



Bar Magritte



René Magritte, *Le Géant (René Magritte à l'échiquier)*, 1937.
Le Géant (René Magritte à l'échiquier), © Succession/Estate René Magritte - Sabam, Belgium, 2023.
© Photothèque R. Magritte / Adagp Images, Paris, 2023.



René Magritte, René Magritte à la pomme.
René Magritte à la pomme, © Succession/Estate René Magritte - Sabam, Belgium, 2023.
© Photothèque R. Magritte / Adagp Images, Paris, 2023.

LE MAGICIEN

Vous vous trouvez dans la ville où René Magritte a entamé son voyage pour devenir l'artiste le plus connu de l'histoire belge et l'un des peintres les plus influents du mouvement surréaliste.

Après avoir vu *"Chant d'amour"* de Giorgio de Chirico en 1922, Magritte a réalisé le potentiel de l'utilisation de l'art pour explorer l'imagination humaine. Il a décrit cela comme étant "le moment le plus émouvant de ma vie: mes yeux ont vu pour la première fois".

Trois ans plus tard, Magritte rencontrait Salvador Dalí à Paris, et ils ont, avec d'autres, mené un art avant-gardiste, se libérant des mécaniques rationnelles de la période d'après-guerre, grâce au rêve et à l'imagination fantastique. La plupart de l'inspiration de Magritte provenait de la littérature surréaliste. Il plaçait souvent ses images à côté de mots, que ce soit de courtes phrases, des titres cryptés ou encore des *"Poèmes"* d'E.L.T. Mesens, auxquels notre menu fait référence.

En créant cette expérience sensorielle autour du monde de René Magritte, le Bar Magritte se joint au Musée René Magritte et au Musée Royal des Beaux-Arts afin de célébrer le travail et la vie de cet artiste talentueux, rêveur, qui n'avait aucune limite.



René Magritte, Le bain de cristal, 1946.

Le bain de cristal, © Succession/Estate René Magritte - Sabam, Belgium, 2023.

© Photothèque R. Magritte / Adagp Images, Paris, 2023.

LE BAR MAGRITTE

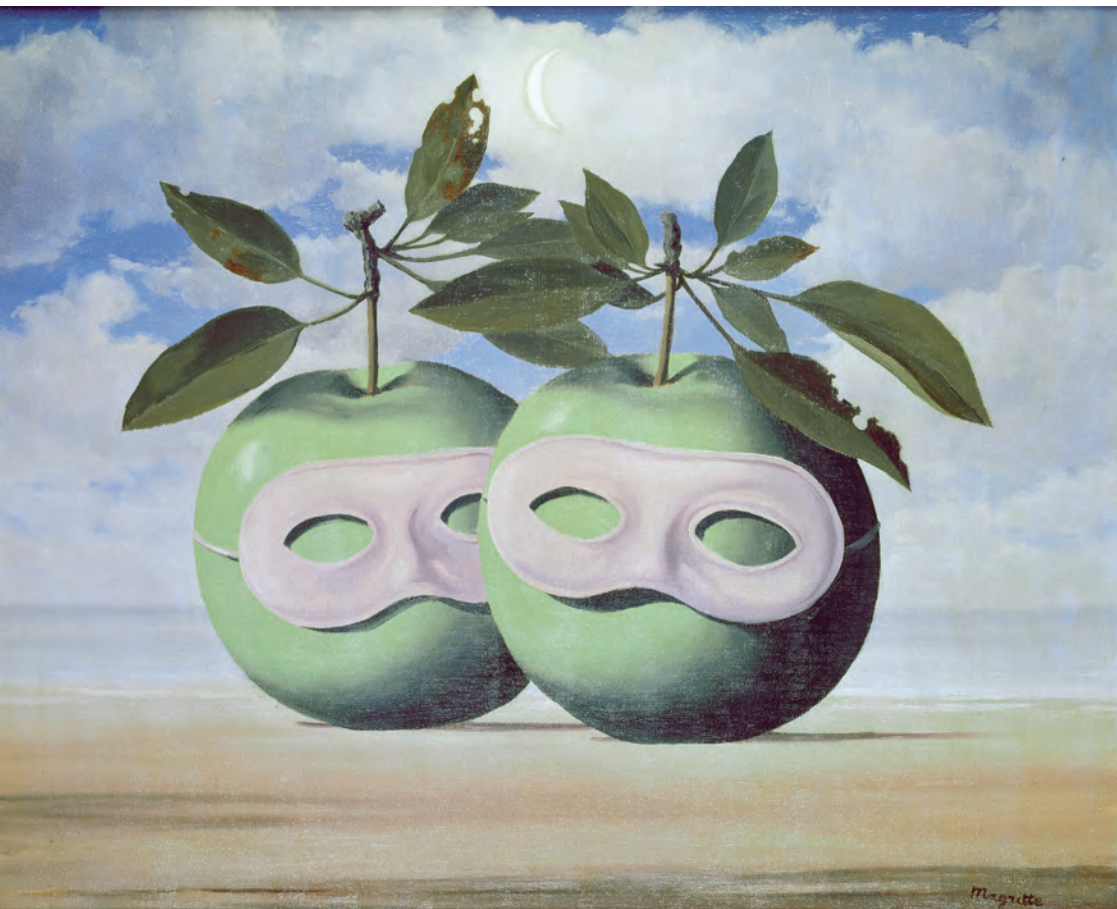
“Ce n’est pas une question de surprendre les gens avec quelque chose, mais bien d’être surpris qu’on soit surpris.”

Les oeuvres de René Magritte nous forcent à repenser les mots et les images que nous voyons tous les jours. L’ordinaire devient extraordinaire, et l’on se trouve transporter dans un voyage surréaliste.

En venant profiter au Bar Magritte d’un savant mélange de mixologie, d’art et de jazz, vous vous retrouvez plongé dans un voyage initiatique au cœur de l’univers du maître peintre.

Notre carte a été créée par notre équipe et Salvatore Calabrese, l’un des mixologistes les plus reconnus de notre époque, appelé également “*The Maestro*”, le créateur du célèbre “Breakfast Martini”.

Vous pouvez choisir parmi une sélection de dix cocktails tirés de l’époque de René Magritte et dix cocktails inspirés de ses oeuvres. Préparez-vous à goûter des nuances fumées comme si vous buviez dans une pipe, ou bien à découvrir la saveur de la poire sous trois textures différentes. Préparez-vous surtout à être surpris.



René Magritte, Le prêtre marié, 1961.

Le prêtre marié, © Succession/Estate René Magritte - Sabam, Belgium, 2023.

© Photothèque R. Magritte / Adagp Images, Paris, 2023.

INSPIRATION DU TRAVAIL DE RENÉ MAGRITTE

DOUBLE SENS - 23

Doux et crémeux avec des nuances
de noisette, provenant de l'avocat et
des notes vives de pomme verte.

*Pisco infusé à la Pomme
Avocat et Absinthe
Sirop Simple
Jus de Citron*

SHÉHÉRAZADE - 23

Une œuvre d'art. Le verre dans lequel est servi cet élégant Martini est la véritable star de ce cocktail.

*Vodka Glacée
Citron Amer
Champagne Rosé*



LE LYRISME - 23

Une sensuelle célébration de la
poire en trois textures.

Calvados
Sirop de Poire
Cidre de Poire



René Magritte, *Le lyrisme*, 1947.
Le lyrisme, © Succession/Estate René Magritte - Sabam, Belgium, 2023.
© Photothèque R. Magritte / Adagp Images, Paris, 2023.



René Magritte, La bonne foi, 1965.

La bonne foi, © Succession/Estate René Magritte - Sabam, Belgium, 2023.

© Photothèque R. Magritte / Adagp Images, Paris, 2023.

BONNE FOI - 23

La chaleureuse saveur de l'amande grillée avec la subtilité du sherry.

Bourbon infusé à l'Amande
Tio Pepe Sherry
Amertume
Mescal

HISTOIRE CENTRALE

Profond et aromatique avec un
soupçon de saveur de café et une
pointe de menthe.

Cadelo
Acqua Bianca
Café
Sirop



René Magritte, L'histoire centrale, 1928.
L'histoire centrale, © Succession/Estate René Magritte - Sabam, Belgium, 2023.
© Photothèque R. Magritte / Adagp Images, Paris, 2023.

MAGRITTE - 24

Un hommage intense et sophistiqué à
l'amour de Magritte pour le vin rouge.

Rhum Brun
Vin Rouge de Bordeaux
Brandy à l'Abricot
Liqueur de Fraise
Jus d'Orange
Sirop de Miel





René Magritte, L'incendie, 1943.
L'incendie, © Succession/Estate René Magritte - Sabam, Belgium, 2023.
© Photothèque R. Magritte / Adagp Images, Paris, 2023.

L'INCENDIE - 23

Pétillant et frais avec un léger
arôme de melon.

Gin
Liqueur de Melon
Jus de Citron
Soda au Melon

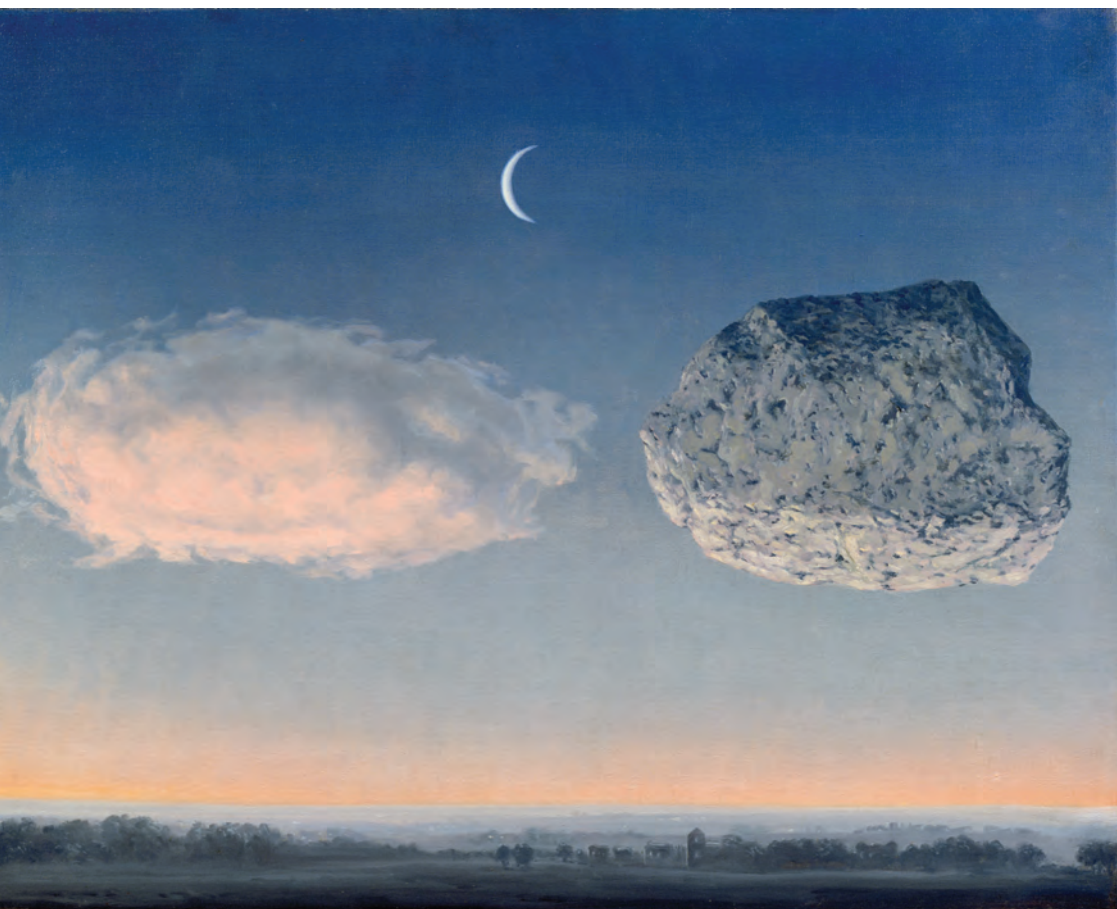
LE RETOUR - 23

Long et rafraîchissant, avec des pointes
de chocolat et de bergamote.

Tequila
Curaçao Bleu
Acide Citrique
Italicus Rosolio di Bergamotto
Cacao blanc
Tonic



René Magritte, Le retour, 1940.
Le retour, © Succession/Estate René Magritte - Sabam, Belgium, 2023.
© Photothèque R. Magritte / Adagp Images, Paris, 2023.



René Magritte, La bataille de l'Argonne, 1959.

La bataille de l'Argonne, © Succession/Estate René Magritte - Sabam, Belgium, 2023.

© Photothèque R. Magritte / Adagp Images, Paris, 2023.

LA BATAILLE DE L'ARGONNE - 23

Un punch doux et sucré;
une oeuvre d'art de saveurs.

Gin Hoxton Rosé
Sirop de Champagne
Cordial aux Fraises
Crème Double



René Magritte, La magie noire, 1945.

La magie noire, © Succession/Estate René Magritte - Sabam, Belgium, 2023.

© Photothèque R. Magritte / Adagp Images, Paris, 2023.

MAGIE NOIRE - 23

Sucrée et salée;
une énigme pour les sens.

Vodka Vanille
Jus de Citron
Blanc d'Oeuf
Thé aux Pois
Sirop de Fruit de la Passion

LE MONDE DE RENÉ MAGRITTE

SIDECAR - 21

Magritte a travaillé à Paris et à Londres où le sidecar à été inventé. Les deux villes prétendent avoir inventé le cocktail pour un client qui est arrivé dans un bar dans le sidecar d'une moto.

Cognac, Cointreau, Jus de citron, Grand Marnier

MANHATTAN - 21

La galerie Julien Levy à Manhattan fut l'endroit de la première exposition de Magritte. Les rumeurs racontent que le cocktail fut créé au Manhattan Club dans les années 1870.

Whiskey, Vermouth Sucré, Angostura Amer

BRONX - 21

Un cocktail New-Yorkais, créé à l'occasion de l'ouverture du Zoo du Bronx en 1899. Ce cocktail était très couru lorsque Magritte était à New-York dans les années 1930 et 1960.

Gin, Vermouth Sucré, Vermouth Sec, Jus d'Orange

FRENCH 75 - 25

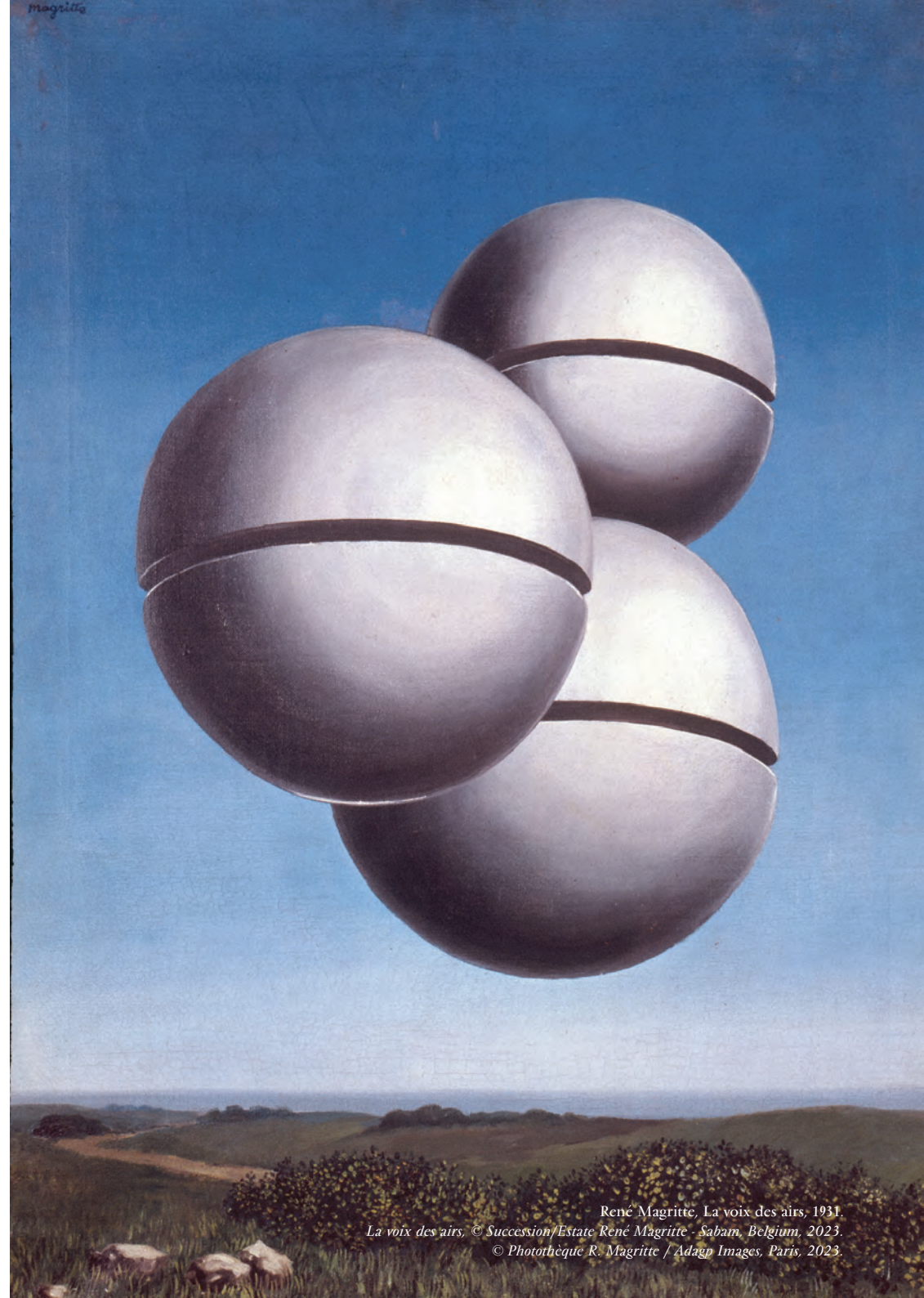
Le French 75 porte son nom en référence au fusil 75 millimètre utilisé par les Français durant la première guerre mondiale. Durant ce temps, Magritte avait quitté sa maison pour Bruxelles, afin de devenir dessinateur.

Gin, Jus de Citron, Sirop, Champagne

MARTINI - 21

L'origine exacte du Martini n'est pas claire, c'est devenu l'un des cocktails les plus iconiques du monde de Magritte.

Gin/Vodka Glassé, Vermouth Sec



LE MONDE DE RENÉ MAGRITTE

NEW YORK SOUR - 21

Cette recette vient d'Allen Katz, le cofondateur de la New-York Distilling Company, et utilise du vin rouge, la boisson favorite de Magritte.

Woodford Wiskhey, Jus de Citron, Sirop, Blanc d'oeuf, Angostura, Garniture de Vin Rouge

ABSINTHE SUISSESE - 21

La majorité des pairs de Magritte, Pablo Picasso notamment, utilisait l'absinthe afin de stimuler leur inspiration créative.

Absinthe, Orgeat, Blanc d'oeuf

CASANOVA - 21

Salvador Dalí, ami et compagnon surréaliste de Magritte, a également créé un livre de cocktails. Le Casanova était son cocktail favori.

Cognac, Bénédictine, Campari, Jus d'orange, Sirop de Gingembre, Poivre de Cayenne

NEGRONI - 21

On raconte que le Negroni fut inventé à Florence par le comte intrépide Camillo Negroni au début du 20e siècle. Il représente l'un des choix les plus populaires du temps de Magritte.

Gin, Vermouth Rouge Sucré, Campari

FILM MAKER - 21

Ce cocktail est un hommage au réalisateur Alfred Hitchcock, qui s'inspira du surréalisme et travailla avec Salvador Dalí. En plus de la carrière artistique de l'artiste, Magritte était également un réalisateur amateur et enthousiaste.

Whiskey irlandais, Grand Marnier, Jus d'ananas, Jus de citron, Sirop de confiture d'Orange au Miel, Chocolat Amer



René Magritte, La reproduction interdite, 1937.

La reproduction interdite, © Succession/Estate René Magritte - Sabam, Belgium, 2023.

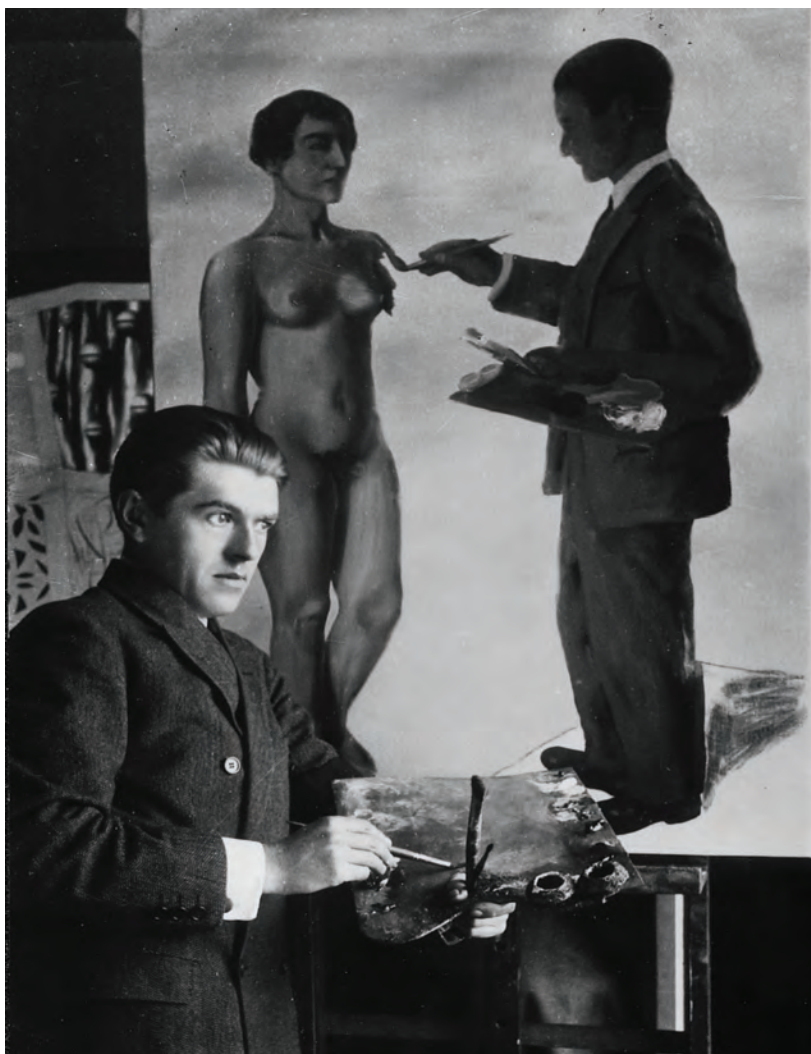
© Photothèque R. Magritte / Adagp Images, Paris, 2023.



René Magritte, La grande guerre, 1964.
 La grande guerre, © Succession/Estate René Magritte - Sabam, Belgium, 2023.
 © Photothèque R. Magritte / Adagn Images, Paris, 2023.

CHAMPAGNES ET VINS PÉTILLANTS

	150ml	375ml	Bottle
BRUT			
Laurent-Perrier	25	-	120
Ruinart	-	-	145
Domaine de Chant d'Eole	20	-	95
Ruinart Blanc de Blancs	-	-	195
Billecart-Salmon	-	-	120
Bollinger	-	-	145
Laurent-Perrier Millesime 2012	-	-	160
Laurent-Perrier Ultra Brut	-	-	145
Prosecco Belstar	16	-	72
ROSÉ			
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	-	-	160
Ferrari Trento Doc Brut Maximum Rosé	24	-	125
Billecart-Salmon Rosé	-	75	135
CUVÉE PRESTIGE			
Laurent-Perrier Grand Siècle	-	-	280
Dom Pérignon	-	-	400
Louis Roederer Cristal	-	-	450



René Magritte, Magritte posant devant la "Tentative de l'impossible".
 Magritte posant devant la "Tentative de l'impossible", © Succession/Estate René Magritte -
 Sabam, Belgium, 2023. © Photothèque R. Magritte / Adagp Images, Paris, 2023.

VIN BLANC

	150ml	Bottle
Chablis - Grand Regnard <i>AOC 100% Chardonnay</i>	17	85
Pouilly Fumé - Ladoucette <i>AOC 100% Sauvignon Blanc</i>	16	78
M de Martet - Château Martet <i>AOC Sémillon, Sauvignon Blanc et Muscadelle</i>	16	78
Soirée à l'opéra - Gudule <i>Petit Manseng, Riesling et Gewurztraminer</i>	16	78
Lamigo Blanc - Gudule <i>Maturano, Gewurztraminer</i>	14	69

VIN ROSÉ

Après-midi au parc - Gudule <i>Zweigelt, Cabernet Franc, Malbec</i>	17	85
Whispering Angel - Château d'Esclans <i>AOC 80% Garnacha Tinta, 12% Rolle, 8% Cinsault</i>	16	78

VIN ROUGE

	150ml	Bottle
Saint-Emilion Grand Cru - Château Fleur Lartigue <i>AOC 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon</i>	19	90
Régnard Réserve Bourgogne Pinot Fin - Régnard <i>AOC 100% Pinot Noir</i>	17	85
M de Martet - Château Martet <i>AOC Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>	16	78
La réserve de Famille - Château Martet <i>AOC 100% Merlot</i>	-	90
Lamigo - Gudule <i>Sangiovese, Syrah, Grenache</i>	16	78



René Magritte, Georgette et René, 1922.
Georgette et René, 1922, © Succession/Estate René Magritte - Sabam, Belgium, 2023.
© Photothèque R. Magritte / Adagp Images, Paris, 2023.

WHISKY

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Le Speyside

Balvenie 12yr	23
Balvenie 25yr	150
Balvenie 21yr	36
Ben Nevis 1998	41
Glenfiddich 15yr	24
Glenrothes 1995	37
Knocando	26
Macallan 12yr Double Cask	29
Macallan Rare Cask	69
Macallan Reflexion	196
Mortlach, Rare Old	40

Les Îles

Ardbeg 10yr	19
Bruichladdich Islay Barley	19
Highland Park 12yr	19
Laphroaig 10yr	20
Lagavulin 16yr	20
Octomore	65
Port Charlotte Islay Barley	20
Talisker 10yr	26

Les Hauts Plateaux

Dalwhinnie 15yr	22
Glenmorangie Original	18
Glenmorangie 18yr	29
Oban 14yr	26

WHISKY

SINGLE MALT BELGE

Belgian Owl Single Malt Green Identity	20
Belgian Owl Single Malt Blue Evolution	25
Belgian Owl Single Cask Purple Passion	26
Belgian Owl Coffee Finish 5yr	34

BLENDED SCOTCH

Chivas Regal 12yr	20
Monkey Shoulders	18
J. Walker Black Label	22
Johnnie Walker Blue Label	48

WHISKEY AMÉRICAIN

Bulleit Rye	21
Hudson Rye	28
Maker's Mark	23
Woodford Reserve	22
Knob Creek	22
Michter's US #1	25
Blanton's Gold	30

BLENDED WHISKEY IRLANDAIS

Jameson	17
Bushmills 10yr	20

WHISKY JAPONAIS

Hakushu 12	25
Hibiki Santory	30



SPIRITUEUX

GIN

Panda (Belgique)	19
Copperhead (Belgique)	19
Arduenna (Belgique)	19
Maredsous Aqueatis (Belgique)	19
Tanqueray (Angleterre)	19
Tanqueray No.10 (Angleterre)	19
Hendrick's (Ecosse)	19
Monkey 47 (Allemagne)	19
Bombay Sapphire (Angleterre)	19
London No.3 (Angleterre)	19
Hoxton Pink (Angleterre)	19
The Botanist (Ecosse)	19
Roku (Japon)	19
Nikka (Japon)	19
Botaniets Ginger-yuzu Gin 0.0% (Belgique)	19

VODKA

Belvedere	19
Grey Goose	19
Ketel One	19
Tito's	19
Cosmik Pure Diamond	19
Beluga	23

AMARO

Averna	14
Fernet Branca	14
Amaro Montenegro	14
Amaro Nardini	14

SPIRITUEUX

RHUM

Marlin Spike Blended Age	18
Matusalem 23	23
Mount Gay XO	22
Mount Gay 1703	50
Diplomatico Reserva Exclusiva	22
Plantation XO	23
Zacapa XO	35
<i>Sélection Premium</i>	
Colours Of Rum, Caroni Distillery 1998, Trinidad	160
Rom De Luxe, Enmore Distillery 1990, Guyana	134
Saint James 1979, Martinique	230

TEQUILA ET MEZCAL

Patron Silver	18
Don Julio Reposado	20
Don Julio 1942	50
Del Maguey Vida Mezcal	20
Casamigos Tequila Reposado	22
Casamigos Mezcal	30
Clase Azul Tequila Reposado	60

SHERRY

Fino	14
Oloroso	14
Pedro Ximenes	14

CACHACA

Abelha Organic	18
----------------	----

SPIRITUEUX

CALVADOS

Calvados Domfrontais	18
Calvados Dupont 15yr	23
Calvados Dupont 1988	55

COGNAC

	1cl	2cl	4cl
Remy Martin Louis XIII	60	100	190
Remy Martin VSOP			24
Courvoisier Hine Antique XO			35
Hennessy XO			44
Jean Fillioux La Pouyade			28

ARMAGNAC

Castarede Napoléon	26
Castarede 1964	50

EAU DE VIE

Eau de Villée	14
Poire Williamine	18
Marc de Gewurztraminer	18
Mirabelle	18

PORTO

Taylor's Blanc	14
Taylor's 10yr	18
Taylor's 20yr Tawny	26

BIÈRES EN BOUTEILLE

Bière A, Pale Ale <i>Brassée dans une microbrasserie au cœur de Bruxelles, la recette de cette bière a été ressuscitée exclusivement pour l'Hôtel Amigo.</i>	9
Orval, Ale Trappiste <i>Bière houblonnée acidulée de l'abbaye d'Orval dans le sud de la Belgique.</i>	10
Saint Feuillien Grand Cru, Pale Ale <i>Bière blonde au goût non épicé de la Brasserie St-Feuillien, à l'est de Mons.</i>	10
Jambe De Bois, Triple Hop <i>Bière blonde brassée par la Brasserie De La Senne en hommage à la révolution belge.</i>	9
Zenne Pils, Lager artisanale non filtrée <i>Bière de fermentation basse non filtrée et non pasteurisée avec un caractère malté de la Brasserie De La Senne.</i>	9
Geuze Cantillon, Lambic <i>Surnommée "Champagne de Bruxelles", cette bière brassée à Anderlecht est une authentique Lambic Gueuze.</i>	14
Kriek Boon, Lambic à la cerise <i>Légèrement sucrée, légèrement acidulée, avec des saveurs de cerises fraîches, cette bière à fermentation spontanée est élaborée à partir de Lambic vieux et jeune, vieilli en fût de chêne.</i>	9
Rochefort 10, Ale Trappiste <i>Bière brune avec des notes de cuir, d'épices, d'abricot et une touche de chocolat aigre-doux.</i>	10
Jupiler 0% <i>La version sans alcool de la fameuse bière de Liège.</i>	8



René Magritte, Le libérateur, 1947.
Le libérateur, © Succession/Estate René Magritte - Sabam, Belgium, 2023.
© Photothèque R. Magritte / Adagp Images, Paris, 2023.



René Magritte, *Le monde poétique*, 1926.

Le monde poétique, © Succession/Estate René Magritte - Sabam, Belgium, 2023.

© Photothèque R. Magritte / Adagp Images, Paris, 2023.

BOISSONS CHAUDES

Espresso	6
Double Espresso	8
Macchiato	6
Cappuccino	8
Latte Macchiato	8
Chocolat Chaud	10
Irish Coffee	16

THÉ EN VRAC

8

Darjeeling Imperial
English Breakfast - Assam
Thé vert impérial Earl Grey
Thé au Jasmin Silver Needle

INFUSIONS & TISANES

8

Verveine Citron
Cassis et Hibiscus
Camomille Menthe Poivrée
Citronnelle et Gingembre

EAU & SODAS

Bru Plate ou Pétillante 50cl	6
Bru Plate ou Pétillante 100cl	8
Tonic, Ginger Beer	6
Canada Dry	6
Coca-Cola, Zero	6
Fanta	6
Sprite	6
Jus d'orange fraîchement pressé	10
Jus de fruits et Nectares Alain Milliat (Pomme, Poire, Raisin, Fraise ou Tomate)	12



René Magritte, Le paysage de Baucis, 1966.
Le paysage de Baucis, © Succession/Estate René Magritte - Sabam, Belgium, 2023.
© Photothèque R. Magritte / Adagp Images, Paris, 2023.



René Magritte, La vengeance, 1939.
 La vengeance, © Succession/Estate René Magritte - Sabam, Belgium, 2023.
 © Photothèque R. Magritte / Adagp Images, Paris, 2023.

PETITE RESTAURATION

Crudités du marché matinal, pesto de roquette, hummus et mayonnaise d'amandes à la curcuma <i>(Option Végane) 7.8</i>	18
Croquettes de crevettes, persil frit, sauce au citron confit <i>1.2.3.5.6.7.8</i>	22
"Sachot" fish & chips - Frites de la maison "De Corte" <i>1.3.5.6.7.8</i>	22
Pistolet: steak tartare de Dierendonck <i>1.2.3.8.9</i>	18
L'Avenir: baguette jambon-beurre ou à la parmigiana d'aubergines <i>(Option Végétarienne) 1.2.3.8</i>	18
<i>Nos sandwiches sont servis avec une petite salade et frites de la maison "De Corte"</i>	
Salade Liegeoise de Monsieur Magritte	26
Salade Amigo avec au choix: mozzarella, poulet ou thon <i>(Option Végane, Option Végétarienne) 2.6</i>	26
Penne all'Arrabbiatissima ³	26
Les Amants: ravioli "moules-frites" <i>1.2.3.6.10</i>	34
Calamars Carbonara ^{1.6}	34
Petites côtelettes de veau, haricots verts, tomates et basilic <i>1.2.3.8</i>	34
Monographie de gorgonzola, confit de fruits à la moutarde ^{2.9}	18
Ceci est un fromage: cheesecake <i>1.2.3.7</i>	18
Gaufre façon Dame blanche <i>1.2.3.7</i>	18
Affogato au café liégeois ^{1.2}	16
Sorbets et glaces ^{1.2}	16

*1 œufs 2 lactose 3 gluten 4 céleri 5 crustacés 6 poisson 7 fruits à coque 8 arachides
 9 moutarde 10 mollusques 11 lupin 12 sulfites 13 soya 14 sésame*

Image de couverture: René Magritte, Sans titre.
Sans titre, © Succession/Estate René Magritte - Sabam, Belgium, 2023.
© Photothèque R. Magritte / Adagp Images, Paris, 2023.

Nous privilégions les produits locaux et de saison. Nos poissons sont pêchés de manière durable et ne sont pas en voie d'extinction. La viande provient d'élevages qui respectent le bien-être animal. Nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris.

Nous vous remercions de nous informer en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Nous vous invitons à nous demander conseil sur nos options de menu végétalien, sans gluten, sans lactose, sans matières grasses et pour enfants.

