

# MENU

Top *D*éllice

ASPRIA



## COCKTAILS

Cocktail Top Délice	12 €		
<i>(Bombay Dry, Tonic Pink, Menthe fraîche, pamplemousse frais)</i>			
Aperol Spritz	10 €	Mojito	10 €
Cosmopolitan	11 €	Mojito Royal	14 €

### COCKTAILS SANS ALCOOL · ALCOHOL FREE COCKTAILS

Mojito		7 €
Top Délice		7 €
<i>(Tonic Pink, Menthe fraîche, pamplemousse frais)</i>		

## CHAMPAGNES · SPARKLING WINES

	La Coupe · Glass	Bouteille · Bottle
Cava	6,5 €	40 €
Laurent Perrier	12 €	85 €
Laurent Perrier - Cuvée Rosée		155 €

## APÉRITIFS · APERITIFS

Ouzo	8 €	Martini Bianco	8,5 €
Muscat Blanc	8 €	Martini Rosso	8,5 €
Porto Rouge	8 €	Martini Rosato	8,5 €
Campari	8 €	Kir	8 €
Ricard	8 €	Kir Royal	10 €

## ASSIETTES APÉRO · APERO PLATES

	Petite · Small	Grande · Large
Portion de légumes crus avec sauce cocktail Raw vegetables with cocktail sauce		15 €
Portion de fromages Mixed cheese board		15 €
Jambon de Parme avec melon et roquette Parma ham, melon, rocket salad	17 €	
Assortiment de charcuteries et fromages Cold cuts, mixed cheeses	15 €	19,5 €

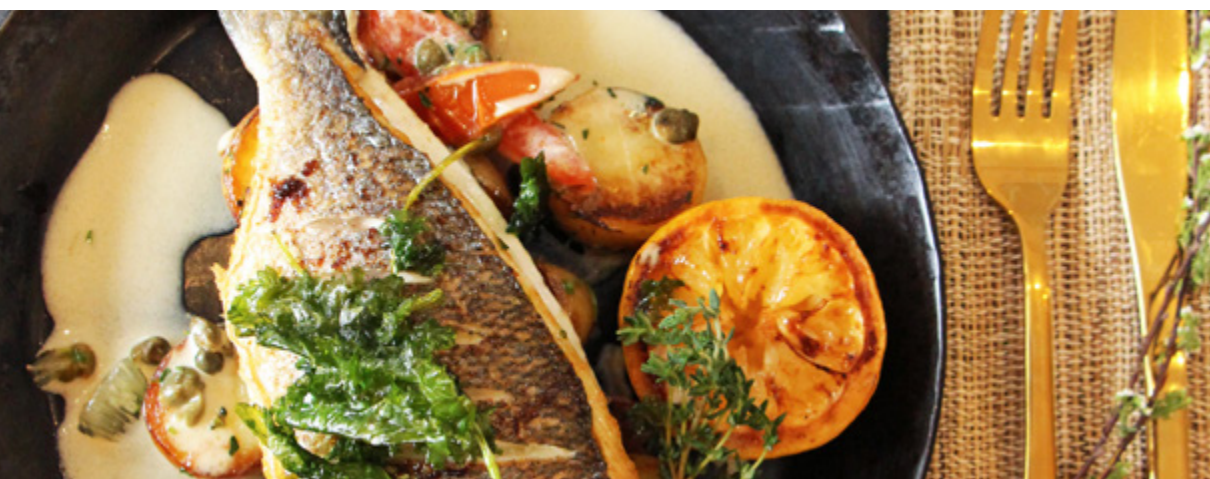
## ENTRÉES · STARTERS

<b>Croquette de crevettes maison 1pc · Homemade prawn croquette 1pc</b>	<b>12,5 €</b>
<b>Croquettes de fromage maison 2pcs · Homemade cheese croquettes 2pcs</b>	<b>17,5 €</b>
<b>Carpaccio de boeuf · Beef Carpaccio</b>	<b>18 €</b>
Boeuf émincé, huile d'olive, Parmesan, tomates séchées, olives, roquette, pesto Sliced beef, olive oil, Parmesan, sundried tomatoes, olives, rocket, pesto	
<b>Tartare de saumon · Salmon tartare</b>	<b>23 €</b>
Choisissez votre tartare accompagné de salade roquette Choose your tartare accompanied with rocket salad	
<b>Tartare de thon · Tuna tartare</b>	<b>23 €</b>
Choisissez votre tartare accompagné de salade roquette Choose your tartare accompanied with rocket salad	
<b>Tartare Duo</b>	<b>23 €</b>
Choisissez votre tartare accompagné de salade roquette Choose your tartare accompanied with rocket salad	

## POISSONS · FISH

<b>Croquettes de crevettes maison · Homemade prawn croquettes</b>	<b>19,5 €</b>
Croquettes de crevettes grises, crème de bisque aux crevettes, fromage râpé Shrimp croquettes served with creamy shrimp bisque, grated cheese	
<b>Wok de scampis aux légumes · Scamp wok with vegetables</b>	<b>19,5 €</b>
Sauté de scampis aux légumes à l'asiatique Fried shrimp with vegetables asian style	
<b>Cabillaud grillé au four · Seared cod filet in the oven</b>	<b>21,5 €</b>
Accompagné de sa purée de brocolis et émincé de poireaux Accompanied by broccoli purée and thinly sliced leek	
<b>Tagliatade de thon · Tagliata of tona</b>	<b>23 €</b>
Salade feta aux tomates cerises et persil plats frais Feta cheese salad with cherry tomatoes and fresh flat parsley	
<b>Saumon grillé aux algues · Grilled salmon and seaweed</b>	<b>23,5 €</b>
Servi de légumes chauds croquants, sauce aux agrumes Served with pan fried vegetables, citrus sauce	

Panier supplémentaire de pain avec beurre · Extra bread basket with butter 1,5 €





# PLATS VÉGÉTARIENS ET SALADES

## VEGETARIAN DISHES AND SALADS

**Edayummy by Cool Beans (avec des ingrédients Bio) 15,5 €**

Edamames concassés délicieusement verts et croquants, assaisonnés de gingembre, jus de citron vert, citronnelle et galanga, et une touche d'huile de coco. Servis sur des feuilles de sucrine avec du riz.

Crumbled edamame stewed with ginger, lime juice, lemongrass, galanga, and a hint of coconut oil. Served as lettuce wraps with rice.

**Salade orientale · Middle Eastern salad 17,5 €**

Salade mixte, houmous, falafels, tomates cerises, vinaigrette grenade.

Mixed salad, hummus, falafels, cherry tomatoes, pomegranate vinaigrette.

**Salade de chèvre · chaud · Hot goat's cheese salad 18 €**

Chèvre chaud au miel d'acacia, thym, lardons déglacés au vinaigre de framboise, tomates cerise, pignons de pins, salade mixte.

Hot goat's cheese with acacia honey, thyme, deglazed bacon with raspberry vinegar, cherry tomatoes, pine nuts, mixed salad

**Salade César · Cesar salad 19 €**

Salade mixte, aiguillettes de poulet, Parmesan, tomates cerises.

Dressing traditionnel aux anchois.

Mixed salad, chicken aiguillettes, Parmesan, cherry tomatoes.

Traditional dressing with anchovies.

**Salade fitness · Fitness salad 23 €**

Salade mixte, thon grillé, blancs d'oeufs, tomates cerises, guacamole, vinaigrette

Mixed salad, grilled tuna, egg whites, cherry tomatoes, guacamole, vinaigrette

**Salade Top Délice · Top Délice salad 23 €**

Noix de Saint-Jacques, scampis, tomates cerises, pignons de pins, Parmesan, noix, pesto

Pan fried scallops, tiger prawns, cherry tomatoes, pine nuts, Parmesan, nuts, pesto

**Salade pêcheur 26,5 €**

Saumon fumé, scampis, Saint-Jacques et vinaigrette citronnée

Smoked salmon, scampis, scallops and lemon vinaigrette

Panier supplémentaire de pain avec beurre · Extra bread basket with butter 1,5 €





## VIANDE & VOLAILLE MEAT & POULTRY

### **Escalope de poulet grillé · Grilled chicken escalope** 19,5 €

Escalope de poulet grillé, sauce citronnée aux herbes, pommes de terre vapeur, salade mixte, vinaigrette maison

Grilled chicken escalope, lemon herb sauce, steamed potatoes, mixed salad, home's vinaigrette

### **Assiette Gyros de viande ou poulet · Meat or chicken Gyros plate** 19,5 €

Servie avec des frites, salade grecque et Tzatziki

Served with fries, Greek salad and Tzatziki

### **Cuisses de poulet grillées · Grilled chicken thighs** 21 €

Cuisses de poulet désossées avec taboulé et légumes chauds croquants

Boneless chicken thighs with tabouleh and pan fried vegetables

### **Filet américain · Steak tartare** 19,5 €

Filet américain préparé maison, salade mixte et frites

Home-made American steak tartare, mixed salad, French fries

### **Tartare de boeuf à l'italienne** 21 €

Tartare de boeuf coupé au couteau, pignons de pin, Parmesan, olives, huile d'olive, pesto

Knife-cut beef tartare, pine nuts, Parmesan, olives, olive oil, pesto

### **Cheeseburger grillé · Grilled Cheeseburger** 21,5 €

Cheeseburger grillé fait maison 100% pur boeuf, tomates, oignons frits, cornichons, sauce barbecue, salade et frites

Home-made grilled cheeseburger with 100% pure beef, tomatoes, fried onions, pickles, barbecue sauce, salad and fries

### **Entrecôte de boeuf irlandaise grillée · Grilled Irish Rib eye steak** 31 €

Entrecôte de boeuf à la plancha, salade mixte et frites

Grilled rib eye steak, mixed salad and fries

## ACCOMPAGNEMENTS · SIDE DISHES

Riz sauvage, légumes croquants, pâtes complètes, pâtes sans gluten, pommes de terre vapeur ou rissolées, frites ou croquettes 4 €

Wild rice, seasonal vegetables, whole wheat pasta, gluten free pasta, steamed or pan fried potatoes, fries or croquettes

## SAUCES MAISON · HOME MADE SAUCES

Poivre vert, Béarnaise, champignons, Roquefort 3,5 €

Green pepper, Béarnaise, mushroom, Roquefort



## PÂTES · PASTA

À COMPOSER SELON VOS GOÛTS ET VOS CHOIX  
CREATE YOUR FAVOURITE COMBINATION

Pâtes : penne, tagliatelles, spaghetti, pâtes de blé complet, pâtes sans gluten  
Pasta: penne, tagliatelle, spaghetti, whole wheat pasta, gluten-free pasta

### SAUCES

Bolognaise · Bolognese	15 €
Jambon, fromage et crème · Ham, cheese, cream	15 €
Poulet aux champignons et crème · Chicken with mushrooms and cream	18,5 €

## PLATS POUR LES PETITS MEALS FOR LITTLE ONES

Croque-monsieur avec frites · Croque-monsieur with French fries	7 €
Spaghetti bolognaise · Spaghetti bolognese	8 €
Pennes jambon-fromage · Penne, ham and cheese sauce	8 €
Boulettes sauce tomate avec du riz, des frites ou des pâtes Meatballs in tomato sauce with rice, French fries or pasta	8 €
Nuggets de poulet avec du riz, des frites ou des pâtes Chicken nuggets with rice, French fries or pasta	9 €
Mini Cheeseburger grillé	10 €
Mini cheeseburger grillé fait maison 100% pur boeuf, frites Mini home-made grilled cheeseburger with 100% pure beef, French fries	
Fishsticks	10 €
Accompagnés de frites Served with French fries	
Extra Ketshup - Mayonnaise	0,50 €

Panier supplémentaire de pain avec beurre · Extra bread basket with butter 1,5 €



## DESSERTS ET GLACES DESSERTS AND ICE CREAM

Panna cotta aux fruits rouges Panna cotta with red fruits	7,5 €
Dame blanche avec chocolat chaud White lady with hot chocolate sauce	8 €
Dame noire avec chocolat chaud Dark lady with hot chocolate sauce	8 €
Brésilienne composée de glace moka, coulis au caramel et noisettes Brazilian made with moka ice cream, caramel and a nut topping	8 €
Crème brûlée à la vanille · Vanilla crème brûlée	8,5 €
Festival de fruits frais · Seasonal fruit salad	9 €
Moelleux au chocolat et à la framboise Molten chocolate cake with raspberry	10,5 €
Yaourt à la grecque Top Délice au miel, noix, fruits de saison Top Délice Greek yogurt with honey, nuts and seasonal fruits	10 €
Café gourmand avec mini assortiment de nos desserts Coffee with a selection of mini desserts	12,5 €

## SORBETS

Citron / Framboise / Fruit de la passion / Mangue Lemon / Raspberry / Passion fruit / Mango	7 €
Coupe enfant · Children's ice cream (Une boule au choix · One scoop of your choice)	3,5 €

## GLACES À L'ITALIENNE SOFT ICECREAM

(Service au bar · Service at the bar)

Vanille - Chocolat / Vanille / Chocolat / Fraise/ Pistache / Stracciatella Vanilla - Chocolate / Vanilla / Chocolate / Strawberry / Pistachio / Stracciatella	4€
--	----





## CAFÉS COFFEES

Café / Espresso / Decaféiné Coffee / Espresso / Decaffeinated	3 €
Café Latte / Cappuccino / Chocolat chaud-froid Latte / Cappuccino / Hot-Cold Chocolate	4 €
Double Espresso	5 €
Café Frappé · Freddo Espresso Iced coffee · Iced Espresso	5 €
Freddo Cappuccino Iced Cappuccino	6 €
Café avec une boule de glace vanille Coffee with vanilla ice cream	7 €

## THÉS BIO SAFRAN SAFFRON ORGANIC TEAS

Miel & orange / Gingembre & réglisse / Sauge & verveine citronnée Cannelle & clous de girofles / Menthe & citronnelle Honey & orange / Ginger & licorice / Sage & lemon verbena Cinnamon & cloves / Mint & lemongrass	4,5 €
--	-------

Pour vos consommations de boissons, service et paiement au bar  
For your drinks, service and payment at the bar





## LES THÉS – PALAIS DU THÉ · TEAS

### THÉS NOIRS · BLACK TEAS

- Cachemire · Kashmir** 4,5 €  
Thé noir, agrumes et épices · Black tea, citrus fruits and spices
- Blue of London** 4,5 €  
Mélange fleuri de yhés verts et noirs · A floral blend of green and black teas

### THÉS VERTS PARFUMÉS · FLAVOURED GREEN TEAS

- Citron vert sencha · Lime sencha** 4,5 €  
**Thé menthe fraîche · Fresh mint tea** 4,5 €  
**Earl Grey sencha** 4,5 €  
**Thé vert aux 7 agrumes · Green tea with 7 citrus fruits** 4,5 €  
**Thé du Hammam · Hammam tea** 4,5 €  
Pétales de fleurs et fruits · Flower petals and fruits
- Fleur de Jasmin · Jasmine tea** 4,5 €  
Jasmin et pointes blanches · Jasmin and white tea tips

### LES JARDINS : INFUSIONS GOURMANDES THE GARDENS: GOURMET INFUSIONS

- Jardin des reines · Queens' garden** 4,5 €  
Infusion de pomme, d'amandes caramélisées et de cannelle  
Infusion of apples, caramelised almonds and cinnamon
- Jardin suspendu · Hanging garden** 4,5 €  
Infusion de bergamote, fleurs et mangue  
Infusion of bergamot, flowers and mango
- Jardin romantique · Romantic garden** 4,5 €  
Infusion de pêche, d'ananas et de myrte citronnée  
Infusion of peach, pineapple and lemon myrtle
- Jardin bohème · Bohemian garden** 4,5 €  
Infusion de rose, de pomme et de fleurs de sureau  
Infusion of rose, apple and elderflower

Pour vos consommations de boissons, service et paiement au bar  
For your drinks, service and payment at the bar

## SOFTS · SOFT DRINKS

### Spa plat · still

¼ litre 3 € / ½ litre 4,5 € / 1 litre 6,5 €

### Spa pétillant · sparkling

¼ litre 3 € / ½ litre 4,5 € / 1 litre 6,5 €

### Bru (pétillant · sparkling)

¼ litre 4 € / ½ litre 5 € / 1 litre 7 €

### Coca-Cola (Normal / Zero)

3,5 €

### Fanta Orange

3,5 €

### Sprite

3,5 €

### Ice Tea (Peach / Green)

3,5 €

### Looza (Orange, Pomme, Pomme-Cerise, Ananas)

3,5 €

### Schweppes (Tonic, Agrumes, Bitter Lemon, Pink)

3,5 €

### Looza Tomate

3,5 €

### Tao Energie (Cassis, gingembre, Kombucha)

3,5 €

### Tao Organic (Citron, pamplemousse)

3,5 €

### Tao Bionina (Gingembre, pamplemousse, grenade, citron, orange sanguine)

3,5 €

### Psio "Eveil - Detox - Antioxydant"

4,5 €

## JUS DE FRUITS FRAIS FRESH JUICES

### Jus orange / pamplemousse / pomme

5 €

Juice: orange / grapefruit / apple

### Détox · Detox

6 €

Carottes, orange, pomme, gingembre · Carrots, orange, apple, ginger

### Chose · "Chose"

6 €

Pamplemousse, tonic · Grapefruit, tonic

### Jus de légumes · Vegetable juice

6 €

Légumes au choix · Vegetables of your choice

### Jus de légumes verts · Green vegetable juice

6 €

Céleri, poivron vert, concombre, pomme verte

Celery, green pepper, cucumber, green apple

### Supplément Gingembre · Extra Ginger

+0,5 €

Pour vos consommations de boissons, service et paiement au bar

For your drinks, service and payment at the bar

# BIÈRES PRESSION DRAUGHT BEERS

	25 cl	33 cl	50 cl
Maes	3 €	4 €	5,5 €
Grimbergen blonde	3,5 €	4,5 €	6 €
Sint-Hubertus blanche	3,5 €	4,5 €	6 €
Triple Affligem	4,5 €	6 €	

# BIÈRES EN BOUTEILLE BOTTLED BEERS

Lindemans (Kriek, Pêcheresse)	4,5 €
Liefmans	4,5 €
Carlsberg (avec ou sans alcool · with our without alcohol)	5 €
Duvel	5 €
Leffe (Blonde, Brune)	5 €
YOLO	5 €
Corona	5,5 €
Triple Karmeliet	5,5 €
Westmalle Triple	5,5 €
Chimay (Blonde, Brune)	6 €
Orval	7 €

# SPIRITUEUX SPIRITS

## WHISKEY

J.B.	8 €
Johnnie Walker Red	9 €
Jameson	9 €
Jack Daniel's	9 €
Johnnie Walker Black	10 €
Chivas	10 €

## EXTRAS

Supplément soft	2 €
Extra mixer	
Supplément jus de fruits	3 €
Extra fruit juice	

## VODKA

Eristoff	8 €
----------	-----

## GIN

Bombay Dry Gin Tonic	10 €
Bombay Saphir	11,5 €
Heindrick's Tonic	13 €
Supplément Soft · extra Soft (Tonic, Pink, agrum, bitter lemon)	+2€

## RHUM · RUM

Havana Club	9 €
Havana Club 7 Años	11 €

## LIQUEURS

Baileys	7 €
Sambucca	7 €
Limoncello	7 €
Metaxa	7 €
Grappa	7 €
Calvados	7 €
Cointreau	7 €
Grand Marnier	7 €
Disaronno	7 €
Cognac VSOP	8 €

Pour vos consommations de boissons, service et paiement au bar  
For your drinks, service and payment at the bar

# VINS MAISON BIO HOUSE ORGANIC WINES

	<b>Verre · Glass</b>	<b>Bouteille · Bottle</b>
<b>Rouge · Red / Blanc · White / Rosé</b>	<b>5,5 €</b>	<b>27 €</b>

## VINS ROUGES · RED WINES

	<b>Verre · Glass</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
Château Cap de Merle, France	6 €		28 €
Pinot Noir – Fortant, France	6 €		28 €
Cabernet Sauvignon Domaine Dereskos, Grèce · Greece	6 €	16 €	28 €
Saint-Nicolas de Bourgueil, France	6,5 €	18 €	29 €
Domaine Papaioannou bio, Grèce · Greece	6,5 €		29 €
Château Lacombe Noillac, France		17 €	32 €
Château Clauzet, France			47,5 €
Châteauneuf du Pape, France		27,5 €	52,5 €

## VINS BLANCS · WHITE WINES

	<b>Verre · Glass</b>	<b>75cl</b>
Fortant de France – Sauvignon, France	6 €	26 €
Chardonnay Domaine Dereskos, Grèce · Greece	6 €	28 €
Pinot Gris “Emile Boeckel”, France	6 €	28 €
Moschofilero Domaine Skouras, Grèce · Greece	6 €	28 €
Chardonnay Fumé Domaine Papaioannou, Grèce · Greece	6,5 €	29 €
Le pouilly fumé Grappe d’Or, France	7,5 €	39 €
Sancerre, France	7,5 €	39 €

## VINS ROSÉS · ROSÉ WINES

	<b>Verre</b>	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>
Gris de nuit, Domaine Tselepos, Grèce · Greece	6,5 €		29 €
Château La Clapière, France	6,5 €		29 €
Château de Font-Vive – Bandol, France		24 €	36 €







La cuisine Top Délice s'appuie essentiellement sur l'utilisation de légumes et de fruits de saison pour l'élaboration de menus sains et équilibrés. Nos ingrédients sont sélectionnés pour leurs origines scrupuleusement contrôlées qui chassent les doutes quant à la qualité des produits.

Top Délice vous propose des plats faits maison aux saveurs nouvelles et vraies. Une cuisine tendance et internationale qui ne laisse pas de place à la monotonie !

**Pour toute information concernant les allergènes,  
n'hésitez pas à vous adresser à notre personnel.  
La composition des plats est susceptible de varier.**

Prix TVA comprise

TOUS NOS PLATS ET BOISSONS SONT À EMPORTER

Cartes Visa ou Mastercard acceptées à partir de 25€

La cuisine est ouverte sans interruption de 12.00 à 22.15

Dernières commandes à 22.15 et clôture des additions à 22.45

Pour vos événements, contactez-nous :

+32 2 609 19 73

[kehagiasalex@hotmail.com](mailto:kehagiasalex@hotmail.com)

At Top Delice we believe that healthy eating is the key to healthy living.

We use seasonal vegetables and fruits to help maximise the nutritious value of our delicious dishes.

Our ingredients are carefully sourced from suppliers we can trust, ensuring that all of our dishes are of the highest quality.

A modern, international inspired cuisine offering home-made dishes with a contemporary twist.

**For more information regarding allergens, please ask the restaurant's team. Dishes' composition may vary.**

Prices are VAT included

ALL OUR DISHES AND BEVERAGES CAN BE TAKEN AWAY

Visa or Mastercard cards are accepted from 25€

The kitchen is open non-stop from 12.00 to 22.15

Last orders at 22.15 and last additions at 22.45

For special events, feel free to contact us:

+32 2 609 19 73

[kehagiasalex@hotmail.com](mailto:kehagiasalex@hotmail.com)