

ULTIMEATOME

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

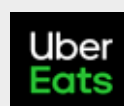
02 513 48 84 - CONTACT@ULTIMEATOME.BE

RUE SAINT-BONIFACE 14, 1050 IXELLES

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

FOOD NON STOP

WWW.ULTIMEATOME.BE



L'ULTIME

STARTERS

Soup of the day	6,9
Cheese Fondue from Chimay Abbey	13,5
Homemade shrimps croquette	15,5
Croquette & Cheese Fondue Mix	15,5
Beef carpaccio with parmesan shavings	13,5
Fresh and smoked salmon tartare - sour cream	13,9

SALADS

Chavignol chese salad and honey	13,5
Italian salad (Parma ham, mozzarella di bufala, rucola, grilled vegetables, pine nuts and parmesan)	16,9
Lebanese plate: humus, merguez, mashed eggplant, tzatziki, falafel, lebanese bread	15,0
Veggie Lebanese plate: humus, mashed eggplant, tzatziki, falafel, lebanese bread	13,5
Caesar salad «L'Ultime»	13,5



Supplements: Scampis 6 / Chicken 4 / Fresh goat's cheese 4

PASTA

Spaghetti carbonara	13
Spaghetti bolognese	12
Linguine with shrimps, tomato coulis, basil and parmesan	16
Linguine with wild mushroom	14



PIZZAS

MARGHERITA	11
Mozzarella, tomato saus, basil	
L'ULTIME	13,5
Mozzarella, tomatoes, Parma ham, grilled eggplant and zucchini, arugula, parmesan, basil, black olives	
LA BONIFACE	12,5
Mozzarella, tomatoes, ham, mushrooms, artichokes, Thai asparagus	
LA VÉGÉ	12,5
Mozzarella, tomatoes, mushroom, artichokes, grilled eggplants, zucchinis and peppers, black olives	
LA PIQUANTE	13
Mozzarella, tomatoes, chorizo, arugula, basil, green pepper, hot oil, black olives	
SUPPLEMENTS :	2,5
Ham / Chavignol chese / Mushrooms / Zucchini / Eggplants / Peppers	

KIDS MENU 0 > 12 YEARS

1 SOFT + 1 PLATE + 1 DESSERT	12,5
Chicken, Chips & stewed apples / Fish & Chips	
Spaghetti bolognese / Ham & cheese / Pizza margherita kid	
Ice cream 1 ball - vanilla / chocolate / speculoos	

BIG BURGER ULTIME + SALAD & BELGIAN FRIES

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

MEAT

Irish rib steak and french fries with flavored butter	23
Irish Grilled steak with french fries with flavored butter	17
Rawsteak tartar seasoned or un seasoned	13,9
Grimbergen beef stew with french fries	15,5
Meatballs "à la liégeoise" deglazed with Chimay beer	14,9
Meatballs with tomato sauce, belgian fries	14,9
Chicken breast with mushrooms & french fries	14,5
Pork Shank with french Meaux mustard sauce	17,9
Confit duck & fried potatoes	16,5

ACCOMPANIMENTS

French fries, rice, pasta, potatoes	2,5
Steamed, sauted or croquettes	2,5
Sweet potatoes	3,5
Mixte salad, tomatoes salad	3,5
Vegetable Bouquetiere	4,9
SAUCES - Green pepper / Béarnaise / Archiduc / Mosterd	2

ALLERGEN
on request



MUSSELS & FRENCH FRIES

	depending on arrivals	
Marinières		21,5
White Wine		22,5
With Bruges white beer		22,5
Garlic and cream		23,5
Curry		23,5
Pastis		23,5



FISHS

Fillets of sea bream, sauted vegetables, rice	17,5
Grilled salmon steak, beans, fries, bearnaise	16,9



FIND OUR SUGGESTIONS ON THE BLACKBOARD

BEERS ON THE BARREL

	25cl	33 cl	50cl
Maes 5,2°	2,5	3,2	4,5
Tango ou Mazout	2,8	3,6	-
Grimbergen Blond 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 Blond 7°	3,5	-	6,5
Affligem Blond 6,8°	-	3,9	6,0

PILS-LAGER

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

NON-ALCOHOLIC BEERS

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

SCOTCH - STOUT

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

OLD DARK (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

TRAPPIST BEERS

Orval Amber 6,2°	33cl	5,5
Rochefort 6	33cl	4,8
Rochefort 8 Dark 9,2°	33cl	4,8
Rochefort 10 Dark 11,3°	33cl	4,8
Chimay Bleue Dark 9°	33cl	4,8
Chimay Blanche Triple Blond 8°	33cl	4,8
Chimay Rouge Dark 7°	33cl	4,8
Westmalle Triple 9,5°	33cl	4,8



BEERS IN LARGE BOTTLES

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 Blond 8°	75cl	11,0
Chimay Grande Réserve 9°	75cl	12,5
Chimay Rouge Brune 7°	75cl	11,0
Saint-Feuillien Blond 7,5°	75cl	11,0
Moinette 8,5°	75cl	11,0
Omer Blond 8°	75cl	11,0

ABBEY BEERS

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 épicié 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 épiciée.

30cl



4,8

Grimbergen Tripel 9°

33cl

4,8

St-Idesbald Blond 6,5° / Dark 8°

33cl

4,8

St-Bernardus Dark 8° / Triple Blond 8°

33cl

4,8

Maredsous Dark 8°

33cl

4,8

Watou Kappitel Prior Amber 9°

33cl

4,8

Corsendonck Pater Dark 7,3° / Agnus Blond 7,5°

33cl

4,8

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

33cl

4,8

Saint Martin Blond 7° / Dark 8°

33cl

4,8

Tongerlo Blond 6°

33cl

4,8

La Ramée Blond 7,5°

33cl

4,8

ORGANIC BELGIAN BEERS

Brunehaut White 5° (Gluten free)

33cl

4,8

Brunehaut Blond 6,5° (Gluten free)

33cl

4,8

Brunehaut Amber 6,5° (Gluten free)

33cl

4,8

Brunehaut Triple 8° (Gluten free)

33cl

4,8

Moinette Bio Blond 7,5°

33cl

4,8



BELGIAN CRAFT BEERS

Judas Blond 8,5°

33cl

4,8

Hapkin Blond 8,5°

33cl

4,8

Grand Cru Hoegaarden Blond 8,5°

33cl

4,8

Hoegaarden Rosée 3°

25cl

3,9

Omer Blond 8°

33cl

4,8

Bon Secours Blond ou Dark 8°

33cl

4,8

Hommelbier (Watou) Blond 7,5°

25cl

3,9

Gauloise Triple Blond 9,7°

33cl

4,8

Bush (Pipaix) Amber 12°

33cl

4,8

Quintine Blond/Amber (Ellezelles) 8°

33cl

4,8

Piraat Blond (Erdveld) 10,5°

33cl

4,8

Gulden Draak Dark 10,5°

33cl

4,8

Cuvée des Trolls Blond 7°

25cl

3,9

La Belgoo Blond 4 céréales 6,6°

33cl

4,8

Duvel Blond 8,5°

33cl

4,8

Duvel Triple Hop 9,5°

33cl

4,8

Charles Quint Red 8,5°

33cl

4,8

Satan Gold Blond 8°

33cl

4,8

Delirium Tremens Blond 8,5°

33cl

4,8

Brigand Blond 9°

33cl

4,8

Kwak Ambrée 8,4°

33cl

4,8

Carolus d'Or Dark 8,5°

33cl

4,8

Fruit Défendu Amber 8,5°

33cl

4,8

Bersalis Triple 9,5°

33cl

4,8

Chouffe Blond 8,5°

33cl

4,8

Moinette II (Tourpes) Blond 8°

33cl

4,8

St-Feuillien Blond (Le Roeulx) 7,5°

33cl

4,8

Karmeliet Tripel Blond 8,4°

33cl

4,8

Leeuwse Schutter Blond 6,2°

33cl

4,8

Hopus Blond 8,3°

33cl

4,8

Barbar Blond 8°

33cl

4,8

Big Nose Triple Blond 9°

33cl

5,5

Taras Boulba Blond 4,5°

33cl

4,8

Zinnebir Blond 6°

33cl

4,8

Jambes-de-Bois 8°

33cl

4,8

Papegaei Blond 8°

33cl

4,8

Valdieu Blonde 6° / Triple 9°

33cl

4,8

Troubadour Magma Belgian 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



APERITIVES

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

ALCOHOLS

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	glass	7
Champagne Deutz «Brut Classic»	75 cl	59	37,5 cl	35

WHITE

Chardonnay Pays d'Oc - Jean Berteau	23	14	5,4
Bordeaux - Chateau 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

ROSE

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

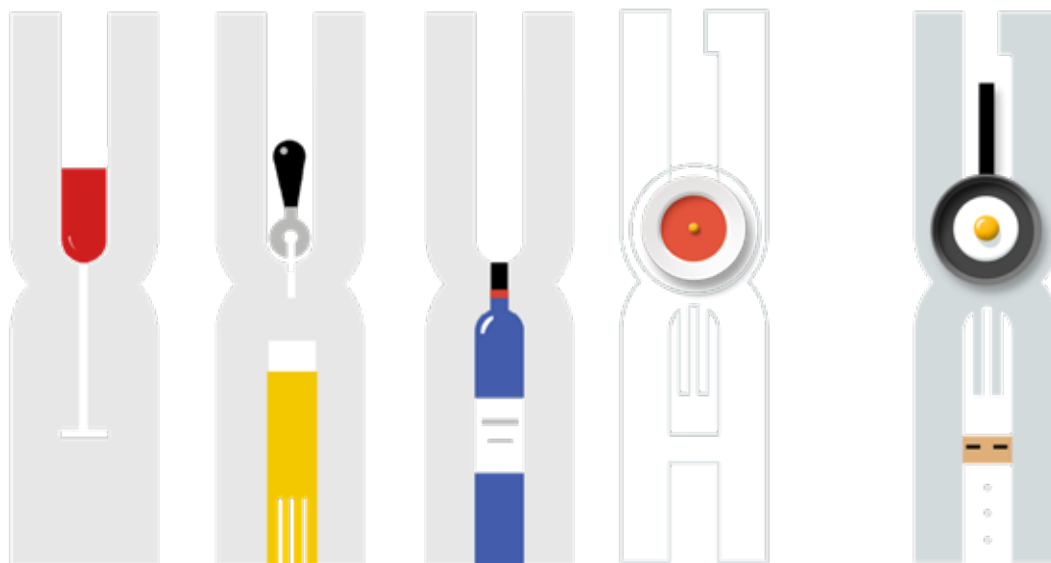
RED

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 - Chateau 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

WINE HOUSE

	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

