

Our chef 's latest
suggestions from:
The hunting season



GULLIVERS

@sheratonbrusselsairport

Your journey begins with
a culinary discovery
at the Gullivers

#SHERATONBRUSSELSAIRPORT

Hunting season

STARTER

Quail salad 18,00

Roasted quail salad, nuts, poached pear, quail egg, croutons

Slaatje met gebraden kwartel, noten, gepocheerde peer, kwartelei, croutons

Salade de caille rôtie aux noix, poire pochée, œuf de caille et croutons

MAIN COURSE

Wild boar stew 26,00

Boar stew with cranberries, roasted belgian endives and amandine potatoes

Stoofpotje van everzwijn met veenbessen, gebraden witloof en amandine kroketjes

Civet de marcassin avec airelles, chicon rôti et pommes amandine

BISTRO

Choice of omelets 18,00

French fries and salad

Omelet naar keuze

Frietjes en salade

Omelette au choix

Frites et salade

Chicken noodle soup 14,00

Noodles, egg, chicken, coriander

Kippensoep met noedels

Kippenbouillon, noedels, hard gekookt ei, kip en koriander

Potage de nouilles au poulet

Bouillon de poule, nouilles, oeuf dur, morceaux de poulet et coriandre

Lasagne bolognese 16,00

Chicons au gratin 21,00

Ham rolls with Brussels endive, bechamel sauce and mashed potatoes

Hespenrolletjes met witloof, bechamel saus en aardappelpuree

Roulade de jambon aux chicons, sauce béchamel et pommes de terre purée

Club sandwich 18,00

Marinated chicken, egg, salad, tomato, bacon and french fries,

Gemarineerde kip, ei, sla, tomaat, bacon en frietjes

Poulet mariné, œuf, salade, tomate, lard et frites

Gullivers burger Single: 19,00 Double: 24,00

Beef, Maredsous cheese, bacon, salad, tomatoes, onion and french fries

Rundsburger, Maredsous kaas, sla, spek, ui, tomaten en frietjes

Boeuf, fromage Maredsous, bacon, tomate, salade, oignon et frites

Fish & Chips Burger Single: 19,00

Breaded fish, tartar sauce, salad, tomato and french fries

Gepaneerde vis, tartaarsaus, sla, tomaat, frietjes

Poisson pané, sauce tartare, salade, tomate, frites

Chicken burger Single: 19,00

Marinated grilled chicken, pineapple, cheese, salad, tomato and french fries

Kip burger

Gemarineerde gegrilde kip, ananas, kaas, sla, tomaat en frietjes

Burger au poulet

Poulet mariné et grillé, ananas, fromage, salade, tomate et frites

Quorn burger 19,00



Quorn burger, salad, cucumber, yogurt sauce and french fries

Quorn burger

Quorn burger, sla, komkommer, yoghurt saus en frietjes

Quorn burger

Quorn burger, salade, concombre, sauce yaourt, frites

PASTA - PASTA - PÂTES

Penne carbonara 16,00
Onions, cream, pancetta, egg and parsley

Penne carbonara
Ui, room, pancetta, ei en peterselie

Penne carbonara
Oignon, crème, pancetta, œuf et persil

Penne with salmon 18,00

Salmon, leek, cream

Penne met zalm

Zalm, prei, room

Penne au saumon

Saumon, poireaux, crème

Penne with spinach 18,00

Spinach, fresh goat cheese, pine nuts, bacon

Penne met spinazie

Spinazie, vers geitenkaasje, pijnboompitten, spekjes

Penne aux épinards

Fromage de chèvre frais, épinards, pignons de pin, lardons

Spaghetti bolognese 16,00

Beef, tomato sauce and herbs

Spaghetti bolognese

Rundsvlees, tomatensaus met verse tuinkruiden

Spaghetti bolognese

Bœuf, sauce tomate aux fines herbes



Gluten free arrabiata 18,00

Tomato sauce, olives and zucchini

Arrabiata glutenvrij

Tomatensaus, olijven en courgette

Arrabiata sans gluten

Sauce tomate, olives et courgette

Cheeses: Emmental or Parmesan Kazen: Emmental of

Parmezaan Fromages: Emmental ou Parmesan

SALADS - SLAATJES - SALADES

Caesar salad Small: 15,00 Large: 19,00

Grilled chicken, egg, parmesan cheese, croutons and anchovies sauce

Salade Caesar

Gegrilde kip, ei, Parmezaanse kaas, croutons en ansjovissaus

Salade César

Poulet grillé, œuf, Parmesan, croûtons et sauce aux anchois

Salad Niçoise Small: 15,00 Large: 19,00

Egg, green beans, olives, onion, tuna fish, tomato and olives

Salade Niçoise

Ei, sperziebonen, olijven, ui, tonijn en tomaten

Salade Niçoise

Oeuf, haricots verts, olives, oignon, thon et tomate



Mixed salad 12,50

Tomato, onion, cucumber, carrots and sweet corn

Gemengde salade

Tomaten, ui, komkommer, wortelen en zoete maïs

Salade mixte

Tomate, oignon, concombre, carotte et maïs



Quinoa salad 15,00

Quinoa, bell pepper, sweet corn, herbs, salad and tomato

Quinoa salade

Quinoa, paprika's, zoete maïs, tuinkruiden, sla en tomaten

Salade Quinoa

Quinoa, poivron, maïs, fines herbes, salade et tomate

Greek salad Small: 15,00 Large: 19,00

Feta, onion, cucumber, bell pepper, oregano

Griekse salade

Feta, ui, komkommer, paprika, oregano

Salade Grecque

Feta, oignon, comcombre, poivron, origan

STARTERS - VOORGERECHTEN - ENTREES

Soup of the day, bread and butter 10,00
Soep van de dag met brood en boter
Potage du jour, pain et beurre

Fish soup with garlic bread and rouille 10,00
Vissoep met lookbrood en rouille
Soupe de poisson, pain à l'ail et rouille

Smoked salmon 19,00
Norwegian salmon, toast, lemon, onion, parsley and salad
Gerookte zalm
Noorse zalm, toast, citroen, ui, peterselie en sla
Saumon fumé
Saumon Nordique, toast, citron, oignon, persil et salade

Cheese croquettes 2pc: 16,00 3pc: 19,00
Old Brugge cheese, lemon and salad
Kaaskroketten
Oud Brugge kaas, citroen en sla
Croquettes au fromage
Fromage de vieux Bruges, citron et salade

Shrimp croquettes 2pc: 18,00 3pc: 21,00
Grey shrimps, salad and cocktail sauce
Garnaalkroketten
Grijze garnalen, sla en cocktailsaus
Croquettes aux crevettes
Croquettes aux crevettes grises, salade et sauce cocktail

Dimsum 12,00
5 flavours: pork, beef, chicken, mushroom and shrimp
Dimsum
5 smaken: varken, rund, kip, paddestoelen, garnaal
Dimsum
5 saveurs: porc, boeuf, poulet, champignons, crevette

FISH - VIS - POISSONS

Dover Sole 32,00

Fried sole, seasonal vegetables, french fries, lemon & butter sauce or sauce tartare

Zeetong

Zeetong gebakken in boter, seizoensgroentjes, frietjes, botersaus met citroen of tartaarsaus

Sole

Sole meunière, légumes de saison, frites, sauce beurre citron ou sauce tartare

Salmon 28,00

Asian vegetable wok, Jasmine rice and curry sauce

Zalm

Aziatische wokgroentjes, jasmijnrijst en currysous

Saumon

Légumes asiatiques au wok, riz jasmin et sauce au curry

Mussels 25,00

Cream-garlic, white wine or sailor style

Mosselen

Room-look, witte wijn of natuur

Moules

Crème à l'ail, vin blanc ou marinière

STEWES - STOOFPOTJES - PLATS MIJOTÉS

Flemish beef casserole 21,00

Seasonal vegetables and french fries

Vlaamse karbonade

Seizoensgroentjes en frietjes

Carbonade à la flamande

Légumes de saison et frites

Veal curry 21,00

Red curry, mixed vegetables, Jasmin rice

Kalfsvlees met curry

Rode curry, gemengde groentjes en jasmijnrijst

Veau au curry

Curry rouge, mix de légumes et riz jasmin



Quorn curry 22,00

Coconut curry, mixed vegetables and rice

Quorn curry

Kokosnoot curry, gemengde groentjes en rijst

Quorn curry

Curry à la noix de coco, mix de légumes et riz

MEAT - VLEES - VIANDES

Rib eye steak (300gr) 28,00
Seasonal vegetables, french fries, salad
Tussenribstuk "Rib eye" (300gr)
Seizoensgroentjes, frietjes en sla
Entrecôte (300gr)
Légumes de saison, frites et salade

Beef Fillet(200gr) 28,00
Seasonal vegetables, french fries, salad
Runderhaas (200gr)
Seizoensgroentjes, frietjes en sla
Filet de Boeuf (200gr)
Légumes de saison, frites et salade

Half farm chicken 24,00
Seasonal vegetables and french fries, salad
Halve hoevekip
Seizoensgroentjes, frietjes en sla
Demi poulet fermier
Légumes de saison, frites et salade

Steak tartare Belgian style 21,00
Onions, capers, pickles, salad, french fries
Steak tartaar op zijn Belgisch
Ui, kappertjes, augurken, sla en frietjes
Steak tartare belge
Oignon, câpres, cornichons, salade et frites

Sauce: Pepper – béarnaise – yellow curry – forest sauce – tomato – tartare – choron
Sauzen: Peper – béarnaise – gele curry – jagersaus – tomatensaus – tartaar – choron
Sauces: Poivre – béarnaise – curry jaune – forestière – tomate – tartare - choron

We welcome enquiries from customers who wish to know whether dishes contain particular ingredients. Please inform your waiter of any allergies that we should be made aware of, when preparing your menu request. The composition of our menus may vary from day to day. Adapted menus available upon request.

Wij verwelkomen vragen van klanten die willen weten of gerechten specifieke ingrediënten bevatten. Gelieve onze medewerkers te informeren bij eventuele allergieën. De samenstelling van onze producten kan veranderen van dag tot dag. Aangepast menu beschikbaar op verzoek.

Nous sommes à votre écoute pour toutes types de renseignement sur les composants de votre plat. Veuillez informer notre personnel en cas d'allergies alimentaires. La composition de nos menus peut varier d'un jour à l'autre.

Share your experience, suggestions or feedback here:
Deel uw ervaringen, suggesties, feedback en alles wat u kwijt wil hier: Partagez vos commentaires et suggestions ici:



<http://globaltivity.com/295gull>

Prices in euro, service and taxes included - Prijzen in euro, dienst en taksen inbegrepen - Prix en euro, service et taxes inclus

DRINKS – DRANK - BOISSONS

Draught Beers – Bier van de tap – Bières pression

Stella Artois 33cl - 50cl 4,70 - 6,60

Hoegaarden 33cl - 50cl 4,90 - 6,80

Leffe Blonde / Brown 33cl - 50cl 5,30 - 7,40

Belgian Beers – Belgische Bieren – Bières Belges

Hoegaarden Grand Cru (8.7°) 5,70

Chimay Bleu (9°) 5,70

Duvel (8.5°) 5,70

Orval (6.2°) 5,80

Westmalle Double (7°) 5,80

Westmalle Triple (9.5°) 6,10

Leffe Triple (8.4°) 6,10

Kriek Belle-Vue (5.2°) 4,90

Jupiler N.A. (0.5°) 4,10

Imported Beers – Buitenlandse Bieren – Bières Importées

Heineken (5.0°) 5,10

Corona Extra (4.5°) 6,00

House Wines – Huiswijn – Vin du patron

White: Riscal 1860 Verdejo Glass: 7,00 Bottle: 33,00

Red: Ardo de Marqués de Riscal Glass: 7,00 Bottle: 33,00

Rosé Glass: 7,50 Bottle: 36,00

Sparkling Wines – Mousserende wijnen – Vins mousseux

Cava Tierra Azul Brut Glass: 7,50 Bottle: 45,00

House Champagne Glass: 13,50 Bottle: 75,00

Laurent Perrier Bottle: 95,00

Mumm Rosé Bottle: 100,00

Veuve Clicquot Brut Bottle: 100,00

Laurent Perrier rosé Bottle: 130,00

Dom Perignon Bottle: 210,00

Aperitifs – Aperitieven – Apéritifs

Kir 8,00

Kir Royal 13,50

Pisang Ambon 6,50

Martini (Rosso, Bianco, Dry) Gancia 6,50

Campari 8,00

Campari Orange 9,70 Ricard / Pernod 8,00

Pineau des Charentes 7,20

Porto / Sherry

Sandeman Fine Tawny 7,00

Sandeman Fine White 7,00

Tio Pepe 7,00

For our wine selection, please ask our 'Sheraton Selects' menu.

Voor onze wijnkeuze verwijzen wij u naar onze 'Sheraton Selects'-kaart.

Pour notre sélection de vins, veuillez consulter notre carte 'Sheraton Selects'.

Spirits & Liquors – sterke drank en likeuren – spiritueux et digestifs

(supplement soft drink) 2,00 (supplement Fever Tree or Red Bull) 3,00 J&B, Johnnie Walker Red 8,00
Bulleit Bourbon, Jack Daniels Bourbon 9,50
Johnnie Walker Black 9,80
Talisker 10years, Glenkinchie 12Y 11,50
Glenlivet 12Y 11,50
Singleton Dufftown, Dalwhinnie 15Y 12,00
Lagavulin 16Y 18,00
Glenlivet 18Y 19,00
Gordon's Gin 8,50
Tanqueray Gin 9,50
Tanqueray Gin 10Y 12,00
Monkey 47 Gin 14,00
Rum Pampero Blanco 8,00
Rum Captain Morgan Black 8,50
Rum Zacapa 23Y 17,00
Tequilla Don Julio Blanco 11,50
Tito's Handmade Vodka 8,00
Smirnoff Vodka 9,00
Ketel One vodka 9,00
Grand Marnier, Cointreau, Drambuie, Amaretto 9,00
Bailey's, Sambuca, Grappa 9,00
Jägermeister 7,50
Fernet Branca 7,90
Eau de Vie (framboise, pêche, poire William) 8,10
Calvados Lecompte Originel 9,00
Armagnac Dartigalongue 9,20
H by Hine VSOP Petite Champagne 10,50

Soft Drinks

Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Sprite, Fanta 3,50
Tonic, Bitter Lemon, Canada Dry, Ice Tea 4,00
Fever Tree, Red Bull 4,20

Waters – Water - Eaux

Vittel 25cl, San Pellegrino 25cl, Perrier 20cl 3,50
San Pellegrino, Aqua Panna 50cl 6,00
Fresh water 75cl 4,00

Fruit Juices – Fruitsappen – Jus de fruits

Orange juice 4,70
Apple, Tomato, Pineapple, Grapefruit, Multi 3,50

Hot Drinks – Warme dranken – Boissons chaudes

Coffee, Espresso, Ristretto, Selection of Tea 3,70
Double Espresso 5,00
Decaf 3,90
Cappuccino 3,90
Café Latte 4,10
Hot Chocolate 3,90
Irish Coffee, French Coffee 8,50
Milk (hot or cold) 3,00