggiano, truffelsaus / Heart of cod in crust of Parmigiano-Reggiano, truffe sauce

Pavé de bœuf (250gr), Bearnaise, salade, frites / Rundvlees steak, bearnaise, sla, frieten / Beef steak, bearnaise, salad, fries

Desserts

Fraises à la crème fraîche (en saison) / aardbeien met verse room (in seizoen) / strawberries with fresh cream (in season)

La crêpe flambée au Grand Marnier /

Pannekoek flambée met Grand Marnier /

Pancake flambée with Grand Marnier



FONDATION
BREL

1 entrée + 1 entrée gratuite à l'une de nos
4 activités aux clients qui viennent de chez
Vincent.
(gardez votre ticket de caisse)

1 toegang + 1 gratis toegang voor één van onze 4
activiteiten voor klanten uit Vincent.
(bewaar uw bonnetje)

1 entrance + 1 free entrance to one of our 4
activities for customers coming from Vincent.
(keep your receipt)



Vincent

restaurant

Menu Lunch - 21 €

Entrées / Voorgerechten / Starters

Fondu aux fromages, persil frit/ Kaaskroket, peterselie /
Cheese croquette, fried parsley

Légumes en tempura, sauce au wasabi/ Groenten in
tempura met wasabisaus / Vegetable fritters, wasabi sauce

Salade grecque, vinaigrette au yahourt et aneth/
Griekse salade, yoghurt en dille saus / Greek salad, yoghurt and dill
sauce

Desserts

Mousse au chocolat/ Chocolade mousse / Chocolate mousse

Dame Blanche / Vanilla icecream and melted

Tartelette aux pommes/ Appeltaart / Apple pie

Plats / Hoofgerechten / Maincourses

Steak de bœuf à cheval, salade, frites/ Biefstuk met ei,
salade, frietjes / Beef steak with egg, salad, fries

**Truite saumonée, fenouil caramélisé, mousseline à
l'oseille/** Zalmforel, gekarameliseerde venkel, mousseline met zuring
/ Salmon trout, caramelized fennel, mousseline with sorrel

Américain de bœuf à l'Italienne, salade, frites/
Américain van rundsvlees Italiaanse stijl, salade, frietjes / Américain
(beef tartare) Italian style, salade, fries

Ravioles de champignons, sauce vierge / Ravioli van
champignons, vierge saus / Ravioli of mushrooms, vierge sauce

**Valable uniquement le midi en semaine - Formules 2 services au choix / Alleen geldig voor lunch op weekdays - 2
diensten van uw keuze / Valid only for lunch on weekdays - 2 courses to choose**