

# *Les Spécialités Belge* **BELGIAN SPECIALTIES**

## *Starters*

*Croquettes de crevettes grises de la mer du Nord, classiques et croquantes, basilic frit*

Classic and crispy Belgian style grey North sea shrimp croquettes with fried basil

**UGX.52,500**

*Carpaccio de saumon norvégien fumé, accompagné de salade roquette, pousse de cresson, citron, oignon et pain artisanal grillé.*

Marinated Norwegian lemony smoked salmon carpaccio with onion, massaged arugula & sprouting garden cress and crunchy artisan bread

**UGX.51,500**

*Croquettes au quatre fromages, persil frit*

Gourmet crispy and mouthwatering "Four cheeses" secret recipe cheese croquettes with fried basil

**UGX.47,500**

## *Main Courses*

*Carbonades flamandes traditionnelle à la bière brune et frites Belges*

The Classic traditional flemish beef stew with dark beer & famous Belgian fries

**UGX.58,000**

*«Vol-au-vent» - Pâte feuilletée croustillante avec poulet fermier, champignons en sauce crémeuse, servie de façon classique Belge avec une purée de pommes de terre, préparée comme on le fait dans la région flamande de «West Vlaanderen».*

Crispy puff pastry with creamy free range chicken & mushrooms, served classically with Belgians style mashed potatoes as famously made in the flemish region of "West Vlaanderen".

**UGX.58,000**

*«Waterzooi» à la Gantoise, pommes Château persillées*

Flemish Creamy stew with free range chicken, seasonal organic vegetables & steamed potatoes from the low lands of Kisoro in the traditional eclectic style of the city of Ghent.

**UGX.58,000**

*«Le steak tartare Bruxellois» fait à la minute, salade verte et frites Belges*

«Classic Steak Tartare» Brussels style, with black truffle oil, seasonal green salad, Crostini & Belgian fries (raw meat!)

**UGX.65,500**

## *Desserts*

*Mousse au chocolat noir Belge mi-sucrée, sauce à la framboise.*

Belgian semisweet handcrafted and mouth- feel dark chocolate mousse, with homemade raspberry sauce.

**UGX.42,500**



# Le Chateau Brasserie Belge

## À LA CARTE MENU

### *Soups*

**Toutes les soupes sont accompagnées de crostini aux tomates séchées.**

*Duo de soupe à la courge et aux tomates rôties*

*Bouillon à l'oignon et à l'émincé de poulet*

*Velouté de champignons sauvages*

**All soups served with sun dried tomato crostini**

*Duo of butternut & roast tomato soup*

*French onion & pulled chicken broth*

*Cream of wild mushroom soup*

**UGX.32,500**

### *Starters*

*Crevettes au beurre à l'ail.*

*Classic Garlic butter prawns.*

**UGX.52,000**

*Ceviche de thon jaune fumé fin maison, pain aux tomates séchées et fromage frais, betteraves confites et pommes. Mayonnaise aux citrons.*

*House smoked Yellow fin Tuna ceviche with cream cheese & sundried tomato bread, preserved beetroots & apples. Citrus mayo.*

**UGX.52,000**

*Tartare de saumon fumé garni d'avocat, graines de chia, sauce de mangue et piment, et huile de basilic.*

*Cured salmon belly tartar topped with avocado, chia seeds, mango & chili salsa, basil oil.*

**UGX.51,500**

*Tarte à l'oignon caramélisée au brie fondant, crumble aux noix, sorbet à la roquette et au tamarillo, et tulipes de parmesan.*

*Caramelized onion tart with melting brie cheese, walnut crumble, rockets & tree tomato sorbet, parmesan tulips.*

**UGX.47,000**

### *Salads*

*Salade de fromage de chèvre, avec noix mélangées, quartiers d'orange, pommes, laitue, fraise et vinaigrette au vin rouge.*

*Goat cheese salad, with mixed nuts, orange segments, apples, lettuce, strawberry & red wine dressing.*

**UGX.56,000**

*Salade de bœuf thaï saignant aux oignons rouges, nouilles de riz, céleri, concombre, feuilles de basilic, citron vert, piment rouge, sauce soja et vinaigrette au vin de riz.*

*Thai Rare beef salad with red onions, rice noodles, celery, cucumber, basil leaves, lime, red chili & soy dressing.*

**UGX.58,000**

*Entrée de salade classique Le Château Bio avec brocoli, concombre, oignons, tomates cerises, courgettes, olives et fromage feta, vinaigrette à l'italienne.*

*Classic Le chateau Bio salad with broccoli, cucumber, onions, cherry tomatoes, zucchini, olives & feta cheese, Italian dressing starter.*

**STARTERS UGX.38,500**

**MAIN COURSE UGX.50,000**





*Salade César au poulet avec laitue, poulet grillé, œuf dur, anchois, parmesan et croûtons.*

Chicken Caesar salad with, lettuce, grilled chicken, boiled egg, anchovies, parmesan cheese & crotons.

**UGX.53,000**

*Salade de fruits de mer avec crevettes, calamars, poisson fumé, poulpe, concombre, carottes, laitue, oignons, tomates et vinaigrette à l'italienne.*

Mixed seafood salad with prawns, calamari, smoked fish, octopus, cucumber, carrots, lettuce, onions, tomatoes & Italian dressing.

**UGX.78,500**

## *Main Courses*

### **Poissons et Fruits de mer. Fish & Seafood.**

*Fillet de tilapia grille' servi avec des epinards sautes , sauce aux champignons et riz coco.*

Grilled tilapia fish fillet served with sautéed spinach, mushroom sauce & coconut rice.

**UGX.65,000**

*Filet de saumon confit avec légumes glacés, sauce au beurre d'orange et croquettes de patates douces.*

Confit of salmon fillet with glazed vegetables, orange butter sauce & sweet potato croquettes.

**UGX.87,000**

*Son fillet de poisson hacheur blanc croquet, avec des pois e'crase's et des champignons shimeji quiche, sauce marinara champagne.*

Herb crusted white snapper fish fillet, with crushed peas and shimeji mushrooms quiche, champagne marinara sauce.

**UGX.85,000**

*Crevettes tigrées grillées et marinées aux épices, sauce au beurre à l'ail, servies avec des petites carottes grillées et des croquettes de pommes de terre belges.*

Spiced rubbed grilled Tiger prawns with garlic butter sauce, served with grilled baby carrots & Belgian potato croquettes .

**UGX.84,000**

*Crabe royal sauté sans carapace, avec chili, gingembre, oignons nouveaux et parmesan ; servi avec asperges vertes beurrées, pommes de terre persillées.*

Sautéed King crab off the shell, with chili, ginger, spring onions and parmesan; served with buttered green asparagus, parsley potatoes.

**UGX.89,000**

*Crevettes tigrées croustillantes à la noix de coco Le Château, avec sauce tartare au wasabi, petite salade d'avocat et frites belges.*

Le chateau Crispy coconut crumbed tiger prawns, with wasabi tartar sauce, side avocado salad & Belgian fries.

**UGX.85,000**

*calamari grille' avec des ciseaux et du beurre de citron, du broccoli de noix de coco et du riz raisin , yuzu bluer blanc .*

Grilled calamari with chives & lemon butter, Coconut, broccoli & raisin rice, yuzu bluer Blanc.

**UGX.83,000**



**Options végétariennes .  
Vegetarian options.**

*Cannelloni aux champignons sauvages, petits pois, maïs doux et épinards, fromage de Gouda servi avec une salade de saison.*

Wild mushroom, peas, sweet corn & spinach cannelloni, with Gouda cheese served with seasonal garden salad.

**UGX.59,000**

*Haloumi mariné grillé, asperges et quinoa, pois gourmands en volute (ou velouté de pois gourmands).*

Grilled marinated haloumi cheese steak, with asparagus & quinoa, snow peas volute.

**UGX.61,000**

*Pâtes crémeuses aux tomates séchées, artichauts et champignons.*

Creamy pasta with sundried tomato, artichokes & mushrooms .

**UGX.56,700**

**Volaille. Bœuf, Porc et Agneau.  
Poultry, Beef, Pork & Lamb.**

*Longe d'agneau de Nouvelle-Zélande gourmet infusée à l'ail et au thym, lentement grillée, accompagnée de légumes grillés et d'une sauce au vin rouge.*

Garlic and thyme infused slow roast prime New Zealand lamb loin with potato gullet grilled vegetables & red wine sauce.

**UGX.83,500**

*Filet de poulet mariné grillé, servi avec une sauce aux champignons, des légumes de saison glacés, des pommes de terre sautées et une sauce aux champignons.*

Grilled marinated chicken breast, served with mushroom sauce, glazed seasonal vegetables, sautéed potatoes and mushroom sauce.

**UGX.63,000**

*Spécialité Le Château : côtes de porc grillées au charbon de bois, accompagnées d'une salade de saison et de frites belges.*

Le Chateau signature charcoal grilled pork ribs served with seasonal side salad and Belgian fries.

**UGX.68,000**

*Magret de canard de Pékin Prime grillé au charbon de bois, fricassée de truffes et petits pois, beignets de pommes de terre, carottes glacées et sauce au vin en pot.*

Charcoal grilled Prime Pekin's Duck breast, truffle & garden peas fricassee, potato fritters, glazed carrots & pot wine gravy.

**UGX.87,000**

*Escalope de poulet classique (poitrine de poulet panée avec fromage mozzarella et jambon de dinde) servie avec sauce aux champignons et légumes grillés.*

Classic chicken escalope (breaded Stuffed chicken breast with mozzarella cheese & turkey ham) served with mushroom sauce & grilled vegetables.

**UGX.69,000**

*Cotelettes de pork duroc grill'ees, servie de puree de cremeuse , haricots francais sautes enveloppe's de bacon, sauce de porc.*

Grilled Duroc pork chops, served with creamy mash potatoes, sautéed French beans wrapped with bacon & pork gravy .

**UGX.76,000**





*Brochettes mixtes cow-boy grillées à la flamme (bœuf, agneau, poulet et porc), sauce BBQ et mayonnaise, servies avec des frites belges et une salade jardinière.*

Flaming Mixed grill cowboy skewers (with beef, lamb, chicken & pork) served bbq sauce & mayo, served with Belgian fries & garden salad.

**UGX.69,000**

*Brochettes de poulet cowboy grillées à la flamme, servies avec sauce BBQ et mayo, accompagnées de frites belges et de salade jardinière.*

Flaming Chicken cowboy skewers with bbq Sauce & mayo, served with Belgian fries & garden salad.

**UGX.63,000**

*Hamburger au bœuf façon Le château, (boulette de bœuf grillée, fromage fondant, oignons caramélisés, concombre mariné, salade de chou, lardons de bœuf et sauce BBQ, servi avec des frites belges).*

Beef burger Ala Le chateau, (grilled beef patty, melting cheese, caramelized onions, pickled cucumber, gentleman's coleslaw, beef bacon & BBQ sauce, served with Belgian fries.

**UGX.63,000**

*Filet de boeuf rôti gourmet de 300g avec terrine de pommes de terre et champignons Le Château, et légumes-racines glacés.*

Roast Prime Beef Fillet steak 300gms with Le Chateau potato & mushroom terrine, & glazed root vegetables.

**UGX.79,500**

*Shank d'agneau braisé de style français dans le vin rouge et remuer anis sauce, légumes cuits à la vapeur et purée de patate de beurre.*

French style braised lamb shank in red wine and stir anise gravy, steamed vegetables and buttery potato mash.

**UGX.64,000**

## *Side Orders*

Mixed warm seasonal vegetables / steamed seasonal vegetables

**UGX 19,800**

Green garden double salad

**UGX 19,500**

Side accompaniments

**UGX 19,500**

Sweet potato fries Belgian style

**UGX 20,000**

## *Our Sauces*

Mushroom sauce

**UGX.20,000**

Pepper sauce

**UGX.20,000**

Onion sauce

**UGX.20,000**

Béarnaise sauce

**UGX.20,000**

Blue Cheese sauce

**UGX.26,000**



## *Dessert Options*

*Mousse classique au chocolat noir belge, avec un coulis de framboises et une crème chantilly.*  
Classic Belgian Dark chocolate mousse, with raspberry coulis & whipped cream.

**UGX.42,000**

*Crème brûlée classique (crème anglaise à la vanille cuite au four).*  
Classic cream brulee (warm baked rich vanilla custard).

**UGX.38,000**

*Tarte chaude traditionnelle aux pommes, avec une glace à la vanille et une crème anglaise.*  
Traditional Warm Apple tart with vanilla ice cream & cream anglaise.

**UGX.39,000**

*Pudding chaud moelleux au caramel-toffee, sauce au caramel et crème glacée aux lauriers.*  
Warm sticky toffee pudding, toffee sauce & baylies ice cream.

**UGX.41,000**

*Crêpe Suzette, crêpe dentelle avec sauce à la liqueur d'orange, crème chantilly et glace à la vanille.*  
Crepe suzette, thin pancake with orange liquor sauce, whipped cream & vanilla ice cream.

**UGX.42,000**

*Café gourmand céleste ; assortiment de desserts traditionnels belges et café de votre choix.*  
Heavenly café gourmand; assorted Belgian traditional desserts & coffee of your choice.

**UGX.53,000**

*Tiramisu italien classique avec de la glace mocha.*  
Classic Italian tiramisu with mocha ice cream.

**UGX.38,000**

*Plateau de fruits tropicaux assortis .*  
Tropical assorted fruit platter.

**UGX.40,000**

*Boule de notre glace belge faite maison .*  
Scoop of our homemade Belgian ice cream .

**UGX.14,000**

*Plateau de fromages assortis avec crackers, raisins, noix, charcuterie et chutney de canneberges.*  
Assorted Cheese platter with crackers, grapes, nuts, cold cuts, cranberry chutney.

**Pour 3-4 personnes | For 3-4 pax: UGX.170,000**

**Pour 1-2 personnes | For 1-2 pax: UGX.85,000**