Virginie, Johan et toute l'équipe
vous souhaitent la bienvenue

AU MIROIR

BRASSERIE



HISTOIRE



Le bâtiment Au Miroir date du 15ième siècle et s'appelait à l'orgine "De Speghele". L'Hôtel du Miroir a été transformé en 1923 - 1924 selon les plans des architectes C. Petein et P. Vanderheyden. Derrière lui se trouve un ancien bâtiment d'écurie et une remise qui sert maintenant d'entrepôt de bière, appelé "Au Miroir' d'après l'enseigne; le nom original "De Speghele" remonte au 15ième siècle. D'après le permis de construire, l'hôtel du Miroir a été conçu par les architectes C. Petein et P. Vanderheyden (Bruxelles) en 1923 - 1924.

L'ancienne écurie et la remise située derrière etaient à l'origine accessibles par un petit bâtiment servant d'entrepôt de bière dans la Diksmuidestraat et sont aujourd'hui incluses dans le numéro 8 de la rue. Construction en brique jaune ancrée sur un socle en pierre bleue; utilisation de simili et/ou de pierre naturelle pour les cordons et les appuis inférieurs prolongés.

Solin d'avant-toit en bois sur fuseaux. Quatre lucarnes en bois avec fronton semi-circulaire et pièces en aile. Ancienne maison de garde-barrière d'une travée et de deux étages sous un toit à deux versants.

Source:
Delepiere A-M., Huys M., & Lion M. 1987: Inventaire des bien culturels en Belgique, Architecture, Province de Flandre occidentale, Arrondissement d'Ypres, Canton d'Ypres, Construire à travers les siècles en Flandre 11Nl, Bruxelles - Turnhout.

Auteurs:
Delepiere, Anne Marie, Huys, Martine, Lion, Mimi

Date: 1987



Nous vous accueillons au restaurant Au Miroir, où la convivialité est clé. Avec une vue magnifique sur la Grande Place d'Ypres, vous pouvez déguster une collation et une boisson. Un avantage supplémentaire est le coin de jeux qui permet aux enfants de profiter en toute quiétude de leur visite au restaurant.



PETIT-DÉJEUNER

8.00 À 11.00 H.

Croissant fraîchement cuit & beurre	€ 3,50
Portion de pain, pain de bûcheron, blanc et brun, beurre inclus	€ 3,50
Baguette fraîchement cuite, beurre inclus	€ 3,00
Nutella ou confiture de fraises Bonne Maman	€ 1,00
Fromage de Watou 2 tranches	€ 3,00
Jambon Chevalier	€ 3,00
Fromage de Watou et jambon Chevalier	€ 4,80

8.30 À 11.00 H.

Portion de fruits fraîchement coupés	€ 6,00
Yaourt fermier avec granola, noix et fruits	€ 9,00
Des œufs avec tranches de pain et soldats	
› Œufs au plat 2 pièces	€ 6,00
› Œufs brouillés 3 pièces	€ 6,60
› Œuf à la coque	€ 4,20
Pain perdu (2 pièces)	€ 11,00
Toast Maison (toast avec avocat, saumon fumé et œuf poché)	€ 13,20
Œuf Bénédictine (toast avec bacon frit, à la coppa ou au saumon, œuf poché et sauce Hollandaise)	€ 16,80
Crêpe ou gaufre	
› Avec sucre	€ 6,00
› Fruits frais et crème fouettée	€ 10,50



BOISSONS CHAUDES

Espresso	€ 3,20
Double espresso	€ 4,90
Café	€ 3,20
Décafeiné	€ 3,30
Americano	€ 3,40
Cappuccino mousse de lait	€ 4,30
Cappuccino crème fraîche fouettée	€ 4,80
Latte macchiato	€ 4,50
Arômes: amaretto/ spéculoos / Noisette / caramel / vanille	€ 1,00
Flat white	€ 4,50
Chocomel chaud	€ 3,60
Chocomel chaud Deluxe	€ 5,00
Chocolat chaud / lait froid	€ 4,60
Thé vert frais Miroir / thé au gingembre frais	€ 4,20
Thé Nature / citron / menthe / vert / camomille / bouteille rose	€ 3,30
Café latte / café latte glacé	€ 4,50
Miroir's latte (caramel & vanille)	€ 6,50
Chai latte	€ 4,80
Café gourmand	€ 10,00
Irish coffee (Irish Bushmills whisky)	€ 10,50
French coffee (cognac)	€ 11,00
Italian coffee (amaretto)	€ 10,50
Normand coffee (calvados)	€ 11,00
Spanish coffee (Licor 43)	€ 10,50
Baileys coffee	€ 10,00
Gluhwein	€ 7,50
Gluhwein flambée	€ 10,50
Pot d'eau chaude	€ 0,20



CRÊPES ET GAUFRES FRAÎCHES

8.30 À 11.30 H. ET 14.00 À 18.00 H.

Crêpe enfant	€ 4,00
Adultes + € 1,00	
Avec du beurre et du sucre	€ 6,00
Avec sauce au chocolat / de la crème fouettée	€ 6,60
Avec glace et crème fouettée	€ 7,70
Avec glace, crème fouettée et sauce au chocolat	€ 8,90
Avec des fruits frais et de la crème fouettée	€ 10,50
Crêpe Miroir	€ 10,00

DESSERTS

11.30 À 22.00 H.

> Des gâteaux frais et d'autres desserts sont disponibles chaque jour dans notre frigo à gâteaux, n'hésitez pas à venir le découvrir.

Mousse au chocolat fraiche	€ 9,00
Tarte aux pommes tiède avec glace	€ 10,00
Moelleux avec glace vanille	€ 10,00
Fruits frais et crème fouettée	€ 9,00
Supplément crème glacée / crème fouettée/ sauce au chocolat	€ 2,00

GLACE

11.30 À 22.00 H.

Glaces pour enfants (supplement de € 1,50 pour adultes)	€ 5,50
Banana split	€ 9,80
Dame blanche	€ 10,00
Coupe vanille / chocolat / Brésilienne	€ 9,00
Coupe advocaat (liqueur d'œuf)	€ 10,50
Coupe de fraises (en saison)	€ 11,00
Coupe fruit frais	€ 11,00

MILKSHAKES

11.30 À 22.00 H.

Vanille / chocolat / banane	€ 8,00



FORMULES DE PETIT-DÉJEUNER

8.00 À 11.00 H.

CAFÉ ET CROISSANT € 6,50

Croissant fraichement cuit, beurre et café ou thé

COMMENCEZ VOTRE JOURNÉE € 16,00

Choix d'un café, d'un thé ou d'un chocolat au lait

3 tranches de pain bûcheron, baguette et beurre

2 tranches de fromage de Watou et une tranche de jambon Chevalier

Une portion de Nutella et de confiture Bonne Maman

8.30 À 11.00 H.

PETIT-DÉJEUNER STANDARD € 22,00

Choix d'un café, d'un thé ou d'un lait au chocolat

Jus de fruits fraichement pressés

3 tranches de pain de bûcheron, baguette et beurre

Œufs au plat ou œufs brouillés

2 tranches de fromage de Watou et une tranche de jambon Chevalier

Une portion de Nutella et de confiture Bonne Maman

Yaourt à la grecque

PETIT-DÉJEUNER À L'AISE € 27,00

Choix d'un café, d'un thé ou d'un lait au chocolat

Jus de fruits fraichement pressés

3 tranches de pain de bûcheron, baguette et beurre

Œufs au plat ou œufs brouillés ou œuf à la coque

Bacon grillé

2 tranches de fromage de Watou et une tranche de jambon Chevalier

Une portion de Nutella et de confiture Bonne Maman

Yaourt à la grecque avec granola

Fruits fraichement coupés

PETIT-DÉJEUNER MIROIR 2 PERS. € 72,00

Verre de cava

Choix d'un café, d'un thé ou d'un lait au chocolat

Jus de fruits fraichement pressés

3 tranches de pain de bûcheron, baguette et beurre

Œufs au plat ou œufs brouillés ou œuf à la coque

Bacon grillé

Saumon fumé

2 tranches de fromage de Watou et une tranche de jambon Chevalier

Une portion de Nutella et de confiture Bonne Maman

Yaourt à la grecque avec granola

Fruits fraichement coupés

BIÈRES

BIÈRES AU FÛT	25 CL	33 CL	50 CL
Stella	€ 3,20	€ 4,00	€ 6,20
Leffe blonde		€ 5,20	€ 7,50
St. Bernardus tripel		€ 5,50	
St. Bernardus Abt 12°		€ 6,20	
Brugse zot		€ 5,50	
Tripel Miroir		€ 5,80	

BIÈRES SANS ALCOOL	25 CL	33 CL
Stella 0,0 %	€ 3, 50	
Sportzot 0,4 %		€ 5,30
Ypra 0,0 %		€ 4,80
Hommel 0,0 %	€ 4,60	
Leffe brune 0,0 %		€ 4,90
La Trappe Nillis		€ 5,00
Sint-Bernardus 0,0 %		€ 5,00
Liefmans "Kriek on the rocks"	€ 5,00	
Kasteelbier Rouge 0,0 %		€ 5, 50

BIÈRES LOCALES	25 CL	33 CL	75 CL
Ypra		€ 5,00	
Omer		€ 5,00	
St. Bernardus prior 8°		€ 5,40	
Hommelbier	€ 4,50		

BOUTEILLES	25 CL	33 CL
Leffe brune		€ 5,30
Rodenbach	€ 3,90	
Kriek Belle Vue Extra	€ 4,30	
Duvel		€ 5,30
La bière recommandée du mois		
La bière recommandée 75 cl		

BIÈRES TRAPPISTES	33 CL
Westmalle tripel	€ 5,40
Orval	€ 5,90

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

	25 CL	50 CL
Coca Cola / zero	€ 3,30	
Fanta / Sprite	€ 3,50	
Chaudfontaine plat / pétillante	€ 3,20	€ 5,70
Fuze Tea pêche	€ 3,50	
Ice Tea	€ 3,50	
Minute Maid pomme	€ 3,60	
Schweppes Tonic / Agrum	€ 3,50	
Tönissteiner orange / citron /	€ 3,40	
Tönissteiner corbeille de fruits / naranja	€ 3,50	
Chocomel / Fristi	€ 3,60	
Fever Tree Indian / Mediterranean / Ginger beer / Grapefruit / Raspberry	€ 4,70	
Limonade fait maison	€ 5,50	
Jus de fruits frais	€ 8,00	

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Garniture	
› Laitue et tomate	€ 3,60
› Salade de crudités	€ 3,80
› Salade d'endives	€ 4,20
› Portion de légumes chauds	€ 4,60
Portion de frites ou de croquettes ou de purée de pommes de terre ou riz	€ 3,00
Portion de mayo / ketchup	€ 1,00
Portion de Gruyère	€ 2,40
Corbeille de pain	€ 4,00

SNACKS

› Le choix des légumes se trouve dans la rubrique des accompagnements ci-dessus.

Spaghetti bolognaise, fait maison, recette depuis 1978	€ 17,00
Lasagne	€ 17,50
Tartiflette au reblochon (plat de saison)	€ 20,40
Croque monsieur, croque en tranches sur une planche avec mayonnaise	€ 11,30
Croque boum-boum, croque monsieur avec une portion de sauce bolognaise	€ 15,00
Croque madame, une croque avec 2 œufs au plat	€ 15,00

SALADES

Salade de croquettes au fromage (2 pcs) + croquette supplémentaire: € 5,50	€ 19,00
Salade de croquettes aux crevettes (2 pcs) + croquette supplémentaire: € 8,00	€ 24,00
Salade César (salade riche de fruits et légumes variés, œuf, lamelles de poulet frit et vinaigrette maison)	€ 24,00
Salade de fromage de chèvre chaud (salade de légumes et de fruits variés, délicieux fromage de chèvre chaud Crottin de Chavignol, morceaux de bacon frits, noix et vinaigrette au miel et à la moutarde)	€ 29,00

VÉGÉTARIEN & VÉGÉTALIEN

Spaghetti **végétarien**	€ 17,00
Spaghetti **végétalien**	€ 18,00
Tortelloni ricotta mozzarella et tomates séchées	€ 20,00

ENFANTS

› Plats pour enfants jusqu'à 12 ans, supplément de € 2,00 pour les adultes.

Spaghetti enfants	€ 12,00
Fricandel avec des frites et compote de pommes	€ 12,00
Fish & chips	€ 15,00
Croquette au fromage, salade et des frites	€ 11,60

VIANDE

11.30 À 21.30 H.

> Nos plats sont servis avec des frites, de la purée, du riz ou des croquettes.

> Le choix des légumes se trouve dans la rubrique des accompagnements à la page suivante.

Steak blanc bleu belge local	€ 26,00
> Sauces fraiches : champignon / poivre / béarnaise	€ 4,00
Hamburger (fait maison avec 200 g du bœuf 100% irlandais)	€ 22,00
Carbonade Flamande au Rodenbach	€ 21,20
Vol-au-vent	€ 20,40
Demi-poulet à la broche	€ 19,80
Côtes de porc maison avec potatoes wedges	€ 33,00
Américain, tartare de bœuf coupé à la main, avec des frites	€ 22,80

POISSON

Poêle à poisson, variété de poissons de la mer du Nord, gratin avec des frites	€ 32,00
Sole meunière royale avec des frites et d'une salade (non servie pendant la période de frai)	€ 34,00
Scampi à l'orientale, riz et légumes au wok	€ 28,00
Prise du jour	prix du jour

MOULES (JUILLET - OCTOBRE)

> Nous travaillons exclusivement avec des moules fraîches du jour pour offrir la meilleure qualité. Par conséquent, il peut malheureusement arriver que notre stock soit épuisé dans la soirée. Nous vous remercions d'avance de votre compréhension.

Moules nature	
> 800 g	€ 22,00
> 1,2 kg	€ 28,00
Moules au vin blanc	
> 800 g	€ 24,50
> 1,2 kg	€ 30,00
Moules Au Miroir, à la thaïlandaise, lait de coco, curry rouge, céleri, gingembre et piments pointus	
> 800 g	€ 26,50
> 1,2 kg	€ 31,50



> Limitation du choix à 4 plats différents par table

> 1 table = 1 facture

> Assiette supplémentaire = supplément € 2,00

APÉRO

Maison, fleur de sureau & citron vert	€ 10,50
Limoncello spritz	€ 11,00
Aperol Spritz	€ 11,00
Picon (fait maison par Charles)	€ 9,00
Picon bière (Rodenbach)	€ 9,50
Kir, avec vin blanc	€ 7,00
Kir Royal, avec cava	€ 9,00
Sangria blanc / rouge	€ 10,00
Ricard	€ 8,00
Porto blanc / rouge	€ 6,00
Pineau des Charentes	€ 6,00
Martini blanc / rouge	€ 6,70
Pisang / Campari / Safari avec du jus de fruits frais, agrumes ou du tonic	€ 10,00
Midi Apéritifs Ruby Rush / Liquid Sunset / Classic Red avec du tonic 0,0 %	€ 11,00

GINS

Blind Tiger Piper Cubeda (épicé et aromatique) avec Fever Tree Indian Tonic	€ 13,00
Blind Tiger Imperial Secrets (agrumes et floral) avec Fever Tree Mediterranean Tonic	€ 12,00
Blind Tiger Gin (bergamote, feuille de figuier et framboise) avec Fever Tree Raspberry Tonic	€ 12,50
Gin mare (herbes méditerranéennes) avec Fever Tree Mediterranean Tonic	€ 15,00

VIN & BULLES (Demandez notre carte des vins.)

Vin maison (blanc, rouge, rosé) - verre	€ 4,90
Vin maison (blanc, rouge, rosé) - pichet 25 cl	€ 8,00
Vin maison (blanc, rouge, rosé) - pichet 50 cl	€ 15,80
Cava Chic - verre	€ 7,00
Cava Chic - bouteille	€ 32,00
Champagne Moutard - verre	€ 12,00
Champagne Moutard - bouteille	€ 60,00

COCKTAILS

Mojito, avec du rhum Bacardi blanc	€ 11,50
Pornstar Martini Cava Chic Barcelona shot: € 2,00	€ 11,50
Negroni	€ 12,00
Pink Paloma avec gin et pamplemousse	€ 12,00
Limoncello sour	€ 12,50
Dark 'n Stormy, avec Kraken (rhum noir), bière au gingembre et une touche d'acidité	€ 13,00

MOCKTAILS

Mojito 0 %	€ 10,00
Pornstar Martini 0 %	€ 10,50
Pink Paloma avec Midi Apéritifs Ruby Rush	€ 12,00
Opius Negroni	€ 13,00
Opius Sesam à la mangue et aux graines de sésame	€ 14,00

DIGESTIF (5 CL)

Bacardi	€ 7,50
Bacardi 4y (rhum brun)	€ 7,80
Kraken (rhum noir)	€ 7,80
Eristoff Vodka	€ 7,50
Amaretto	€ 7,50
Baileys	€ 7,50
Limoncello	€ 7,50
Cointreau	€ 7,50
Grand Marnier	€ 7,50
Calvados	€ 7,50
Licor 43	€ 7,50
Cognac Bisquit & Dubouche VS	€ 7,80
Cognac Moreau VSOP	€ 9,20
Johnnie Walker Red Label	€ 7,50
Bushmills Original	€ 7,50
Balvanie 12y Single Malt	€ 11,50

LA JOURNÉE DU STEAK

CHAQUE JEUDI
DE 11.30 À 21.00 H.

Steak Witblauw belge local avec des frites

Sauces fraîches : aux champignons / au poivre / béarnaise: + € 4,00

€ 19,00

MENU DU MARCHÉ

SEULEMENT LE SAMEDI MIDI
11.30 À 14.00 H.

Soupe ou entrée froide ou chaude

Plat principal

Café

€ 25,00

MENU À PARTAGER (2P)

FANTAISIE DU CHEF
CHAQUE JOUR DE 18.00 À 21.30 H.

Apéritief Maison avec amuse

3 plats surprises à partager

Dessert à partager

€ 70,00
/ 2 pers

PLAT DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
11.30 À 14.00 H.

Soupe, entrée froide ou chaude

Plat principal, choix de viande ou poisson

Café & dessert

€ 25,00

€ 15 par personne pour les vins adaptés

AMUSE-GUEULES

11.30 À 21.30 H.

› Les amuse-gueules peuvent également être choisis sous forme de foodsharing, aussi bien le midi que le soir.

Nacho's (nachos de maïs frits à la minute)

- › Dip, nachos fraîchement frits avec de la salsa de tomate et du guacamole **(végétalien)** — € 11,00
- › Deluxe, nachos avec fromage fondu, du guacamole, de la salsa de tomate et de la crème aigre — € 15,00

Pan con tomate y jamon du chef (toast avec ail, tomate fraîche, gros sel de mer et jambon ibérique) — € 9,00

Scampi PIL PIL (scampis à l'huile d'olive épicée et aux herbes espagnoles) — € 12,00

Pain à l'ail de style maison, le meilleur de la maison ! — € 13,00

Calamars avec aïoli maison — € 12,50

Boudin noir poêlé aux pommes, au calvados, avec un crumble au pain d'épices et du chorizo — € 16,00

Camembert tiède, avec pain multigrains, airelles et pommes — € 15,50

Boudin blanc, pomme, cornichons et caviar de moutarde — € 12,20

Amuse-gueule chauds, sélection de 12 amuse-gueules préparés au four — € 16,00

Cuisses de grenouilles poêlées à l'ail frais — € 17,00

Planche de charcuterie (Smout, rilette paté de Furnes, De Laet beef pastrami, capocollo toscani finocchiocarte, paleta Monte Nevado et coppa Oedslach coppan, fromage de Watou et Manchego) — € 25,40

Portion mixte (fromage et salami) — € 12,50

FOODSHARING

17.00 À 21.30 H.

› Choisissez environ 3 plats pour 2 personnes afin d'avoir un repas complet.

› Individuellement, vous pouvez également commander un plat avec un supplément de € 2,00, ceci pour équilibrer le coût de la nourriture.

Carpaccio de saison — € 12,00

Taco au halloumi poêlé, guacamole, au miel et à l'oignon mariné **(végétarien)** — € 15,50

Tartare de bœuf charolais fait maison et coupé à la main avec frites — € 14,50

Fish and chips deluxe avec tartare maison — € 16,00

Casserole de poisson, poisson frais de la mer du Nord dans une sauce crémeuse — € 18,00

Os à moelle rôti, gros sel marin, chimichurri et toast — € 21,50

Risotto crémeux aux champignons accompagné d'un filet mignon pluma espagnol — € 14,80

Tagliata de bœuf, steak de bœuf tendre, parmesan, tomates séchées au soleil, pignons de pin et vinaigre balsamique — € 21,50

Ravioli farcis à l'écrevisse, langoustines à la plancha, pointes de butternut et d'asperges vertes — € 18,00

Yakitoris (poulet tendre sur un bâtonnet) avec du riz basmati — € 14,00