



# MUSSEL MONGERS

Quai aux Briques 8 - 1000 Brussels

MUSSELS, BEER & BELGIAN SPECIALTIES

info@musselmongers.com  
www.musselmongers.com

## ENTREE - STARTER

Pain à l'ail - <i>Garlic Bread</i>	7 €		
Salade Maison - <i>House Salad</i>	9 €		
Calamars frits avec mayonnaise au citron et sauce tartare <i>Deep Fried Calamari With Lemon Mayonnaise And Tartar Sauce</i>	11 €		
Fondues au fromag - <i>Cheese Croquettes</i>	6 €	<u>1pc</u>	<u>2pc</u> 10 €
Croquettes aux Crevettes grises - <i>Shrimp Croquettes</i>	8 €		14 €
Duo de croquettes - Crevettes grises & fromage <i>Duo Of Croquettes – Shrimp &amp; Cheese</i>	12 €		
Moules Pannées à la sauce tartare <i>Deep Fried Mussels With Tartare Sauce</i>	9 €		
Moules gratinées à l'ail et fromages <i>Gratinated Mussels With Garlic And Cheese</i>	10 €		
Moules gratinées, huile d'olive, ail, Fromage, <i>Gratinated Mussels , Olive Oil, Garlic, Cheese,</i>	11 €		
Moules gratinées à la sauce tomate, pili pili, Fromage <i>Gratinated Mussels With Tomato Sauce, Pili Pili, Cheese</i>	12 €		
Trio de scampis frit, calamars et moules <i>Deep Fried Trio Of Scampi, Calamari &amp; Mussels</i>	13 €		
Saumon Fumé d'écosse - <i>Smoked Salmon From Scotland</i>	15 €		
Scampi frits, style panko, sauce tartare et salade d'algues <i>Scampi Deep Fried Panko Style Tartare Sauce &amp; Seaweed Salad</i>	15 €		

## MENU JUNIORS- KIDS

Jr Goujonnettes de Poisson panées sauce Tartar <i>Homemade Fish &amp; Chips Tartar Sauce</i>	12 €
Jr. Moules Marinières , Frites <i>Mussels 'Natural, French fries</i>	12 €
Jr Carbonnade Flamande, Frites - <i>Stewed Beef and onion French fries</i>	12 €
Jr Boulettes sauce tomate, Frites <i>Meatballs in tomato sauce french fries</i>	11 €



# MUSSEL MONGERS

Quai aux Briques 8 - 1000 Brussels

MUSSELS, BEER & BELGIAN SPECIALTIES

info@musselmongers.com  
www.musselmongers.com

## MOULES - MUSSELS

Frites à volonté - *Fries at will* Supplément crème - *Extra cream* 1€

201 Marinières - natural



23€

202 Vin Blanc – White Wine

203 à l'ail - Garlic

204 Pastis

205 Curry

207 Persil - Parsley

209 Estragon - Tarragon

211 Basilic - Basil

213 Thym - Thyme

215 Romarin - Rosemary



24€

217 Persil et ail - Parsley & Garlic

219 Romarin , Ail - Rosemary & Garlic

221 Vin Blanc , Estragon - White Wine & Tarragon

222 Curry , Vin Blanc - Curry & White Wine

224 Pomme Cannelle - Apple & Cinnamon

225 Tzatziki et menthe - Tzatziki & Mint

226 Œufs et persil (à la flamande)

Eggs & Parsley (flemish style)



25€

227 Citron vert, citronnelle et citron  
Lime, Lemongrass & Lemon

228 Tomates, Ail , Vin Blanc  
Tomatoes - Garlic & White Wine

229 Ail, Gingembre & Sésame - Garlic, Ginger & Ses

230 Vin Blanc, Aneth , Ail - White wine, Dill & Garlic

231 Tomates Cerises, Chili & Menthe  
Cherry Tomatoes, Sliced Chili & Mint

232 Vin blanc, pesto et basilic frais  
White Wine, Pesto & Fresh Basil



26€

233 Safran et Vin Blanc - Saffron & White Wine



32€

### Avec Lait de Coco - *With Coco Milk*

234 Curry et Chilli - *Curry & Chilli* 28 €

235 Citron vert, Gingembre et Ail - *Lime, Ginger & Garlic* 29 €

236 Citron Vert, Menthe - *Lime & Mint* 29 €



# MUSSEL MONGERS

info@musselmongers.com  
www.musselmongers.com

Quai aux Briques 8 - 1000 Brussels

MUSSELS, BEER & BELGIAN SPECIALTIES

## MOULES - MUSSELS

### A la Bière - *With Beer*

237 Hoegaarden	242 Hoegaarden Rose 0% alcohol
238 Somersby Apple Cider	243 Kriek Framboise
239 Leffe Bruin	244 Duvel
240 Bush (12%)	245 Gueuze
241 Leffe Blonde	246 Corona & Lime

### Pour notre « Bar Mongers » - *For our « Bar Mongers »*

247 Champagne et Thym - <i>Champagne &amp; Thyme</i>	27 €
248 Porto - <i>Port Wine</i>	26 €
249 Whisky	27 €
250 Pastis & Moutarde - <i>Pastis &amp; Mustard</i>	27 €
251 Saké japonais, gingembre, algues, ail et oignon <i>Japanese Sake, Ginger, Seaweed, Garlic &amp; Onion</i>	28 €
252 Tequila, ail, citron vert, tomates et jalapeños <i>Tequila, Garlic, Lime Tomatoes &amp; Jalapeños</i>	29 €
253 Whisky, Ketchup & Chilis	29 €
254 Saké japonais, wasabi et chilis <i>Japanese Sake, Wasabi &amp; Chilis</i>	28 €
255 Saké japonais, & Pili Pili – <i>Saké &amp; dried chili</i>	27 €
256 Champignons, Cognac & Crème - <i>Mushrooms, Cognac &amp; Crème</i>	29 €
257 Pastis et tomates - <i>Pernod &amp; Tomato</i>	27 €

### Avec Fruits de Mer - *With Seafood*

258 Calamars - <i>Calamari</i>	27 €
259 Crabe - <i>Crab Meat</i>	29€
260 Crevettes - <i>Shrimps</i>	29€
261 Bisque de homard & homard - <i>Lobster Bisque with lobster</i>	34€
262 Homard , armagnac - <i>Lobster &amp; Armagnac</i>	36€
263 Coquilles Saint-Jacques et Ail - <i>Scallops &amp; Garlic</i>	29€
264 Escargot , à l'ail - <i>Sea snails &amp; Garlic</i>	28€
265 Huîtres, citron à l'ail - <i>Oysters, Lemon &amp; Garlic</i>	32€
266 Palourdes, Ail, Vin Blanc - <i>Clams, Garlic &amp; White Wine</i>	30€
267 Calamars, Vin Blanc, Ail - <i>Calamari, White Wine &amp; Garlic</i>	29€
268 Calamars, Tomato Cerise & Pili Pili Chilis <i>Calamari, Cherry Tomato &amp; Dried</i>	29€
269 Scampi, Ail & Citron Scampi, <i>Garlic &amp; Lemon</i>	30€
270 Tzatziki, Calamars, Noix de St Jacques <i>Tzatziki, Calamari, Scallops</i>	33€

### Avec Fromage - *With Cheese*

271 Roquefort	27€
272 Gorgonzola, Roquefort & Brie	28€
273 Cidre de pomme , pomme et roquefort t <i>Somersby AppleCider, Apple &amp; Roquefor</i>	29€
274 Mozzarella, Basilic Frais & Tomates <i>Mozzarella, Basil &amp; Tomatoes</i>	27€



# MUSSEL MONGERS

Quai aux Briques 8 - 1000 Brussels

MUSSELS, BEER & BELGIAN SPECIALTIES

info@musselmongers.com  
www.musselmongers.com

## MOULES - MUSSELS

### Avec de la Viande - *With Meat*

275	Chorizo et Tomates - Chorizo & Tomatoes	27 €
276	Lardons & Curry - Bacon & Curry	26 €
277	Bière et Lardons - Beer & Bacon	27 €
278	Chorizo, chilis et vin blanc - Chorizo, Red Chilis & White Wine	28 €
279	Foie Gras Parfumé à la Truffe - Foie Gras, Perfumed with truffle	32 €
280	Boeuf & Foie Gras - Beef & Foie Gras	33 €
281	Boeuf à l'ail - Garlic Beef	28 €
282	Boeuf, chorizo, lardons - Beef, Chorizo & Bacon	29 €
283	Spare Ribs et sauce barbecue - Spare Ribs & BBQ Sauce	28 €
284	Chorizo	26 €
285	Boeuf, chili, ail - Beef, Chilis & Garlic	28 €
286	Jambon de Parme - Parma Ham	27 €

### Epicé -- *Spicy*

287	Piments rouges, curry rouge, tomates cerises, pili pili <i>Red Chilis Red Curry, Cherry Tomatoes, dried chilis</i>	29 €
288	Pili Pili & piments rouge - <i>Dried Chili &amp; Red Chilis</i>	27 €
289	Chilis, Wasabi, Gingembre et Pili Pili <i>Chilis, Wasabi, Ginger &amp; Pili Pili</i>	29 €
290	Sauce barbecue, jus de pomme, citron vert, coriandre <i>Barbecue Sauce, Apple Juice, Lime, Cilantro</i>	29 €
291	Cilantro Sambal Oelek	27 €

### Saveurs du Monde - *World Flavours*

292	Chinois - Sauce Aux Huîtres - <i>Chinese - Oyster Sauce</i>	28 €
293	TexMex - Maïs, Jalapeños, Salsa, Corona - <i>TexMex - Corn Jalapeños, Salsa, Corona</i>	29 €
294	Italien - Vin Blanc, Basilic, Mozzarella, Tomates, Pesto <i>Italian - White Wine, Basil, Mozzarella, Tomatoes, Pesto</i>	29 €
295	Thaï - curry, lait de coco, citronnelle, tamarin <i>Thai - Curry, Coconut Milk, Lemongrass, Tamarind</i>	29 €
296	Suédois - Saumon Fumé, Crevettes et Aneth <i>Swedish - Smoked Salmon, Shrimp &amp; Dill</i>	32 €
297	Indien - Épice Tandoori - <i>Indian Tandoori Spice</i>	28 €

## DE LUXE

298	<b>Fête "Fruits de mer" - <i>Seafood Mongers Feast</i></b>	<b>49 €</b>
	Homard, langoustines, st jacques, calamars, crevettes, palourdes, ail et aneth <i>Lobster, Langoustines, Scallops, Calamari, Shrimps, Clams, Garlic &amp; Dill</i>	
299	<b>"Fête des carnivores" - <i>Carnivore's Feast</i></b>	<b>34 €</b>
	boeuf, bacon, jambon de Parme, chorizo - <i>Beef, Bacon, Parma Ham, Chorizo</i>	



# MUSSEL MONGERS

Quai aux Briques 8 - 1000 Brussels

MUSSELS, BEER & BELGIAN SPECIALTIES

info@musselmongers.com  
www.musselmongers.com

## PLATS - MAINS

### Poisson - Fish

Aile de raie aux capres au beurre pommes nature <i>Skate wings with carpers butter and boiled potatoes</i>	19€
Saumon Pané, Sauce Tartare Maison <i>Fish &amp; Chips, made with salmon</i>	22€
Saumon grillé sauce Tartar ou à l'estragon <i>Grilled salmon with Tartar or Dragon sauce</i>	26€
Filet de bar sauce vierge et ses légumes poêlés <i>Sea bass filets with vegetables &amp; sauce vierge</i>	26€
Dorade grillée accompagnée de légumes avec sauce vierge <i>Whole grilled sea bream with mixed vegetables</i>	28€

### Viande - Meat

Boulettes Sauce Tomate, Frites <i>Meatballs with tomato sauce, served with fries</i>	17€
Jeune poulet grillé, Frites <i>Grilled young Chicken, served with fries</i>	17€
Tournedo de Boeuf Irlandais grillé avec sauce et frites <i>Grilled Irish beef steak, sauce &amp; Fries</i>	23€
Entrecôte de Boeuf Irlandais avec sauce et frites <i>Irish beef rib steak sauce &amp; Fries</i>	29€
BBQ Spare Ribs, Sauce Barbecue, Frites +/-600g <i>BBQ Spare Ribs &amp; Fries +/- 600 gr</i>	19€
BBQ Spare Ribs, Sauce Barbecue, Frites +/-1kg <i>BBQ Spare Ribs &amp; Fries +/- 1Kg</i>	26€
Carbonnade a la Leffe brune, Frites <i>Beef Stew Made With Beer, And Seasoned Served with fries.</i>	22€
Jambonneau à la moutarde et miel, Frites <i>Pork knuckle with honey-mustard sauce, served with fries</i>	23€

### Specials

Salade "Mussel Mongers" - scampis frits, calamars frits, oeuf saumon fumé, maïs, salade d'algues, vinaigrette de l'île Thousand, pain à l'ail <i>Mussel Monger's Signature - Deep Fried Scampi and Calamari, Egg, Smoked Salmon, Lemon, Corn, Seaweed Salad, Thousand Island Dressing, Garlic Bread</i>	24€
Duo Spécialité Belge - Boulette Sauce Tomate et Carbonnade <i>Two Belgian Specialties - meatball tomato sauce sauce and Beef Stew.</i>	24€



# MUSSEL MONGERS

Quai aux Briques 8 - 1000 Brussels

MUSSELS, BEER & BELGIAN SPECIALTIES

info@musselmongers.com  
www.musselmongers.com

## SNACKS

<b>Portion de Frites et Mayonnaise Maison</b>	4€
<i>French Fries served with mayonnaise</i>	
<b>Assortiment de Fromages</b>	5€
<i>Cheese Plate</i>	
<b>Assiette de Saucisson</b>	6€
<i>Assorted Dry Sausages</i>	
<b>Saucisson &amp; Fromage</b>	5€
<i>Assorted Dry Sausages &amp; Cheese Plate</i>	
<b>Assiette Croquette Mixte</b>	6€
<i>Mixed Croquette Plate</i>	
<b>Nachos et la Sauce Guacamole</b>	7€
<i>Chips with guacamole sauce &amp; salsa</i>	

## DESSERTS

<b>Gaufre Belge au sucre</b>	6€
<i>Belgian Waffle With Sugar</i>	
<b>Gaufre Belge à la chantilly</b>	6,5€
<i>Belgian Waffle With chantilly</i>	
<b>Gaufre avec glace vanille chocolat et chantilly</b>	7,5€
<i>Wafel with vanilla ice cream, warm chocolat &amp; chantilly</i>	
<b>Crêpes au sucre</b>	6€
<i>Pancakes with shugar</i>	
<b>Crêpe mikado et glace vanille</b>	7,5€
<i>Pancake with vanilla ice cream, warm chocolat &amp; chantilly</i>	
<b>Mousse au chocolat maison</b>	7€
<i>Belgian chocolat mousse</i>	
<b>Tarte aux pommes flambée au Calvados et sa boule de glace</b>	8€
<i>Apple pie flambeed with Calvados &amp; vanilla ice cream</i>	
<b>Plateau de fromages artisanaux affinés, raisins et fruits secs</b>	8€
<i>Artisanal cheese plate with nuts &amp; raisins</i>	
<b>Dame Blanche</b>	8€
<i>Vanilla ice cream, warm chocolat &amp; chantilly</i>	
<b>Colonel - Vodka, sorbet citron</b>	11€
<i>Colonel - Vodka &amp; lemon sorbet</i>	