



ARTS-LOI

Le Délice d'Eddy

Tous les produits utilisés dans la confection de nos plats sont choisis avec le plus grand soin auprès d'artisans belges qui respectent la qualité et la tradition du terroir pour votre plus grand plaisir, et le nôtre.

All of the ingredients used in our dishes are selected with care from Belgian artisans who respect the quality and tradition of the region's produce for your dining pleasure and ours.

Les suggestions sportives

Ces plats ont été créés en collaboration avec Sylvie Dejardin, nutritionniste. Ils ont la particularité de contenir un juste équilibre de protéines, de glucides et de bons acides gras, essentiels aux sportifs.

Nutritional diet suggestions


These dishes have been specially created in collaboration with Sylvie Dejardin, a nutritionist, and contain a balance of proteins, carbohydrates and good fatty acids which are essential to sportsmen and women.





NUTRI-CHALLENGE
Sylvie Dejardin - Nutritionist
T. 0477 70 80 37 - sylvie@nutri-challenge.be
www.nutri-challenge.be

ENTRÉES | STARTERS

Entrées froides | Cold starters

- | | |
|---|---------|
| Salade Caprese à la bufala,
roquette, huile d'olive et basilic
Insalata Caprese with fresh buffalo mozzarella,
rocket, olive oil and basil | 13,90 € |
| Salade Caprese à la bufala,
roquette, aubergines grillées, huile de pesto vert
Insalata Caprese with fresh buffalo mozzarella,
rocket, grilled aubergine and green pesto oil | 14,90 € |
| Tranche de saumon de nos fumoirs tièdes au dill
Home-smoked salmon slices served warm with dill | 14,20 € |
| Carpaccio de bœuf revisité
Chef-style beef carpaccio | 13,90 € |
| Salade cambodgienne épicée au bœuf, 
citron vert et coriandre, riz basmati
Spicy Cambodian beef salad with lime,
coriander and basmati rice | 15,20 € |
| Filets de rouget marinés au pesto, 
taboulé et jardinière de légumes
Red mullet fillets marinated in pesto,
tabbouleh and medley of vegetables | 15,50 € |

Entrées chaudes | Hot starters



- Composition de légumes de saison en salade tiède,
huile de noix grillées et herbes fraîches, mozzarella fumée 14,90 €
Medley of fresh seasonal vegetables in a warm salad,
grilled walnut oil and fresh herbs, smoked mozzarella
- Mijoté de scampis aux petits légumes,
lait de coco et curry vert 13,50 €
Green curry of scampi and baby vegetables
gently simmered in coconut milk
- Noix de St Jacques poêlées, chicons sautés et caramélisés
aux noisettes de piment et émulsion de jus de légumes 13,90 €
Pan-fried scallops, caramelized sautéed chicory
with dabs of chilli pepper and vegetable jus emulsion
- Mille-feuilles d'aubergines à la parmigiana 10,90 €
Millefeuille of aubergine parmigiana
- Marinade de crevettes grillées, jus de soja et gingembre  15,20 €
Marinade of grilled prawns, soy and ginger jus
- Compotée et croquant de légumes aux noix  13,50 €
Duo of stewed and crunchy vegetables with walnuts

PLATS | MAIN COURSES

Poissons | Fish

- Cabillaud royal rôti sur peau en tajine, lentilles vertes, tomates confites et coriandre 18,50 €
Crispy skin-seared cod loin tagine with green lentils, tomato confit and coriander
- Croustillant de saumon atlantique, julienne de légumes, jus de pesto rouge 16,50 €
Atlantic salmon en croute with julienne vegetables and red pesto jus
- Mi-cuit de thon, compotée de tomates séchées, panade de brocoli, huile vierge et coriander 18,50 €
Half-cooked tuna with stewed sundried tomatoes, broccoli panade, virgin olive oil and coriander
- Eventail de poissons grillés (selon l'arrivage), mousseline aux fines herbes, jus de cresson 18,50 €
Mixed grill of fish (depending on the day's catch), fine herb mousseline, watercress jus
- Panaché de poissons à la vapeur, sauce à l'aneth  18,50 €
Assortment of freshly steamed fish with dill sauce
- Tartare de poissons fumés aux herbes  et bavaois de fromage blanc 17,20 €
Smoked fish tartar with herbs and fromage frais Bavarois

Viandes | Meat

Noisette d'agneau rôti, huile d'ajawan et soja, chiconnette au beurre et pommes de terre Roast noisette of lamb with ajwain and soy oil, baby chicory in butter and potatoes	18,50 €
Canon de volaille fermier aux légumes du jour, truffe, pain d'épices et pommes grenailles Farm-raised chicken ballotine with fresh seasonal vegetables, truffle, gingerbread and grenaille potatoes	16,90 €
Roulade de viande farcie au gorgonzola et aubergines frites façon du chef Meat roulade stuffed with gorgonzola and fried aubergine Chef-style	16,90 €
Pièce de bœuf irlandaise grillée, salade ou légumes Grilled Irish beef with salad or vegetables	17,90 €
Tartare de bœuf minute à l'italienne (pesto vert, copeaux de parmesan, pignons de pin) Freshly prepared Italian-style beef tartar (green pesto, parmesan shavings and pine nuts)	14,50 €
Joues de bœuf braisées aux olives noires 	17,80 €
Filet de poulet fermier à l'italienne 	15,50 €

Salades | Salads

Tian de magret de canard fumé, copeaux de foie gras, salade croquante Tian of smoked duck breast with slivers of foie gras, crisp lettuce leaves	17,50 €
Salade de thon grillé au sésame façon niçoise Niçoise-style salad with sesame-seared tuna	15,50 €
Croustillant de chèvre du pays au thym, miel d'acacia et pommes caramélisées Local thyme-flavoured goat cheese en croute with acacia honey and caramelized apples	15,90 €
Salade italienne : salade variée, roquette, parme, tomates confites, pignons de pin grillés et parmesan Italian salad with mixed lettuce leaves, arugula rocket, prosciutto, tomato confit, grilled pine nuts and parmesan	14,90 €
Salade folle façon Aspria : salade croquante aux noix, copeaux de foie gras, lamelles de St Jacques marinées et scampis tigrés Aspria's salade folle, a folly of crisp lettuce leaves, walnuts, slivers of foie gras, marinated scallop slices and tiger prawns	17,50 €
Salade de Bresse : salade de blanc de volaille tiède, tomates confites, croutons et parmesan Bresse-style salad with warm chicken breast, tomato confit, croutons and parmesan	14,90 €

Pâtes | Pasta

*Toutes nos pâtes sont produites artisanalement à 100%. Cuisson minute.
All of our pasta is made by artisans and freshly cooked when ordered.*

Pâtes du jour aux dés de saumon mariné à l'aneth et mangetouts Pasta of the day with diced salmon marinated in dill and snow peas	15,90 €
Penne alla norma, sauce napolitaine parfumée au basilic, aubergine frite et parmesan Penne alla Norma with basil-flavoured Neapolitan sauce, fried aubergine and parmesan	13,20 €
Linguines forestières, champignons sauvages, échalotes, persil plat et gorgonzola Linguine with wild mushrooms, shallots, flat leaf parsley and gorgonzola	15,50 €
Penne alla zingara, aubergines, jambon de parme, dés de mozzarella et parmesan Penne alla zingara with aubergine, prosciutto, diced mozzarella and parmesan	15,50 €
Pâtes du jour aux légumes du marché, pesto vert et parmesan Pasta of the day with fresh seasonal vegetables, green pesto and parmesan	14,50 €
Margheritta de pâte farcie au bar, tomates confites et scampis, roquette et poireaux frits Margherita of ravioli stuffed with sea bass, tomato confit and scampi, rocket and fried leek	17,50 €
Ravioles pimentées, pâte au cacao farcies aux truffes, gorgonzola et noix, copeaux de parmesan et basilic frit Spicy cocoa-flavoured ravioli stuffed with truffle, gorgonzola and walnuts, parmesan shavings and crispy fried basil	15,50 €

Risottos | Risotto

Risotto aux pointes d'asperges vertes et copeaux de foie gras fumé Risotto with green asparagus tips and slivers of smoked foie gras	15,50 €
Risotto aux légumes bio Risotto with organic vegetables	14,90 €
Risotto aux scampis et St Jacques, parfumé au basilic frais Risotto with scampi, scallops and fresh basil	15,90 €

Pizzas | Pizza

*Le Délice d'Eddy ne fait décidément rien comme tout le monde !
La preuve : toutes nos pizzas sont en taille Maxi.
En plus vous avez la possibilité de composer vous-même votre pizza !*

*Le Délice d'Eddy definitely doesn't do things like everyone else!
Want proof? All our pizzas are Maxi sized.
You can even create your own pizza!*

Notre Margherita 12,50 €

tomate, mozzarella, origan, basilic frais et huile d'olive

Our Margherita

tomato, mozzarella, oregano, fresh basil and olive oil

La Minceur 15,50 €

une pizza au choix, accompagnée de légumes grillés et salade verte

The Healthy Choice

a pizza of your choice, accompanied by grilled vegetables and green salad

Les ingrédients 1,50 €

Ingredients

Gorgonzola

Taleggio

Parmesan

Roquette | Rocket

Champignons | Mushrooms

Artichauts | Artichokes

Olives

Câpres | Capers

Légumes grillés | Grilled vegetables

Fruits de mer | Seafood

Anchois | Anchovies



Salami piquant | Spicy salami

Carpaccio de bœuf | Beef carpaccio

Thon | Tuna

La pizza Maxi est servie pour une personne et ne peut donc pas être partagée si elle est commandée en plat principal. | Maxi pizzas are intended for one person and cannot be shared if they are ordered as a main meal.

DESSERTS

Le chaud-froid vanille, chocolat Chaud-froid of vanilla and chocolate cooked and cooled	6,00 €
La crème brûlée parfumée à la vanille bourbon Creme brulee with Bourbon vanilla	7,00 €
Le choix de sorbets Choice of sorbets	6,00 €
L'incontournable moelleux au chocolat et sa boule vanille Molten chocolate cake and vanilla ice-cream	7,00 €
La petite crêpe Georgette caramélisée Caramelized crepe Georgette	6,00 €
Panna cota à la vanille bourbon et gelée de cerises Panna cotta with Bourbon vanilla and cherry gelee	7,00 €
Soupe de framboises  Raspberry soup	7,00 €
Tarte aux poires et aux reines-claude  Pear and greengage tart	7,00 €
L'assortiment de fromages « La petite vache » affinés par Charli Selection of cheeses aged by Charli from "La Petite Vache"	9,00 €

Le Délice d'Eddy

Aspria Arts-Loi
Rue de l'Industrie 26 - 1040 Brussels

T. 02 508 08 20
le.delice.deddy@gmail.com

Heures d'ouverture | Openingshours

Lundi au vendredi **7.30 - 22.45**
Monday to Friday

Petit-déjeuner | Breakfast 7.30 - 11.00

Déjeuner | Lunch 12.00 - 15.45

Dîner | Dinner 18.30 - 21.45

Week-end & jours fériés **9.00 to 19.00**
Weekends & Bank holidays

Petit-déjeuner | Breakfast 9.00 - 11.30

Déjeuner | Lunch 12.00 - 15.30