



Prix TVA comprise
TOUS NOS PLATS ET BOISSONS SONT À EMPORTER
Cartes Visa ou Mastercard acceptées à partir de 25€
Bancontact à partir de 10€
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 évènements, contactez-nous :
+32 2 609 19 73
mariatopsidou@hotmail.fr

Prices are VAT included
ALL OUR DISHES AND BEVERAGES CAN BE TAKEN AWAY
Visa or Mastercard cards are accepted from 25€
Bancontact cards from 10€
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
mariatopsidou@hotmail.fr



PRINTEMPS | SPRING MENU



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.

At *Top Délice* 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.

CHAMPAGNES | SPARKLING WINES

	La coupe Glass	La bouteille Bottle
Cava Manolo Rey	6,5 €	40 €
Château R.Dumont	8,5 €	65 €
Laurent Perrier	12 €	80 €
Moët & Chandon Blanc		95 €
Moët & Chandon Rosé		105 €

APÉRITIFS | APERITIFS

Ouzo	6 €
Muscat Blanc	6 €
Porto Rouge	6 €
Campari	6 €
Ricard	6 €
Martini Bianco / Rosso / Rosato	6,5 €
Kir	7 €
Kir Royal	10 €

ASSIETTES APÉRO | APÉRO PLATES

	Petite Small	Grande Large
Portion de légumes crus avec sauce cocktail Raw vegetables with cocktail sauce	5 €	10 €
Portion de fromages Mixed cheese board (portion)	5 €	10 €
Jambon de Parme avec melon et roquette Parma ham, melon, rocket		12 €
Assortiment de charcuteries et ses fromages Cold cuts, mixed cheeses		16 €

SALADES ET PLATS VÉGÉTARIENS SAINS & SANS GLUTEN

HEALTHY & GLUTEN FREE SALADS AND VEGETARIAN DISHES

Wok de légumes | Vegetables wok *NEW* 10 €
Wok de légumes chauds croquants | Pan fried vegetables

Salade de quinoa bio | Organic quinoa salad 16 €
Quinoa, tofu, courgette, petits pois, poivron, aubergine, raisins secs
Quinoa, tofu, zucchini, peas, sweet pepper, aubergine, raisins

Salade orientale | Middle Eastern salad 16 €
Salade mixte, houmous, falafels, tomates cerises, vinaigrette framboise
Mixed salad, hummus, falafels, cherry tomatoes, raspberry vinaigrette

Salade Exotique | Exotic salad *NEW* 18,5 €
Blanc de poulet caramélisé, ananas, salade mixte, vinaigrette
Caramelized chicken with pineapple, mixed salad, vinaigrette

Salade Norvégienne | Norwegian salad *NEW* 19 €
Saumon frais, pomme Granny-Smith, salade mixte frisée, vinaigrette zeste
de citron, copeaux de parmesan et huile d'olive
Fresh salmon, Granny Smith apple salad, curly mixed leaves
with vinaigrette and lemon zest, Parmesan and olive oil

Salade fitness | Fitness salad 19,5 €
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 20,5 €
Noix de Saint-Jacques, scampis, tomates cerises, pignons de pins, Parmesan,
noix, vinaigrette balsamique, pesto
Pan fried scallops, tiger prawns, cherry tomatoes, pine nuts, Parmesan, nuts,
balsamic vinaigrette, pesto

Deuxième panier de pain avec beurre | Second bread basket with butter 1,5€



ENTRÉES ET PLATS FROIDS COLD STARTERS AND DISHES

Soupe du jour | Soup of the day 5 €

Carpaccio de boeuf | Beef Carpaccio 16 €
Boeuf émincé, huile d'olive, Parmesan, tomates séchées, olives, roquette, pesto
Sliced beef, olive oil, Parmesan, sundried tomatoes, olives, rocket, pesto

Filet américain | Steak tartare 18 €
Filet américain préparé maison, salade mixte et frites
Home-made American steak tartare, mixed salad, french fries

Tartare de bœuf à l'italienne | Italian beef tartare 18 €
Tartare de boeuf coupé au couteau, pignons de pin, Parmesan, olives,
basilic frais, huile d'olive
Knife-cut beef tartare, pine nuts, Parmesan, olives, fresh basil, olive oil

Duo de tartares de thon et saumon 22 €
Duo of tuna and salmon tartares
Thon finement coupé servi avec tomates séchées, jeune oignon, aneth, pesto,
betteraves, huile d'olive et tartare de saumon aux graines de sésame et pommes croquantes
Thinly sliced tuna, served with sun-dried tomatoes, onions, dill, pesto, beetroot, olive oil
and salmon tartare served with sesame seeds and apple crisps

Deuxième panier de pain avec beurre | Second bread basket with butter 1,5€



PLATS CHAUDS | MAIN COURSES

VIANDE ROUGE | RED MEAT

Cheeseburger 20,5 €

Cheeseburger fait maison 100% pur boeuf, tomates, oignons frits, salade et frites
Home-made cheeseburger with 100% pure beef, tomatoes, fried onions, salad and fries

Entrecôte de boeuf | Rib eye steak 25,5 €

Entrecôte de bœuf à la plancha, salade mixte et pommes de terre rissolées
Grilled rib eye steak, mixed salad and pan seared potatoes

Filet pur de boeuf | Beef tenderloin 27 €

Filet pur de boeuf, poêlée de légumes croquants et frites
Stir fried beef and pan fried vegetables and fries

VOLAILLE | POULTRY

Cuisses de poulet grillées | Grilled chicken thighs NEW 17,5 €

Cuisses de poulet désossées avec taboulé et légumes chauds croquants
Boneless chicken thighs with tabbouleh and pan fried vegetables

Escalope de poulet grillé | Grilled chicken escalope 18 €

Escalope de poulet grillé, coulis de tomates, pommes de terre vapeur, salade mixte, vinaigrette framboise
Grilled chicken escalope, tomato sauce, steamed potatoes, mixed salad, raspberry vinaigrette

Deuxième panier de pain avec beurre | Second bread basket with butter 1,5€

ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

Riz sauvage, légumes croquants, pâtes complètes, pommes de terre vapeur ou rissolées, frites ou croquettes 4 €
Wild rice, seasonal vegetables, whole wheat pasta, steamed or pan fried potatoes, fries or croquettes

SAUCES

Sauce Top Délice Provençale, poivre vert, Béarnaise, champignons, beurre maître d'hôtel, Roquefort 3,5 €
Top Délice sauce, Provençal, green pepper, Béarnaise, mushroom, herb butter, Roquefort

POISSON | FISH

Croquettes de crevettes maison | Homemade prawn croquettes 16,5 €

Croquettes de crevettes grises, bisque de crevette, fromage râpé
Shrimps croquettes, bisque, grated cheese

Saumon grillé | Grilled salmon 20,5 €

Dos de saumon, coulis de tomates, wok de légumes de saison, algues wakame
Salmon steak, tomato sauce, stir fried vegetables, wakame seaweed

Filet de dorades | Sea Bream fillets NEW 27 €

Filets de dorade sautés, épinards, sauce au citron et à la moutarde à l'ancienne
Sea bream fillets, spinach, lemon and old fashioned mustard sauce

Deuxième panier de pain avec beurre | Second bread basket with butter 1,5€



PÂTES | PASTA

A 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 14 €

Jambon, fromage et crème | Ham, cheese, cream 14 €

Poulet champignons à la crème 18 €
Chicken, mushrooms, cream sauce

PLATS ACADEMY POUR LES PETITS ACADEMY MEALS FOR LITTLE ONES

Croque-monsieur avec frites 6,5 €
Croque-monsieur with french fries

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 8 €
Meatballs in tomato sauce with rice, fries or pasta

Nuggets de poulet avec du riz, des frites ou des pâtes 9 €
Chicken nuggets with rice, fries or pasta

Mini Cheeseburger 10 €
Mini cheeseburger fait maison 100% pur boeuf, frites
Mini home-made cheeseburger with 100% pure beef, fries



ASSIETTES SANDWICHES | SANDWICHES

TOUS NOS SANDWICHES SONT SERVIS AVEC UNE SALADE MIXTE
ALL OF OUR SANDWICHES ARE SERVED WITH A MIXED SALAD

		A emporter Take away
Roméo Romeo	8 €	5 €
Mozzarella, tomates, jambon, roquette Mozzarella, tomatoes, ham, rocket		
French Club	8 €	5 €
Jambon, fromage, œufs, tomates, mayonnaise Ham, cheese, eggs, tomatoes, mayonnaise		
Martino	8 €	5 €
Américain préparé, oignons, cornichons, sauce Martino Steak tartare, onions, gherkins, Martino sauce		
Omelette	8 €	5 €
Œufs, tomates, ciboulette Eggs, tomatoes, chive		
Jardinier Garden	9 €	5,5 €
Légumes grillés, gouda jeune, tapenade, tomates séchées Grilled vegetables, young Gouda, tapenade, sundried tomatoes		
Normandie Normandy	9 €	5,5 €
Brie, miel, noix, pommes Brie, honey, nuts, apples		
Norvégien Norwegian	10 €	5,5 €
Saumon, Philadelphia fines herbes, oignons, cressonnette Salmon, herb cream cheese, onions, watercress		

Les sandwiches, paninis et croques sont servis au restaurant jusqu'à 18.00.
Sandwiches, paninis and toasties are served at the restaurant until 18.00.

PANINIS

		A emporter Take away
Mozzarella, tomates et basilic	7,5 €	5 €
Mozzarella, tomato and basil		
Mozzarella, jambon maigre	8 €	5 €
Mozzarella with lean ham		
Légumes grillés Grilled vegetables	8,5 €	5,5 €
Légumes grillés (aubergine, courgette, poivron) et mozzarella Grilled vegetables (aubergine, zucchini, pepper) with mozzarella		
Saumon fumé Smoked salmon	10 €	5,5 €
Saumon fumé et Philadelphia fines herbes Smoked salmon and herb cream cheese		

CROQUES | TOASTIES

Croque-monsieur	9 €
Jambon, fromage, salade, frites Ham, cheese, salad, fries	
Toasts Norvégiens Norwegian toasts <i>NEW</i>	14 €
Saumon frais, Philadelphia, zeste de citron, oignons perles et roquette Fresh salmon, herb cream cheese, lemon zest, pearl onions, rocket	
Croque Club Aspria	14 €
Filet de dinde, mayonnaise, bacon, tomates, salade, frites Turkey fillet, mayonnaise, bacon, tomatoes, salad, fries	

Les sandwiches, paninis et croques sont servis au restaurant jusqu'à 18.00.
Sandwiches, paninis and toasties are served at the restaurant until 18.00.



DESSERTS ET GLACES DESSERTS AND ICE CREAM

Panacotta fruits rouges Red berries panacotta <i>NEW</i>	7 €
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 et spéculoos Vanilla crème brûlée and speculoos biscuits	8,5 €
Moelleux au chocolat et à la framboise Molten chocolate cake with raspberry	9,5 €
Festival de fruits frais Seasonal fruit salad	9 €
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 Lemon	6 €
Framboise Raspberry	6 €
Fruit de la passion Passion fruit	6 €
Mangue Mango	6 €
Coupe enfant Children's ice cream (Une boule au choix One scoop of your choice)	3 €

MILKSHAKES

Vanille / Fraise / Chocolat Vanilla / Strawberry / Chocolate	5 €
Banane Banana	5,5 €
Protéines Protein	6,5 €

JUS DE FRUITS FRAIS | FRESH JUICES

Jus orange / pamplemousse / pomme Orange / grapefruit / apple juice	4,5 €
Détox Detox Carottes, orange, pomme, gingembre Carrots, orange, apple, ginger	6 €
Chose "Chose" Pamplemousse, tonic Grapefruit, tonic	6 €
Jus de légumes Vegetable juice Légumes au choix Vegetables of your choice	6 €
Jus de légumes verts Green vegetable juice Céleri, poivron vert, concombre, pomme verte Celery, green pepper, cucumber, green apple	6 €
Votre composition Your combination (légumes ou fruits au choix vegetables or fruits of your choice)	

2 choix choices	5 €
3 choix choices	6 €
4 choix choices	7 €
Gingembre Ginger	0,5 €



SOFTS | SOFT DRINKS

Chaudfontaine (plat / pétillant) & **Vittel** (plat)
Chaudfontaine (still / sparkling) & **Vittel** (still)

¼ litre	2,5 €
½ litre	4 €
1 litre	6 €

San Pellegrino (pétillant | sparkling)

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

Coca-Cola (Normal, Light, Zero)

3 €

Fanta (Orange, Lemon)

3 €

Sprite

3 €

Ice Tea (Peach, Green)

3 €

Schweppes (Tonic, Agrumes, Bitter Lemon)

3 €

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

3 €

Looza (Orange, Apple, Multivitamin, Apple-Cherry, Pineapple)

Looza Tomate | Tomato

3,5 €

BOISSONS BIEN-ÊTRE & ÉNERGISANTES

WELLBEING & ENERGY DRINKS

AA drink

3 €

Aloe

3,5 €

Tao

3,5 €

Limonade Michel Augustin | Michel Augustin Lemonade

3,5 €

Aquarius

3,5 €

Evian Fruits & Plantes

3,5 €

Eau de coco | Coconut water

3,5 €

Red Bull

4 €

Plus de renseignements sur toute la gamme au Restaurant
More information on the full range at the Restaurant



VINS MAISON BIO HOUSE ORGANIC WINES

Pour plus de choix, consultez la carte des vins
For more choices, ask for the wine list

	Verre Glass
Rouge Red	5 €
Rosé	5 €
Blanc White	5 €

BIÈRES PRESSION | DRAUGHT BEERS

	25 cl	33 cl	50 cl
Maes	2,5 €	3,5 €	5 €
Grimbergen	3,5 €	4,5 €	6 €
Blanche de Brugges	3,5 €	4,5 €	6 €
Triple Affligem	3,5 €	4,5 €	6 €

BIÈRES EN BOUTEILLE BOTTLED BEERS

Maes sans alcool alcohol free	3 €
Lindemans (Kriek, Framboise, Pêcheresse)	4 €
Carlsberg	4 €
Corona	4 €
Duvel	4,5 €
Leffe (Blonde, Brune)	4,5 €
Chimay	5 €
Triple Karmeliet	4,5 €

LIQUEURS

Baileys	6 €
Sambucca	6 €
Limoncello	6 €
Metaxa	6 €
Grappa	6 €
Calvados	6 €
Cointreau	7 €
Grand Marnier	7 €
Disaronno	7 €

SPRITUEUX | SPIRITS

WHISKEY

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

VODKA

Eristoff / Eristoff Red	7 €
--------------------------------	-----

GIN

Bombay Dry Gin	9 €
Heindrick's	15 €

RHUM | RUM

Bacardi	8 €
Havana Club	8 €
Havana Club 7 Años	9 €

Supplément soft | Extra mixer 1 €

Supplément jus de fruits | Extra fruit juice 1,5 €

Supplément Red Bull | Extra Red Bull 2 €



CAFÉS | COFFEES

Café / Espresso / Decaféiné Coffee / Espresso / Decaffeinated	2,7 €
Double Espresso	3,7 €
Café Latte	3,7 €
Chocolat Chaud Hot Chocolate	3,5 €
Cappuccino	3,7 €
Irish Coffee	6,5 €

CAFÉS GLACÉS | ICED COFFEES

Chocolat Froid Cold Chocolate	3,5 €
Café Frappé Frappé Coffee	4 €
Freddo Espresso Iced Espresso	4 €
Freddo Cappuccino Iced Cappuccino	4,5 €

LES THÉS - PALAIS DU THÉ | TEAS

THÉS NOIRS | BLACK TEAS

Cachemire Kashmir	4 €
Thé noir, agrumes et épices Black tea, citrus fruits and spices	

THÉS VERTS PARFUMÉS | FLAVOURED GREEN TEAS

Citron vert sencha Lime sencha	4 €
Earl Grey sencha	4 €
Thé vert aux 7 agrumes Green tea with 7 citrus fruits	4 €
Thé du Hammam Hammam tea	4 €
Pétales de fleurs et fruits Flower petals and fruits	
Fleur de Jasmin Jasmine tea	4 €
Jasmin et pointes blanches Jasmin and white tea tips	
Ikebana	4 €
Mélange thé vert et thé noir, menthe, rose et jasmin A blend of green and black teas, mint, rose and jasmine	

LES JARDINS : INFUSIONS GOURMANDES THE GARDENS: GOURMET INFUSIONS

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