



NOS APERITIFS

Porto / Sherry / Pineau des Charentes	€ 4.00
Martini Bianco / Rosso	€ 4.50
Pisang Orange / Safari Orange / Passoa Orange	€ 5.00
Campari Orange / Soda	€ 5.50
Ricard	€ 4.75
Picon vin blanc	€ 6.50
Strongbow Pommes / Red Berries / Elderflower	€ 4.50
Bloody Mary	€ 7.00
Bacardi / Whisky / Gordon's Gin / Wodka Smirnoff	€ 5.00
J & B / Johnnie Walker Red Label	€ 5.50
Johnnie Walker Black Label	€ 6.50
Oban 14ans	€ 11.00
Gin Cockney's 1838 (44,2% vol. alc.)	€ 7.00
Suppl. soft drink	€ 2.40

Apero MOZART (Dry Gin & Vermouth rouge)	€ 5.50
Apero MOZART LONG DRINK	€ 6.50

BIENVENUE



HEURES D'OUVERTURE

Lundi	18:00 - 23:00
Mardi	18:00 - 23:00
Mercredi	18:00 - 23:00
Jeudi	18:00 - 23:00
Vendredi	18:00 - 23:00
Samedi	18:00 - 23:30
Dimanche midi	12:00 - 15:00
Dimanche soir	17:30 - 23:00

Reservations en ligne
www.mozart-resto.be

MOZART BRUXELLES

Petite Rue des Bouchers 18-24

1000 Bruxelles

Tél: +32 (0)493 96 69 29



NOS BOISSONS RAFRAICHISSANTES

Chaudfontaine plat / pétillante	€ 2.40
Coca Cola / Coca Cola Light / Coca Cola Zero	€ 2.40
Fanta / Sprite	€ 2.40
Lipton Ice - T	€ 2.50
Looza Orange / Jus de pommes / Jus de tomates	€ 2.60
Soft par bouteille 1 litre	€ 7.00

NOS BIERES

Cristal (fût)	25cl / 33cl / 50cl	€ 2.50 / € 3.20 / € 4.90
Grimbergen blonde (fût)	33cl / 50cl	€ 3.50 / € 5.20
Bruges bière blanche (fût) 25cl		€ 3.00
Kriek Mort Subite (fût) 25cl		€ 3.20
Affligem triple (bouteille) 33cl		€ 4.50
Affligem double (bouteille) 33cl		€ 4.25
Gueuze Lambic (bouteille) 25cl		€ 3.20
Grimbergen brune (bouteille) 33cl		€ 4.00
Lindemans Cerises (bouteille) 25cl		€ 4.00
Duvel 33cl / Delirium Tremens 33cl		€ 4.50
Alken Maes N.A.		€ 2.50



SPECIALITE DE LA MAISON

SPARERIBS A VOLONTE

Nos ribs sont servis
avec une pomme de terre au four
et notre fameux beurre épice

Vous pouvez choisir:

Nature (sans sauce)

Classic (doux)

Mozart (smokey - honey)

€ 18.25





BEEF LOVERS

T-BONE STEAK

!! 500 grammes !!

Viande de boeuf sélectionné par nos soins,
servis avec une salade
et une pomme de terre avec notre fameux beurre épice

€27.50



NOS ENTREES

Pain grillé a l'ail 4 pc.	€ 3.00
Pain grillé a l'ail 6 pc.	€ 4.25
Ceasar salad	€ 7.50
Saumon fumé Norvégien	€ 12.00
Soupe de tomates	€ 3.50
Pot-au-feu de poisson gratiné	€ 12.00
Gambas grillées 4 pc.	€ 12.00

Nos entrées sont servis avec du pain et du beurre





NOS PLATS PRINCIPAUX

Spareribs à volonté (Nature - Classic - Mozart)	€ 18.25
Steak Nature * (250 gr.)	€ 15.00
Entrecôte * (350 gr.)	€ 20.00
T-bone steak * (500 gr.)	€ 27.50
* Suppl Archiduc / sauce au poivre à la crème	€ 2.50
* Suppl. béarnaise	€ 3.00
Brochette de poulet	€ 15.00
Waterzooi Gantoise au poulet	€ 15.00
Côtes d'agneau papillon	€ 17.50
Pavé de saumon, sauce béarnaise	€ 17.50
Pot-au-feu de poisson gratiné	€ 16.00
Gambas grillées 7 pc.	€ 21.00
Quiche végétarienne	€ 13.50
<u>Pour les plus petits:</u>	
1/2 portion de spareribs (pas à volonté)	€ 8.00
Boulette sauce tomate	€ 8.00



NOS DESSERTS

Mousse au chocolat avec chantilly	€ 4.00
Tarte aux pommes chaude, glace et chantilly	€ 5.00
Tarte au chocolat	€ 5.00
Cheese-cake avec coulis de framboise	€ 5.00
Moelleux chocolat fondant	€ 5.00
Crème brûlée	€ 6.00
Gaufre de Bruxelles avec chantilly	€ 4.50
Coupe vanille	€ 4.00
Coupe Dame Blanche avec chocolat Callebaut	€ 6.50
Coupe Brésilienne	€ 6.50
Coupe advocat	€ 7.50
<u>Pour les plus petits</u>	
Glace vanille avec mini donut	€ 3.50





NOS BOISSONS CHAUDES

Café ou Thé	€ 2.70
Espresso / Ristretto	€ 2.70
Déca	€ 2.70
Cappuccino avec mousse de lait	€ 3.75
Cappuccino avec chantilly	€ 3.75
Latte macchiato	€ 4.50

Notre spécialité:

Irish coffee "arc en ciel"

€ 6.00

Flemish Coffee (genièvre)	€ 6.00
Italian Coffee (Amaretto)	€ 7.00
French Coffee (Cognac ou Grand Marnier)	€ 7.00
Normandic Coffee (Calvados)	€ 7.00
Bailey's Coffee	€ 7.00



NOS DIGESTIFS

Whisky J&B	€ 5.50
Whisky Johnnie Walker Red Label	€ 5.50
Whisky Johnnie Walker Black Label	€ 6.50
Whisky Oban 14 ans	€ 11.00
Bacardi White Rhum / Wodka Smirnoff	€ 5.00
Gordon's Gin	€ 5.00
Cockney's Gin 1838 (44,2 % vol. Alc.)	€ 7.00
Grappa	€ 5.50
Genièvre Filliers	€ 4.00
Amaretto di Saronno / Bailey's	€ 5.50
Limoncello	€ 4.00
Grand - Marnier	€ 5.50
Cointreau	€ 5.50
Cognac Bisquit	€ 5.50
Calvados	€ 5.50
Poire Williams	€ 6.00





NOS VINS

Notre vin de maison est servi "au centimètre".

Servez vous, nous mesurons la bouteille après.

Vin rouge <Vignobles "Paul Mas">

100% Syrah - la France

Vallée de l'Herault - Pays d'Oc, Languedoc - Roussillon

Vin blanc <Marigny>

100% Chardonnay - la France

Vallée de l'Herault - Pays d'Oc, Languedoc - Roussillon

Vin rosé <Marigny>

Cabernet - Merlot - la France

Vallée de l'Herault - Pays d'Oc, Languedoc - Roussillon

Prix par verre (centimètre) € 3.25

Prix par bouteille (0.75 litre) € 17.50



NOS VINS BLANCS

Terra Noble Chardonnay 2017

100% Chardonnay - la Chile

Ce vin élégant a une couleur jaune d'or.

Bouquet intense des fruits tropicaux,

ananas, beurre et une légère touche de bois.

€ 23.00



Babich Marlborough 2017

100% Sauvignon - Nouvelle Zélande

Des arômes forts, fenouille, & citron.

L'odeur de pommes.

€ 32.00



Domaine Séguinot-Bordet 2016

AC Chablis, Bourgogne - la France

100% Chardonnay

Les arômes de fleurs et fruits sont renforcées par une odeur de biscuits.

€ 36.00





NOS VINS ROUGES

Château Tayet 2015

AC Bordeaux Supérieur, Bordeaux- la France

Merlot & Cabernet-Sauvignon

Chatelain Flamand

Ce vin a une belle couleur rouge rubis.

Une odeur de fruits rouges.

€ 32.00



Domaine de la Ganse 2015

AC Vacqueyras, Rhône - la France

Grenache & Syrah

Une couleur rouge foncée.

Une odeur de fruits rouge et cerises.

€ 39.00



Château Tour Baladoz 2014

AC Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux - la France

Merlot, Cabernet Franc & Cabernet-Sauvignon

Chatelain Flamand

Une couleur rouge foncée.

Une odeur de fruits rouge forte.

Vins forte.

€ 53.00



NOS VINS ROUGES

Terra Noble Vineyard Selection 2015

€ 25.00

La Chile

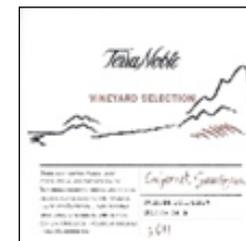
Cabernet-Sauvignon

Couleur intense rouge rubis.

Arômes de fruits rouge

Tannine doux, beaucoup de fruits rouge

et une touche de chocolat



Papale – Vigne & Vini 2016

€ 31.00

DOC Primitivo di Manduria - l'Itali

Primitivo - druif

Couleur rouge intense

Palet riche de fruits rouge, noir

et cannelle



NOS VIN ROSÉ

Paul Mas Valmont 2017

€ 21.00

IG Pays d'Oc, Languedoc - la France

Grenache, Syrah & Cinsault

Couleur rose cerises

