

ULTIMEATOME

KITCHEN **OPEN FROM MON > SAT 9:00 - SUN 9:30**
TILL SUN > THU 23:00 FRI & SAT 00:00

02 513 48 84 - CONTACT@ULTIMEATOME.BE

RUE SAINT-BONIFACE 14, 1050 IXELLES

GROUP RESERVATION : 0499 92 55 92 OR AT VICTORIA@BEL.REST

FOOD NON STOP

WWW.ULTIMEATOME.BE



ULTIME

ENTRÉES

Soupe du jour	6,9
Fondus au fromage de l'Abbaye de Chimay	13,5
Croquettes aux crevettes maison	15,5
Mixte de Croquette et fondus	15,5
Carpaccio de boeuf sur lit de roquette et parmesan	13,5
Tartare de saumon frais et fumé - crème aigrelette	13,9

SALADES

Salade de crottin de chavignol et son miel	13,5
Assiette italienne (jambon de Parme, mozzarella di bufala, roquette, légumes grillés, pignons de pin et parmesan)	16,9
Assiette libanaise: humus, caviar d'aubergines, Tzatziki, merguez, falafel, pain libanais	15,0
Assiette libanaise Végé: humus, caviar d'aubergines, Tzatziki, falafel, pain libanais	13,5
Salade César façon Ultime	13,5



Suppléments : Scampis 6 / Poulet 4 / Fromage de chèvre frais 4

PÂTES

Spaghetti carbonara	13
Spaghetti bolognese	12
Linguine aux scampis, coulis de tomates & parmesan	16
Linguine/Spaghetti aux champignons des bois	14



PIZZAS

MARGHERITA	11
Mozzarella, coulis de tomates, basilic	
L'ULTIME	13,5
Mozzarella, Tomates, jambon de Parme, aubergines & courgettes grillées, roquette, parmesan, basilic, olives noires	
LA BONIFACE	12,5
Mozzarella, tomates, jambon cuit, champignons, artichauts, asperges thai	
LA VÉGÉ	12,5
Mozzarella, tomates, champignons, artichauts, aubergines, courgettes & poivrons grillés, basilic, olives noires	
LA PIQUANTE	13
Mozzarella, tomates, chorizo, roquette, basilic, piment vert, huile piquante, olives noires	
SUPPLÉMENTS :	
Jambon / Champignons / Courgettes / Aubergines / Poivrons	2,5
Jambon Italien / Carpaccio de Boeuf / Crottin de chavignol	3,5

MENU ENFANTS 0 > 12 ANS

1 SOFT + 1 PLAT + 1 DESSERT	12,5
Poulet frite compote / Poisson pané & frites	
Spaghetti bolognese / Jambon fromage / Pizza margherita kid	
Coupe glacée 1 boule - vanille / chocolat / spéculoos	

BIG BURGER ULTIME + SALADES & FRITES

Cheeseburger 100% beef 220gr*	14,5
Bacon Cheeseburger 220gr*	14,9
Chicken burger 220gr*	13,9
Veggie burger 220gr*	13,9
Pepper Burger 220gr*	15,4

VIANDES

Entrecôte grillée 300gr, beurre maître d'hôtel	23
Steak de boeuf grillé 250gr, beurre maître d'hôtel	17
Filet américain garni, préparé ou nature	13,9
Carbonade de boeuf à la Grimbergen, pommes frites	15,5
Boulets liégeoise déglacé à la Chimay, frites	14,9
Boulettes sauce tomate, pommes frites	14,5
Suprême de volaille Archiduc, pommes frites	14,5
Jambonneau rôti à la moutarde de Meaux, salade et frites	17,9
Cuisse de canard confites, pommes de terre sautées	16,5

ACCOMPAGNEMENTS

Frites, riz, pâtes	2,5
Pommes sautées ou croquettes	2,5
Frites de patates douces	3,5
Salade mixte, salade de tomate	3,5
Bouquetière de légumes	4,9
SAUCES - Poivre vert / Béarnaise / Archiduc / Moutarde	2

ALLERGEN

info sur demande / op aanvraag / on request



MOULES & FRITES selon arrivage

Marinières	21,5
Vin blanc	22,5
À la bière Blanche de Bruges	22,5
Ail et crème	23,5
Curry	23,5
Pastis	23,5



POISSONS

Filet de dorade, légumes sautés, riz	17,5
Pavé de saumon grillé, haricots, frites, béarnaise	16,9



RETROUVEZ NOS SUGGESTIONS SUR LE TABLEAU

BIÈRES AU FÛT

	25cl	33 cl	50cl
Maes 5,2°	2,5	3,2	4,5
Tango ou Mazout	2,8	3,6	-
Grimbergen Blonde 6,7°	-	3,9	6,0
Grimbergen Double 6,5°	-	3,9	6,0
Blanche de Bruges 4,8°	3,0	-	5,5
Mort Subite Kriek Lambic 4,3°	3,5	-	6,5
Ciney Blonde 7°	3,5	-	6,5
Affligem Blonde 6,8°	-	3,9	6,0

PILS-LAGER

Desperados 5,9°	33cl	4,5
Maes Radler Citron 2°	25cl	3,0
Maes Radler Pamplemousse 2°	25cl	3,0
De Koninck Ambrée 5°	25cl	3,0
Carlsberg Blonde 5,5°	25cl	3,0
Spéciale Palm 5,4°	25cl	3,0
Vedett Blonde 5,2°	33cl	3,5
Vedett IPA Blonde 6°	33cl	4,5
Corona Blonde 4,6°	25cl	4,5
Martins Pale Ale 6,3°	33cl	4,5

BIÈRES SANS ALCOOL

Maes 0,0%	25cl	2,9
Palm NA 0,25°	25cl	2,9
Carlsberg ZERO%	25cl	2,9

SCOTCH - STOUT

Gordon's Scotch Brune 8°	33cl	4,5
Guinness Brune 8°	33cl	4,5

VIEILLES BRUNES (West-Vlanderen)

Rodenbach 5,2°	25cl	2,9
Rodenbach Grand Cru 6°	33cl	4,5
Bourgogne des Flandres 5°	25cl	3,9
Duchesse de Bourgogne 6,2°	25cl	3,9

GUEUZE

Mort Subite Oude Kriek Lambic 6,5°	37,5cl	4,5
Mort Subite Gueuze Lambic 4,5°	25cl	3,5
Mort Subite Oude Gueuze 7°	37,5cl	4,5
Cassis Lindemans 3,5°	25cl	3,8
Pêche Timmermans 4°	25cl	3,5
Faro Timmermans 4°	37,5cl	4,3
Framboise Boon 5°	25cl	3,5

BIÈRES TRAPPISTES

Orval Ambrée 6,2°	33cl	5,5
Rochefort 6	33cl	4,8
Rochefort 8 Brune 9,2°	33cl	4,8
Rochefort 10 Brune 11,3°	33cl	4,8
Chimay Bleue Brune 9°	33cl	4,8
Chimay Blanche Triple Blonde 8°	33cl	4,8
Chimay Rouge Brune 7°	33cl	4,8
Westmalle Triple 9,5°	33cl	4,8



BIÈRES EN GRANDES BOUTEILLES

Gueuze Lindemans 4,5°	75cl	11,0
Kriek Lindemans 3,5°	75cl	11,0
Framboise Lindemans 2,5°	75cl	11,0
Faro Lindemans 4,2°	75cl	11,0
Chouffe Blonde 8°	75cl	11,0
Chimay Grande Réserve 9°	75cl	12,5
Chimay Rouge Brune 7°	75cl	11,0
Saint-Feuillien Blonde 7,5°	75cl	11,0
Moinette 8,5°	75cl	11,0
Omer Blonde 8°	75cl	11,0

BIÈRES D'ABBAYE

Affligem Triple 9°

Elue meilleure Triple d'Europe

Arôme intense de banane avec une note fraîche d'agrumes. Ronde en bouche avec des touches de fruits à noyaux et d'agrumes accentuées par la refermentation en bouteille. Fin de bouche équilibrée, finement amère

30cl



4,8

Affligem Double 6,8°

Nez épicé et complexe, suivi d'une bouche légèrement maltée. La refermentation en bouteille fait sortir les notes d'anis étoilé et de biscuits au caramel, évoluant vers une finale fraîche et épicée.

30cl



4,8

Grimbergen Tripel 9°

33cl

4,8

St-Idesbald Blonde 6,5° / Brune 8°

33cl

4,8

St-Bernardus Brune 8° / Triple Blonde 8°

33cl

4,8

Maredsous Brune 8°

33cl

4,8

Watou Kappel Prior Ambrée 9°

33cl

4,8

Corsendonck Pater Brune 7,3° / Agnus Blonde 7,5°

33cl

4,8

Witkap Stimulo Blonde 6° / Triple Blonde 7,5°

33cl

4,8

Saint Martin Blonde 7° / Brune 8°

33cl

4,8

Tongerlo Blonde 6°

33cl

4,8

La Ramée Blonde 7,5°

33cl

4,8

BIÈRES BELGES ARTISANALES BIO

Brunehaut Blanche 5° (Sans Gluten)

33cl

4,8

Brunehaut Blonde 6,5° (Sans Gluten)

33cl

4,8

Brunehaut Ambrée 6,5° (Sans Gluten)

33cl

4,8

Brunehaut Triple 8° (Sans Gluten)

33cl

4,8

Moinette Bio Blonde 7,5°

33cl

4,8



BIÈRES BELGES ARTISANALES

Judas Blonde 8,5°

33cl

4,8

Hapkin Blonde 8,5°

33cl

4,8

Grand Cru Hoegaarden Blonde 8,5°

33cl

4,8

Hoegaarden Rosée 3°

25cl

3,9

Omer Blonde 8°

33cl

4,8

Bon Secours Blonde ou Brune 8°

33cl

4,8

Hommelbier (Watou) Blonde 7,5°

25cl

3,9

Gauloise Triple Blonde 9,7°

33cl

4,8

Bush (Pipaix) Ambrée 12°

33cl

4,8

Quintine Blonde/Ambrée (Ellezelles) 8°

33cl

4,8

Piraat Blonde (Erdveld) 10,5°

33cl

4,8

Gulden Draak Brune 10,5°

33cl

4,8

Cuvée des Trolls Blonde 7°

25cl

3,9

La Belgoo Blonde 4 céréales 6,6°

33cl

4,8

Duvel Blonde 8,5°

33cl

4,8

Duvel Triple Hop 9,5°

33cl

4,8

Charles Quint Rouge 8,5°

33cl

4,8

Satan Gold Blonde 8°

33cl

4,8

Delirium Tremens Blonde 8,5°

33cl

4,8

Brigand Blonde 9°

33cl

4,8

Kwak Ambrée 8,4°

33cl

4,8

Carolus d'Or Brune 8,5°

33cl

4,8

Fruit Défendu Ambrée 8,5°

33cl

4,8

Bersalis Triple 9,5°

33cl

4,8

Chouffe Blonde 8,5°

33cl

4,8

Moinette II (Tourpes) Blonde 8°

33cl

4,8

St-Feuillien Blonde (Le Roeulx) 7,5°

33cl

4,8

Karmeliet Tripel Blonde 8,4°

33cl

4,8

Leeuwse Schutter Blonde 6,2°

33cl

4,8

Hopus Blonde 8,3°

33cl

4,8

Barbar Blonde 8°

33cl

4,8

Big Nose Triple Blonde 9°

33cl

5,5

Taras Boulba Blonde 4,5°

33cl

4,8

Zinnebir Blonde dorée 6°

33cl

4,8

Jambes-de-Bois 8°

33cl

4,8

Papegai Blonde 8°

33cl

4,8

Valdieu Blonde 6° / Triple 9°

33cl

4,8

Troubadour Magma Belgishe Triple IPA 9°

33cl

4,8

COCKTAILS

Mojito / Mojito fraise

9,0

Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse

Virgin Mojito

6,0

Citron vert, sucre de canne, menthe, Canada dry

Caïpirinha

9,0

Cachaça, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

Cuba Libre

9,0

Rhum brun, citron vert, sucre de canne, coca-cola

Daiquiri

9,0

Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

Margarita framboise / créole / fraise

9,0

Tequila, Triple sec, citron vert, sucre de canne, véritable jus de framboise / créole

Bloody Mary

9,0

Vodka, jus de tomate

Gin fizz

9,0

Gin, jus de citron vert frais, sucre de canne, soda

Moscow Mule

9,5

Vodka, ginger beer, citron vert, sucre de canne

Basil splash

9,5

Gin, triple sec, basilic, citron vert, sucre de canne



APERITIFS

Kir pêche / violette / cassis

4,0

Kir Royal pêche / violette / cassis

8,0

Half & Half

5,0

Cidre blanc pommes

4,5

Porto rouge ou blanc

5,0

Martini Bianco - Rosso - Rosato

5,0

Martini Royale

5,5

Pineau des Charentes

5,0

Campari

5,0

Batida de coco

5,0

Pisang Ambon

5,0

Ricard

4,0

Aperol Spritz

7,0

ALCOOLS

Vodka Smirnoff

7,0

Vodka Ciroc

8,0

Whisky J&B

7,0

Whisky J Walker Red Label

7,0

Whisky J Walker Black Label

8,5

Whisky Glenfiddish

9,0

Whisky The Famous Grouse

9,0

Whisky Single Malt Talisker 10 ans

9,0

Jack Daniels

8,0

Bulleit Bourbon

7,0

Gin Gordon's Dry

7,0

Gin Tanqueray

9,0

Gin London n°3

9,0

Gin Hendrick's

10,0

Rhum Pampero Blanco

7,0

Rhum Pampero Enejo Especial

7,0

Rhum Captain Morgan

7,5

Rhum Trois Rivières

7,5

Tequila

7,0

Jägermeister

7,0

Accompagnement

Red Bull, Fever tree 3 / Jus de fruits frais 2 / Soft 1,5

SMOOTHIES

ULTIME composition de 3 ingrédients (base orange ou pomme) framboise, menthe, kiwi, pamplemousse, banane, fraise, carotte, gingembre	4,8
HANK orange - pomme - banane	4,5
JOHNJOHN orange - citron - kiwi	4,5
DEE (en saison) orange - fraise - menthe fraîche	4,5
STAN orange - carotte - gingembre	4,5

JUS

Orange/Ananas/Pamplemousse/Tropical	3
Pomme/Pêche/Tomate/Pomme-cerise/Multi	3
Multivitamine ACE	3

JUS DE FRUITS / LEGUMES pressés maison

Orange ou Citron ou Pamplemousse	3,5
Ou combinaison de 2	3,8
Jus créole mangue, banane, kiwi	4,5
Jus de framboise ou fraise	4,5
Carotte-pomme-orange	4,5
Carotte-pomme-Gingembre	4,5

EAUX

Chaudfontaine pétillante / plate naturelle	6	3,5	2,0
BRU légèrement pétillante	6	3,5	2,0
Vittel			2,7
San Pellegrino			2,7
Perrier			2,7

SIROPS

Grenadine, menthe	0,5
Cassis, pêche, violette, fraise (Giffard)	0,8

SOFTS

Coca-Cola / Light / Zéro	2,8
Fanta orange	2,8
Sprite	2,8
Canada dry	2,8
Gini	2,8
Schweppes tonic / bitterlemon / agrumes	2,8
Orangina	2,8
Cécémel	2,8
Fuse Tea sparkling lemon / mango chamomille / peach-hibiscus	2,8
Red Bull	3,9
Thé glacé maison	3,0
Bionade	3,5

MOUSSEUX & CHAMPAGNE

Prosecco Conegliano Brut	75 cl	32	20 cl	11
Cava Brut Damia	75 cl	27	Flute	7
Champagne Deutz «Brut Classic»	75 cl	59	37,5 cl	35



BLANC

		1/2	
Chardonnay Pays d'Oc - Jean Berteau	23	14	5,4
Bordeaux - Château La Coudraie	29	16	5,4
Pinot Blanc - Domaine Seltz Fernand et Fils	28		5,5
Chablis - William Fèvre	36		8,0
Pouilly-Fumé - Jonathan Pabiot - Bio	36		8,0

ROSÉ

		1/2	
Bordeaux - Château la Coudraie	29	16	5,9
Côte de Provence-Rocs d'Azur	28		4,9
Domaine Montrose Pays d'Oc	24		5,5

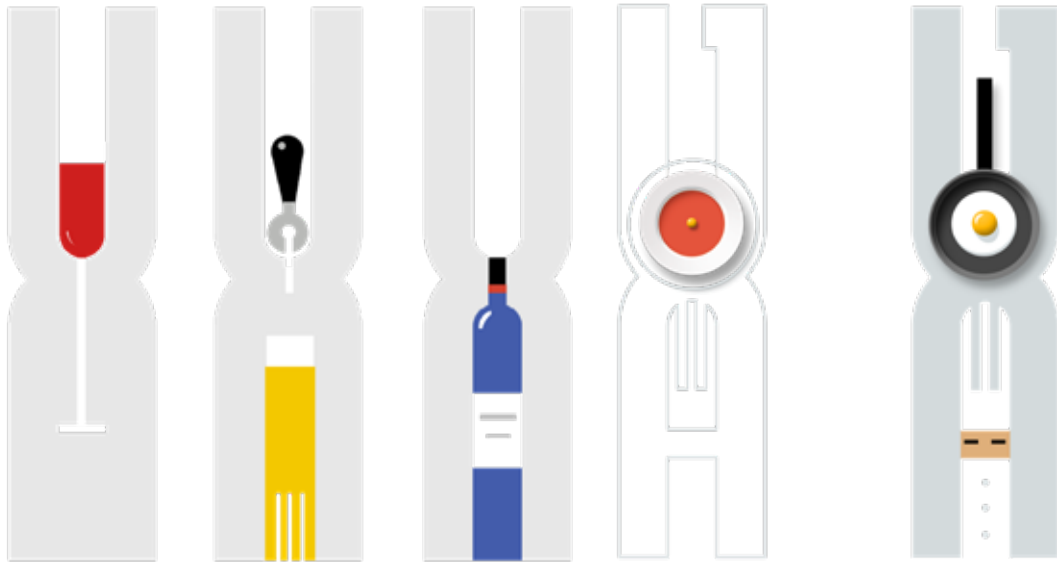
ROUGE

		1/2	
Merlot - L'impossible	26	15	4,9
Bordeaux - Château La Coudraie	29	16	5,9
Côte du Rhône - Petit Tracteur	24		4,9
Bordeaux Côte de Blaye - Château la Blanchetterie	26		5,3
Rioja - Marques De Caceres	30		6,1
Malbec Argentin - Bodegas	30		6,1
Les piliers de Maison Blanche - Bio	35		7,5
Château Couronneau - Christophe Piat - Bio	24		5,5
Saumur rouge «La Pierre Frite» - Bio	24		5,5
Montplaisir du Domaine Costes-Cirgues - Bio	24		5,5
Kerasos Nero d'Avola - Valdibella - Bio	24		5,5
Monte do Além - Vincianne Van Nieuwenhuysse	24		5,5
Carménère Araucano - Bodega Lurton	24		5,5

VINS MAISON

	1/2	1/4	
19	11	6	3,5

Rouge : Nero d'Avola
 Rosé : Rosato del Veneto
 Blanc : Chardonnay Veneto



KITCHEN OPEN FROM MON > SAT 9:00 - SUN 9:30
TILL SUN > THU 23:00 FRI & SAT 00:00

02 513 48 84 - CONTACT@ULTIMEATOME.BE

RUE SAINT-BONIFACE 14, 1050 IXELLES

GROUP RESERVATION : 0499 92 55 92 OR AT VICTORIA@BEL.REST

FOOD NON STOP

WWW.ULTIMEATOME.BE

