

KITCHEN **OPEN** MON > SAT 9:00 - SUN 10:00
CLOSE SUN > THU 22:30 FRI & SAT 00:00

RUE SAINT-BONIFACE 14, 1050 IXELLES

INFO & GROUP RESERVATION : 02 513 48 84 - CONTACT@ULTIMEATOME.BE

NON STOP - 7/7

WWW.ULTIMEATOME.BE

PETITS-DÉJEUNERS / BREAKFASTS / ONTBIJTEN

MONDAY > SATURDAY FROM 9:00 TO 12:00

PETIT-DÉJEUNER CLASSIQUE

12,5

1 boisson chaude, 1 jus d'agrumes pressé, œufs brouillés, œufs sur le plat ou omelette et bacon

Hot drink + 1 fresh citrus juice + scrambled eggs, sunny side eggs or omelette and bacon

Warme drank + 1 vers citrussap + roerei, spiegelei of omelet en spek

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

6,9

1 boisson chaude, 1 jus d'agrumes pressé, 1 viennoiserie ou pain

1 hot drink, 1 fresh citrus juice, 1 pastry or bread

1 warme drank, 1 vers citrussap, 1 viennoiserie of brood

YAOURT ET MUESLI

Yogurt and muesli

Yoghurt en muesli

4,5

COUPE DE FRUITS FRAIS

Fresh fruit cup

Vers fruit

4,9

SUPLÉMENTS / SUPPLEMENTS / SUPPLEMENTEN

Croissant / Pain au chocolat / Twist au chocolat / Couque suisse

2,0

Croissant / chocolate bread / chocolate twist / Swiss bread

Croissant / chocoladebrood / chocoladekrullen / Suisse brood

Lard / Fromage / Tomates / Jambon

2,0

Bacon / Cheese / Tomatoes / Ham

Spek / kaas / tomaten / ham

Saumon / Salmon / Zalm

4,0

BRUNCHS

SUNDAY / PUBLIC HOLIDAYS FROM 10:00 TO 14:00

LE SURFBOY

22,90

1 Boisson chaude + 1 jus d'agrumes pressé

Œufs brouillés + fruits frais + yaourt + muesli

Salade de crudités + guacamole

Bagel au saumon fumé

1 Hot drink + 1 fresh citrus juice

Scrambled eggs + fresh fruits + yoghurt + muesli

Salad of raw vegetables + guacamole

Smoked salmon bagel

1 Warme drank + 1 vers citrussap

Roerei + vers fruit + yoghurt + muesli

Salade van rauwe groenten + guacamole

Bagel van gerookte zalm

LE CAVEMAN

21,90

1 Boisson chaude + 1 jus d'agrumes pressé

Œufs sur le plat + bacon + haricots sauce tomate

Fruits frais + yaourt + muesli + pancake

Salade de crudités

1 Hot drink + 1 fresh citrus juice

Sunny side eggs + bacon + beans in tomato sauce

Fresh fruits + yoghurt + muesli + pancake

Salad of raw vegetables

1 Warme drank + 1 vers citrussap

Spiegelei + spek + bonen in tomatensaus

Vers fruit + yoghurt + muesli + pannenkoeken

Salade van rauwe groenten

LE VEGGIE

20,90

1 Boisson chaude + 1 jus d'agrumes pressé

Omelette + fruits frais + yaourt + muesli

Salade de crudités + quinoa + tranches de gouda

Crêpe

1 Hot drink + 1 fresh citrus juice

Omelette + fresh fruits + yoghurt + muesli

Salad of raw vegetables + quinoa + slices of gouda

Pancake

1 Warme drank + 1 vers citrussap

Omelet + vers fruit + yoghurt + muesli

Salade van rauwe groenten + quinoa + plakjes gutsen

Pannenkoek

LE VEGAN

19,90

1 Boisson chaude + 1 jus d'agrumes pressé

Yaourt soja + muesli + fruits frais

Salade de crudités + quinoa + guacamole

Bouquetière de légumes + haricots sauce tomate

1 Hot drink + 1 fresh citrus juice

Soy yoghurt + muesli + fresh fruit

Salad of raw vegetables + quinoa + guacamole

Vegetable bouquetière + beans with tomato sauce

1 Warme drank + 1 vers citrussap

Sojamelk + muesli + vers fruit

Salade van rauwe groenten + quinoa + guacamole

Groentenboeketiëre + bonen met tomatensaus



BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS / WARME DRANKEN

Café / Coffee / Koffie	2,5
Espresso	2,5
Espresso macchiato (avec mousse de lait)	2,7
Double espresso	4,0
Ristretto	2,5
Irish (+ whisky) / French (+ cognac) / Italian (+ amaretto) Coffee	7,5
Café frappé lait, sucre de canne, glace pilée	3,5
Cappuccino chantilly / italien mousse de lait	3,5
Café Milano sirop de noisette et vanille	3,9
Lait russe / Latte / Koffie verkeerd	3,5
Grand lait russe / Large latte / Groot koffie verkeerd	4,2
Décaféiné / Decaffeinated / Cafeinevrij	2,5
Chocolat chaud maison / hot chocolate / warme chocolademelk	3,5
Chococcino	4,0
Lait de soja / Soy milk / Sojamelk	2,5
Lait miel / Honey milk / Honing melk	2,8
Vin chaud / Hot wine / Glühwein	4,0
Grog rhum blanc, thé noir de Chine, citron pressé, miel	7,5
Jus pomme cannelle chaud	4,0


THÉS / TEAS / THEE

sélectionnés par la Maison du Thé (depuis 1897)
selected by 'la Maison du Thé' (since 1897)
geselecteerd door 'la maison du thé' (sinds 1897)

Thé Chunmee vert Bio	3,8
Thé vert parfumé au jasmin	3,8
Thé vert Bio à la menthe fraîche	4,0
Thé Earl Grey	3,3
Nature / citron / miel / orange	3,3
Thé maison mélange Ceylan, Chine, Pointe de Jasmin	3,3
Thé russe lait chaud, thé noir de Chine	3,5
Thé noir Nilgiri Tigerhill Bio	3,8
Indian Chai	3,8

INFUSIONS / INFUSIONS / INFUSIE

Camomille-Verveine-Tilleul-Gingembre-Rooibos-Fruits noirs	3,5
Chamomile-Verbena-Tilleul-Ginger-Rooibos-Black Fruits	
Kamille-Verbena-Tilleul-Ginger-Rooibos-Black Fruit	
Infusion hivernale (en saison)	3,5
Winter infusion (in season)	
Winter infusie (in het seizoen)	

* Toutes nos boissons lactées sont disponibles avec lait de soja 0,5
 * All our lactose drinks are available with soy milk
 * Al onze melkdranken zijn verkrijgbaar met sojamelk



TAPAS

Portion mixte (olives, chorizo et fromage) Mixed portion (olives, chorizo and cheese) Gemengde portie (olijven, chorizo en kaas)	6,5
Portion fromage Cheese portion Kaas portie	4,5
Portion chorizo Chorizo portion Chorizo portie	4,5
Portion olives Olives portion Olijven portie	4,0
Homemade Nachos	8,9
Apero frites	5,0
Apero frites de patate douce	7,5
Tapas vege (Tzaziki, humous, tapenade)	8,9

BIÈRES / BEERS / BIEREN

BIÈRES AU FÔT / 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 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
Vedett Blonde 5,2°	33cl	3,5
Vedett IPA Blonde 6°	33cl	4,5
Corona Blonde 4,6°	25cl	4,5

NON-ALCOHOLIC BEERS / BIÈRES SANS ALCOOL

Maes 0,0%	25cl	2,9
Carlsberg ZERO%	25cl	2,9

SCOTCH - STOUT

Guinness Brune 8°	33cl	4,5
--------------------------	------	-----

OLD DARK / VIEILLES BRUNES (WEST-VLANDEREN)

Rodenbach 5,2°	25cl	2,9
Duchesse de Bourgogne 6,2°	25cl	3,9

GUEUZE

Mort Subite Gueuze Lambic 4,5°	25cl	3,5
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 / TRAPPIST BEERS

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 D'ABBAYE / ABBEY BEERS / ABDIJBIEREN

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-Bernardus Brune 8° / Triple Blonde 8°

33cl

4,8

Maredsous Brune 8°

33cl

4,8

Watou Kappitel Prior Ambrée 9°

33cl

4,8

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

33cl

4,8

Tongerlo Blonde 6°

33cl

4,8

La Ramée Blonde 7,5°

33cl

4,8

BIÈRES BELGES ARTISANALES BIO / ORGANIC BELGIAN BEERS

Brunehaut Blanche 5° (Gluten Free)

33cl

4,8

Brunehaut Blonde 6,5° (Gluten Free)

33cl

4,8

Brunehaut Ambrée 6,5° (Gluten Free)

33cl

4,8

Moinette Bio Blonde 7,5°

33cl

4,8



BIÈRES BELGES ARTISANALES / BELGIAN CRAFT BEERS

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

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

La Chouffe Blonde 8,5°

33cl

4,8

La Chouffe Blonde 8°

75cl

11,0

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

Papegaei Blonde 8°

33cl

4,8

Troubadour Magma Belgische Triple IPA 9°

33cl

4,8

COCKTAILS

Mojito / Mojito strawberry 9,5

Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse
White rum, lime, sugar cane, mint, sparkling water
Witte rum, limoen, rietsuiker, munt, bruisend water

Virgin Mojito 7,0

Citron vert, sucre de canne, menthe, Canada dry
Lime, sugar cane, mint, Canada dry
Limoen, rietsuiker, mint, Canada droog

Caipirinha 9,5

Cachaça, lime, sugar cane
Cachaça, citron vert, sucre de canne
Cachaça, limoen, rietsuiker

Cuba Libre 9,5

Rhum brun, citron vert, coca-cola
Brown rum, lime, coca-cola
Bruine rum, limoen, coca-cola

Daiquiri 9,5

Rhum blanc, citron vert, sucre de canne
White rum, lime, sugar cane
Witte rum, limoen, rietsuiker

Margarita raspberry / creole / strawberry 9,5

Tequila, Triple sec, citron vert, sucre de canne, véritable jus de framboise / créole
Tequila, Triple sec, lime, sugar cane, real raspberry / creole juice
Tequila, Triple sec, limoen, rietsuiker, echt frambozen / creools sap

Bloody Mary 9,5

Vodka, jus de tomate, citron vert, sauce Worcestershire, Tabasco
Vodka, tomato juice, lime, Worcestershire sauce, Tabasco
Wodka, tomatensap, limoen, Worcestershire saus, Tabasco

Gin fizz 9,5

Gin, jus de citron vert frais, sucre de canne, soda
Gin, fresh lime juice, sugar cane, soda
Gin, vers limoensap, rietsuiker, frisdrank

Moscow Mule 10,0

Vodka, ginger beer, citron vert, sucre de canne
Vodka, ginger beer, lime, sugar cane
Vodka, ginger beer, citron vert, sucre de canne

Basil splash 10,0

Gin, triple sec, basilic, citron vert, sucre de canne
Vodka, ginger beer, lime, sugar sugar
Gin, triple sec, basilicum, limoen, rietsuiker



APERITIFS

Kir pêche / violette / cassis 4,5

Kir Royal pêche / violette / cassis 8,5

Half & Half 5,5

Cidre blanc pommes 5,0

Porto rouge ou blanc 5,5

Martini Bianco - Rosso - Rosato 5,5

Martini Royale 6,0

Pineau des Charentes 5,5

Campari 5,5

Batida de coco 5,5

Pisang Ambon 5,5

Ricard 4,5

Aperol Spritz 7,5

ALCOOL / ALCOHOL

Vodka Ciroc 8,5

Whisky J&B 7,5

Whisky J Walker Red Label 7,5

Whisky Glenfiddish 9,5

Whisky The Famous Grouse 9,0

Whisky Single Malt Talisker 10 ans 10,0

Jack Daniels 8,5

Bulleit Bourbon 7,5

Gin Gordon's Dry 7,5

Gin Tanqueray 9,5

Gin Hendrick's 10,0

Rhum Pampero Blanco 7,5

Rhum Pampero Enejo Especial 9,0

Rhum Captain Morgan 8,0

Rhum Trois Rivières 10,5

Tequila shot 5,0

Accompagnement :

Red Bull, Fever tree 3,0 / Fresh fruit juice 2,0 / Soft 1,5

DIGESTIFS

Amaretto 6,5

Limoncello 6,5

Baileys 6,5

Armagnac 7,5

Cognac 7,5

Poire Williams 7,5

Cointreau 6,5

Jägermeister 7,5

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
Fuze Tea sparkling lemon / mango chamomille / peach-hibiscus	2,8
Red Bull	3,9
Thé glacé maison	3,0
Bionade	3,5

JUS DE FRUITS / LEGUMES pressés minute

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

SMOOTHIES

ULTIME composition de 3 ingrédients (base orange ou pomme) framboise, menthe, kiwi, pamplemousse, banane, fraise, carotte, gingembre	5,9
HANK orange - pomme - banane	5,5
JOHNJOHN orange - citron - kiwi	5,5
DEE(en saison) orange - fraise - menthe fraîche	5,5
STAN orange - carotte - gingembre	5,5

JUS

Orange/Ananas/Pamplemousse/Tropical	3,0
Pomme/Pêche/Tomate/Pomme-cerise/Multi	3,0
Multivitamine ACE	3,0

EAUX / WATER

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

SIROPS

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

CHAMPAGNE & MOUSSEUX

Champagne Brut Classique Deutz	65	39	
Prosecco Colli Trevigiani-Brisotto	35		11,0
Cava Brut-Dom Potier	29		7,0

VIN / WINE / WIJN

BLANC / WHITE / WIT

Chardonnay Pays d'Oc-L'Impossible	23,0	16	4,9
Bordeaux blanc-Château La Coudraie	27,9	17	6,1
Pinot Gris d'Alsace-Klipfel	28,0		6,1
Chablis-Ropiteau	35,8		6,5
Puilly-Fumé «Florilège»-Johnatan Pabiot 	37,7		8,0

ROSÉ / ROSE / ROZE

Pays d'Oc Rosé-Domaine Montrose	25,5		5,5
Côtes-de-Provence rosé-Roc d'Azur	27,4		5,5
Bordeaux rosé-Château La Coudraie	28,3	17	6,1

ROUGE / RED / ROOD

Merlot Pays d'Oc-L'Impossible	25,3	16	4,9
Côte-du-Rhône-Petit tracteur	26,2		5,5
Bordeaux sup. «Château Couronneau»-Christophe Piat	26,5		5,5
Nero d'Avola «Kersasos»	26,8		5,5
Carmenère du Chile- Hacienda Araucano	27,9		5,5
Bordeaux-Château La Coudraie	28,6	17	6,1
Malbec d'Argentine-Bodegas Reservadas	29,4		6,1
Blaye Côtes-de-Bordeaux-Château La Blanchetterie	29,6		6,1
Saumur rouge «La Pierre Frite»- Dom. Du Pas Sant Martin 	30,0		6,5
Vin du Pays d'Oc «Montplaisir»-Dom. Costes Cirkues 	30,0		6,5
Rioja crianza-Markes de Caceres	31,1		6,5
M. St-Emilion «Les Piliers de la Maison Blanche»-Espagne	39,6		8,0

VINS MAISON / HOUSE WINE / WIJN HUIS

	1/2	1/4	
21	12	7	4,5

Rouge / Red / Rood : Nero d'Avola

Rosé / Rose / Roze : Rosato del Veneto

Blanc / White / Wit : Chardonnay Veneto

ENTRÉES / STARTERS / VOORGERECHTEN

Quiche du jour avec salade Quiche of the day with salad Quiche van de dag met salade	8,9
Croquettes au fromage Cheese croquettes Kaaskroketten	13,5
Croquettes aux crevettes Shrimp croquettes Garnaalkroketten	15,5
Mixte de croquette fromage et crevettes Mix of Shrimp and Cheese Croquettes Mixte kroketen van kaas en garnalen	15,5
Carpaccio de boeuf sur lit de roquette et parmesan Carpaccio of beef with rucola salad and parmesan Carpaccio van rundvlees op rucola en parmezaanse kaas	13,5

SALADES / SALADS / SALADES

Salade de crottin de chavignol et miel Goats Cheese with honey Salade met chavignol en honing	13,5
Assiette italienne (jambon, salami, mozzarella c�aprese, fromage fontina, légumes grill�es, tapenade d'olive, salade) Italian plate (ham, salami, mozzarella c�aprese, fontina cheese, grilled vegetables, olive tapenade, salad) Italiaans bord (ham, salami, mozzarella c�aprese, fontinakaas, gegrilde groenten, olijftapenade, salade, salade)	16,9
Assiette libanaise: humus, caviar d'aubergines, Tzatziki, merguez, falafel, pain libanais Libanese Plate: hummus, aubergine caviar, Tzatziki, merguez, falafel, Libanese bread Libanees bord: humus, aubergine kaviaar, tzatziki, merguez, falafel, Libanees brood	15,5
Assiette libanaise Végé: humus, caviar d'aubergines, Tzatziki, falafel, pain libanais Vegetarian Libanese plate: humus, eggplant caviar, Tzatziki, falafel, Libanese bread Vegetarische Libanese bord: humus, aubergine kaviaar, Tzatziki, falafel, Libanees brood	14,5
Salade César �a�on Ultime Ultime Caesar Salad Ultime Caesar salade	13,9
Salade de poulet au curry Chicken salad with curry Kipsalade met kerriesaus	13,9
Tartare de saumon frais et fum�e - crème aigrelette Fresh smoked salmon tartare - sour cream Tartaar van verse en gerookte zalm - zure room	15,9
Salade de scampi et guacamole Scampi and guacamole salad Scampi's en guacamole salade	17,5

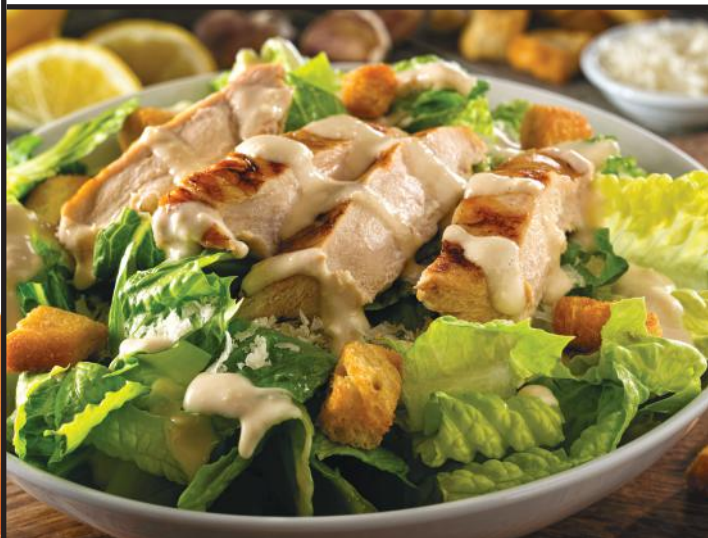
RETROUVEZ NOS SUGGESTIONS SUR LE TABLEAU
FIND OUR SUGGESTIONS ON THE BOARD
VIND ONZE SUGGESTIES OP DE BORD

PÂTES / PASTA

Spaghetti carbonara	13,0
Spaghetti bolognaise	12,0
Linguine aux scampis, ail & fines herbes Linguine with scampi, garlic & herbs Linguine met scampi's knoflook en kruiden	16,0
Linguine aux légumes grill�es Vegetable Linguine Plantaardige Linguine	14,0
Linguine aux champignons � la crème Linguine with mushrooms & slagroom Linguine met champignons & cream	14,0
Orecchiette � la chair � saucisse et aubergines parfum�e au fenouil Orecchiette with sausage meat and eggplant flavoured with fennel Orecchiette met worstvlees en aubergine op smaak gebracht met venkel	14,5

MENU ENFANTS / KIDS MENU / KINDERMENU 0 > 12

1 SOFT + 1 PLAT + 1 DESSERT	12,5
Poulet - frites - compote Fried chicken - fries - compote Kip - frietjes - compote	
Poisson pan�e & frites Fish & chips Gepaneerde visfilet met frietjes	
Spaghetti bolognaise Spaghetti bolognese Spaghetti bolognese	
Coupe glace 1 boule - vanille / chocolat / spéculoos 1 ball of Ice cream - vanilla / chocolate / speculoos Ijs 1 bol - vanille / chocolade / speculoos	



BIG BURGER ULTIME + SALAD & FRENCH FRIES

Cheeseburger 100% beef 220gr*	15,2
Bacon Cheeseburger 220gr*	15,7
Chicken burger 220gr*	14,9
Veggie burger 220gr*	13,9
Pepper burger 220gr*	15,4



VIANDES / MEATS / VLEES

Entrecôte grillée 300gr, beurre maître d'hôtel* Grilled entrecote 300gr, maître d'hôtel butter* Gegrilde entrecote 300gr, kruiden boter*	23,0
Steak de boeuf grillé 250gr, beurre maître d'hôtel* Grilled beef steak 250gr, maître d'hôtel butter* Gegrilde biefstuk 250g, kruiden boter*	17,0
Filet américain garni* Beef tartare steak* Américain*	14,9
Carbonnade de boeuf à la Grimbergen* Beefstew with Grimbergen* Stofvlees met Grimbergen*	16,5
Boulets liégeois déglacés à la Chimay* Meatballs à la Chimay* Luikse balletjes met Chimay*	14,9
Boulettes sauce tomate* Meatballs with tomato sauce* Balletjes in tomatensaus*	15,5
Suprême de volaille Archiduc* Supreme chicken Archiduc* Supreme pluimvee Archiduc*	15,5
Cuisse de canard confite* Duck leg* Duck been confit*	16,5

* Accompagnement au choix: frites, frites de patate douce (+1,5€), riz, pâtes, pommes sautées ou croquettes

* Choice of side dishes: fries, sweet potato chips, rice, pasta, fried potatoes or croquettes

* Bijgerechten naar keuze: frietjes, zoete aardappelchips, rijst, pasta, gebakken aardappelen of kroketten

SUPPLÉMENTS / SUPPLEMENTS / SUPPLEMENTEN

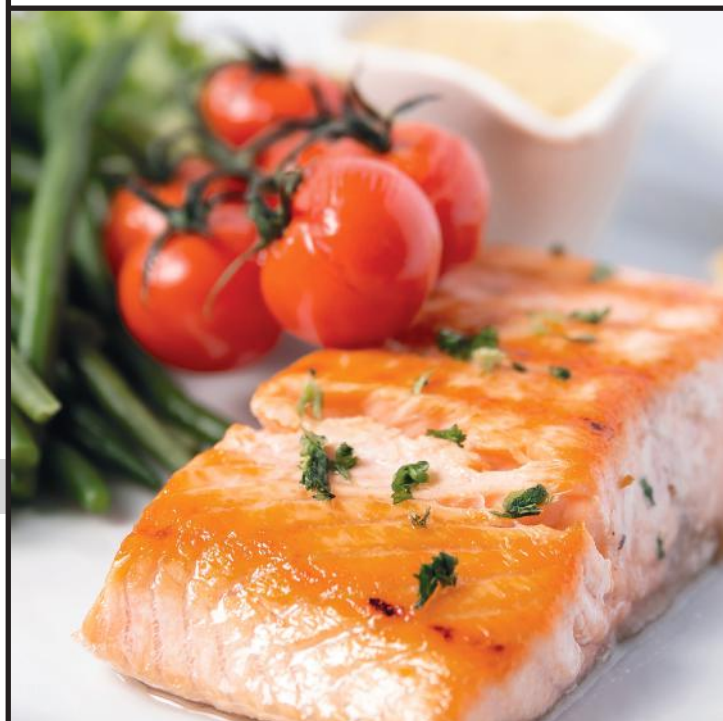
Frites, riz, pâtes, pommes sautées ou croquettes	3,5
Frites de patates douces	3,9
Salade mixte, salade de tomates	3,5
Bouquetière de légumes	4,9
SAUCES - Poivre vert / Béarnaise / Archiduc / Moutarde	2,5

MOULES / MUSSELS / MOSSELEN selon arrivage

Marinières	21,5
Vin blanc / White wine / Witte wijn	22,5
Blanche de Bruges / Bruges white beer / witbier	22,5
Ail et crème / Garlic and cream / Knoflook en room	23,5

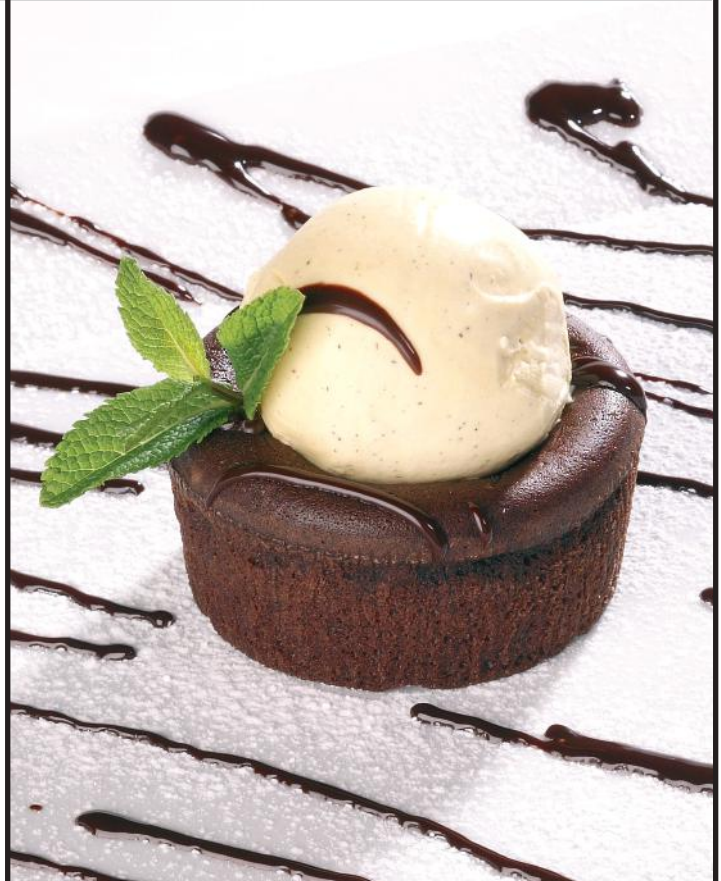
POISSONS / FISHES / VIS

Filet de dorade, légumes sautés* Fillet of sea bream, vegetables* Zeebrasemfilet, gesauteerde groenten*	19,2
Pavé de saumon grillé, haricots, bearnaise* Grilled salmon steak, beans, bearnaise* Gegrilde zalm steak, bonen, frieten, bearnaise*	18,9



DESSERTS / DESSERTS

Coupe de fruits frais Fresh fruit cup Vers fruit	4,9
Cheesecake au spéculoos, coulis de fruits rouges Cheesecake with speculoos, red fruits coulis Cheesecake met speculoos, rode bessen	7,3
Tarte citron meringuée, coulis de fruits rouges Lemon meringue pie, red fruit coulis Citroen meringue taart, rode vruchten coulis	7,0
Tarte tatin chaude, boule de glace vanille Hot tart tatin, vanilla ice cream Warme, scherpe tatin, vanille-ijs	6,9
Crème brûlée Creme brulee Creme brulee	6,3
Tiramisu Tiramisu Tiramisu	6,9
Moelleux au chocolat, boule de glace vanille Moelleux with chocolate, vanilla ice cream Moelleux met chocolade, vanille-ijs	6,9



FORMULES COMBO

DESSERT DU JOUR + BOISSON CHAUDE DESSERT OF THE DAY + HOT DRINK DESSERT VAN DE DAG + WARME DRANK	7,4
CRÊPES AU SUCRE + BOISSON CHAUDE SUGAR PANCAKES + HOT DRINK SUIKER PANNENKOEKEN + WARME DRANK	6,2
CRÊPES CONFITURE + BOISSON CHAUDE JAM PANCAKES + HOT DRINK JAM PANNENKOEKEN + WARME DRANK	6,5
CRÊPES MIKADO + BOISSON CHAUDE MIKADO PANCAKES + HOT DRINK MIKADO PANNENKOEKEN + WARME DRANK	7,5
GAUFRE DE BRUXELLES + BOISSON CHAUDE BRUSSELS WAFFLE + HOT DRINK BRUSSEL WAFEL + WARME DRANK	8,5



GAUFRE DE BRUXELLES / BRUSSELS WAFFLE

- Chantilly et Chocolat** 6,9
 Whipped cream and chocolate
 Chantilly en chocolade
- Chantilly, Chocolat et Fraises (en saison)** 7,5
 Whipped cream, chocolate Strawberries (in season)
 Aardbeien (in het seizoen)

MILKSHAKES

- Vanille, chocolat, café, speculoos** 5,9
 Vanilla, chocolate, coffee, speculoos
 Vanille, chocolade, koffie, speculoos
- Banane, framboise, fruits rouges, fraise (en saison)** 6,5
 Banana, raspberry, red fruits, strawberry (in season)
 Banaan, framboos, rood fruit, aardbei (in het seizoen)

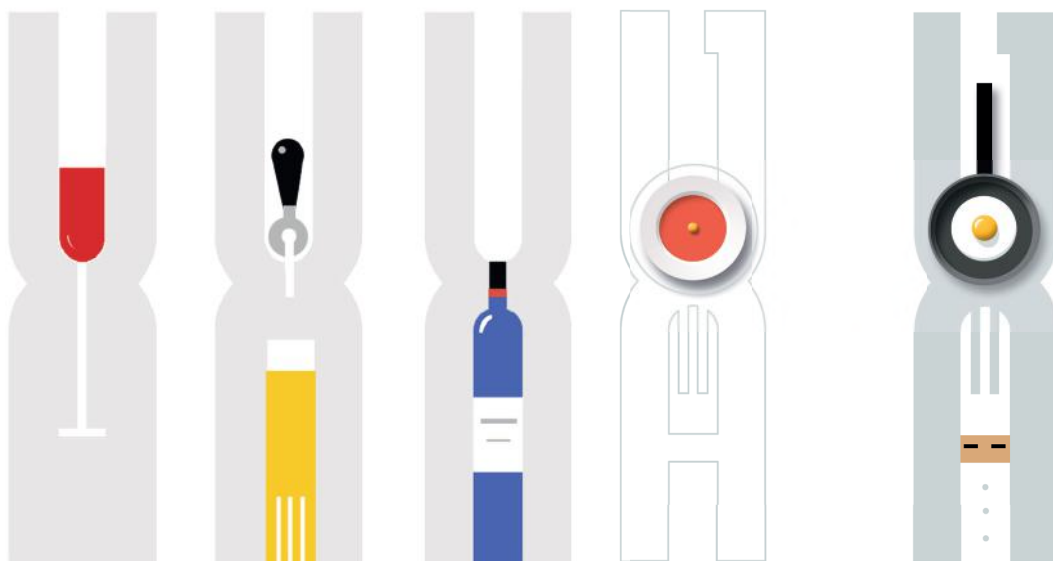
GLACES / ICE CREAM

- Dame Blanche / Dame Noire / Brésilienne** 6,9
 Dame Blanche / Dame Noire / Brazilian
 Dame Blanche / Dame Noire / Braziliaans
- Banana Split / Café Glacé / Parfait spéculoos** 6,5
 Banana Split / Coffee Frozen / speculoos parfait
 Banana Split / koffie Frozen / speculoos parfait
- Palette de sorbets citron, mangue, cassis** 6,0
 selection of lemon sorbets, mango, blackcurrant
 Selectie van citroensorbets, mango, zwarte bes
- Café gourmand - Trio de desserts maison** 9,0
 Café gourmand - Trio of homemade desserts
 Café gourmand - Trio huisgemaakte desserts

CRÊPES / PANCAKES

- | | | |
|-------------------------------------|--|-------------------|
| Sucre 4,0
Sugar
Suiker | Confiture 4,5
Jelly
Marmelade | Mikado 6,0 |
|-------------------------------------|--|-------------------|
- chantilly / chocolat chaud / caramel** 1,0
 Whipped cream / hot chocolate / caramel
 Slagroom / warme chocolademelk / karamel
- coulis de fruits rouges / crème anglaise** 1,0
 red fruit coulis / custard
 coulis van rode vruchten / custard
- boule de glace** 2,0
 Ball of ice cream
 Ijsbal





KITCHEN OPEN MON > SAT 9:00 - SUN 10:00
CLOSE SUN > THU 22:30 FRI & SAT 00:00

RUE SAINT-BONIFACE 14, 1050 IXELLES

INFO & GROUP RESERVATION : 02 513 48 84 - CONTACT@ULTIMEATOME.BE

NON STOP - 7/7

WWW.ULTIMEATOME.BE

