# Notre Histoire

Onze Geschiedenis
Our Story

**Maison Vincent — 120 ans de tradition, d'art et de passion bruxelloise**
Fondée en 1905 en plein cœur de Bruxelles, Maison Vincent incarne depuis plus d'un siècle l'âme culinaire de la capitale. Nichée rue des Dominicains, dans l'Îlot Sacré, elle fut d'abord une rôtisserie avant de devenir un véritable restaurant emblématique.
En 1912, l'architecte Maurice Grimme transforme le lieu dans un pur esprit Art nouveau. Les fresques murales en faïence, signées par la maison Helman, représentent la mer du Nord et la pêche traditionnelle à cheval aux crevettes —aujourd'hui classée patrimoine immatériel. La salle est elle-même classée au patrimoine bruxellois depuis 2008.
Lieu de passage d'artistes et d'intellectuels, Maison Vincent figure dans les parcours officiels Art Nouveau et Jacques Brel, dont il était un client fidèle.
Aujourd'hui encore, les viandes sont flambées ou découpées en salle dans la plus pure tradition. Nos recettes belges sont préparées maison avec des produits de saison, issus du circuit court. Nous choisissons les meilleurs fournisseurs dans chaque catégorie, pour garantir qualité et fraîcheur. Labellisée Good Food et Brusselicious, Maison Vincent est un concentré de Bruxelles — sincère, vivant, et intemporel.

**Maison Vincent — 120 jaar traditie, kunst en Brusselse ziel**
Maison Vincent werd opgericht in 1905 in het hart van Brussel. In de Dominicanenstraat, midden in het historische Ilot Sacré, begon het als een rotisserie voordat het uitgroeide tot een culinaire instelling.
In 1912 gaf architect Maurice Grimme het interieur een make-over in volle Art nouveau-stijl. De prachtige keramieken muurschilderingen, gemaakt door het huis Helman, tonen het Noordzeeleven en de traditionele garnaalvisserij te paard. Sinds 2008 is de zaal beschermd Brussels erfgoed.
Het huis maakt deel uit van de officiële routes van het Brusselse Art Nouveau en van de Jacques Brel wandeling — een vaste klant die hier graag kwam.
Nog steeds worden de vlezen aan tafel geflambeerd of versneden, volgens de klassieke traditie. Onze Belgische recepten zijn huisgemaakt, met ingrediënten van het seizoen en via de korte keten. We kiezen bewust voor de beste leveranciers per categorie, voor een ongeëvenaarde kwaliteit. Maison Vincent draagt met trots de labels Good Food en Brusselicious, als symbool van zijn engagement voor duurzaamheid én authenticiteit.

**Maison Vincent — 120 years of tradition, art and Brussels heritage**
Established in 1905 in the heart of Brussels, Maison Vincent has embodied the city's culinary soul for over a century. Located on Rue des Dominicains in the historic Îlot Sacré, it began as a rotisserie and evolved into a true gastronomic institution.
In 1912, architect Maurice Grimme redesigned the space in full Art Nouveau style. The magnificent ceramic frescoes, painted by the Helman firm, depict the North Sea and the traditional shrimp fishing on horseback — now recognised as intangible heritage. The dining room was officially listed as Brussels heritage in 2008.
The house is part of the official Art Nouveau and Jacques Brel walking tours, as the artist was a loyal guest.
Today, meat is still flambéed or carved in the dining room, and all our Belgian dishes are homemade, using seasonal ingredients from the short supply chain. We work only with top-tier local suppliers, ensuring freshness and excellence in every plate. Maison Vincent proudly bears the Good Food and Brusselicious labels — a true celebration of Brussels, tradition, and timeless hospitality.

Accueil et Tradition
A COLLECTION OF UNIQUE RESTAURANTS AND VENUES

Belgian Beer World

Maison Vincent
1905

cacao-trace

BRUSSELICIOUS
visit.brussels

## Nos Entrées Froides / Onze Koude Voorgerechten /Our Cold Starters

**Huitres Gillardeau -** Gillardeau Oesters - Gillardeau Oysters **6.50€/pc**

**Mini Américain "Vincent", tartare (viande de bœuf hachée maison)** 🏠 **18.50€**
-Mini Américain "Vincent", tartaar (huisgemaakte, ultraverse rundstartaa)
-Mini Américain "Vincent" (raw meat) (homemade, ultra-fresh minced beef)

**Carpaccio de bœuf Holstein** **22.90€**
-Rundercarpaccio Holstein
-Beef Carpaccio of Holstein

### Nos Entrées chaudes / Onze warmeVoorgerechten /Our hot Starters

**Boudin blanc grillé " Dierendonck", au confit de chicons** **23.50€**
-Gegrilde Witte Worst "Dierendonck" met Witloofconfit
-Grilled "Dierendonck" White Sausage with Endive Confit

**L'os à moelle au gros sel , toasts** **18.90€**
-Mergbeen met grof zout, toast
-Marrow bone with coarse salt, toast

**Croquettes aux crevettes grises de la Mer du Nord 2pc** **25.90€**
-Grijze Noordzee gaarnaalenkroketten
-North Sea Shrimps Croquettes

**Fondus aux 6 fromages belges 2pc** **21.50€**
-2pc Cheese Croquettes with 6 Belgian cheeses
-2pckroket van 6 Belgische kazen

**Moules « Vincent » (x12 - Gratinées beurre à l'ail et fines herbes)** **18.50€**
-Mosselen "Vincent" (x12 - gegratineerd met knoflook en witte boter)
-Mussels "Vincent" (x12 - gratinated with garlic and white butter, herbs)

**Mixte de Croquettes / -Gemengd van kroketten** **22.90€**
-Mixed croquettes (1 cheese croquette & 1 shrimps croquette )

ⓘ **Découvrez également nos suggestions de saison et de gibier.**
**Ontdek ook onze seizoenssuggesties en wildgerechten.**
**Discover our seasonal specials and game dishes.**



# Nos Suggestions de saison

Onze seizoenssuggesties
Our seasonal suggestions

## Nos Entrées Froides / Voorgerechten / Starters

**-Terrine de chevreuil et son délicat médaillon de foie gras** **29,00 €**
Terrine van ree met een verfijnd medaillon van foie gras
Roe deer terrine with a delicate foie gras medallion

**Belle assiette de jambon de Parme**
**-**Mooi bordje Parmaham
-A fine plate of Parma ham

**Cassolette gourmande de champignons des bois en persillade** 🌿 **24,50 €**
**-**Heerlijk pannetje boschampignons met knoflook en peterselie
-Woodland mushroom casserole with garlic and parsley

**Velouté de potimarron, douceur de chèvre frais** **15,00 €**
-Fluweelzachte pompoensoep met verse geitenkaas
-Velvety pumpkin soup with fresh goat's cheese

**Noix de Saint-Jacques et fondue de chicons à la bière** **26,50 €**
-Sint-jakobsnoten met zacht gestoofd witloof in bier
-Scallops with beer-braised Belgian endives

## Nos Plats/ hoofdgerechten / Our main courses

-**Noix de Saint-Jacques et fondue de chicons à la bière** **36,50 €**
-Sint-jakobsnoten met zacht gestoofd witloof in bier
-Scallops with beer-braised Belgian endives

**Filet de biche flambé en salle à la Fine Champagne, garniture de saison** **41,50€**
-Hertenfilet aan tafel geflambeerd met Fine Champagne-cognac, met seizoensgarnituur
-Venison fillet flambéed tableside with Fine Champagne cognac,
served with seasonal accompaniments

**Faisan rôti à la brabançonne, aux chicons fondants** **35.00€**
-Gebraden fazant op Brabantse wijze met zacht gestoofd witloof
-Roast pheasant Brabant-style with tender braised Belgian endives

**Gaufre Trompe-l'Œil Signature Vincent ( TO Share)** **17.00 €**
Création exclusive de Concept Chocolate pour Maison Vincent. Chocolat ambré,
praliné pop-corn et caramel, biscuit breton croustillant



# Plats: Nos classiques Belge “Vincent”

Hoofdgerechten:Onze Vincent klassiekers
Main Dishes: Our Vincent classics

**Américain de bœuf préparé minute façon Vincent maison, frites 25.50€**
-Gehakte rauwe Rundssteak "Vincent", Frieten
-Homemade Beef Tartare prepared “Vincent style”, fries

**Croquettes aux crevettes 2pc, Frites 28.00€**
-Grijze Noordzee garanaalkroketten (2pc) , Frieten
-North Sea Shrimps Croquettes (2pc), fries

**Joues de porc en "Carbonnades" , frites 27.50€**
-varkenswangetjescarbonade , frietjes
-Pork cheeks in "Carbonnades”, French fries

**Vol-au-vent, frites 27.0€**
-Kippepasteitje, Frietjes
-Vol-au-vent ( Puff pastry, Chicken breast, cream and mushrooms)

**Boulettes à la Marollienne “ Vincent”, frites 27.50€**
-Marollienne-gehaktballetjes “Vincent”, friet
-“Vincent” Marollienne meatballs, fries

**Rognons de Veau sauce moutarde, légumes 28.50€**
-Kalfsniertjes met mosterd saus, groenten
-Veal kidneys with mustard sauce, vegetables

**Boudins noir et blanc artisanaux, servis avec une purée maison et compote 27.50€**
- Ambachtelijke zwarte en witte pensen, geserveerd met huisgemaakte puree en appelcompote
-Artisanal black and white pudding sausages, served with homemade mashed potatoes and apple compot

**Confit de Poireaux aux Lentilles et légumes 25.50€**
-Geconfijte linzen en prei (100% vegan)
-Lentil and leek confit (100% vegan)



# Plats: Nos Viandes

Hoofdgerechten: Onze Vleeswaren
Main courses: Our Meat Products

## Grillées-Gegrild-Grilled

**Pavé de boeuf Irlandais, salade, frites** **33.50€**
-Ierse Biefstuk , salade Frietjes- Irish Beef Steak, salad, fries

**Entrecôte +/-250 gr Holestein , salade, frites** **45.90€**
-Ribsteak frietjes - Rib steak fries (Race depending on the season)

**Filet pur de boeuf Irlandais salade, frites** **48.00€**
-Ierse Ossehaasvan rund , salade frietjes
-Irish pure beef fillet salad, fries

**Chateaubriand de boeuf Irlendais 500gr ( 2 personnes), salade, frites** **96.00€**
-Ierse Rundvlees chateaubriand 500 gr, salade, frietjes (2 voor)
-Irish Chateaubriand of beef 500gr salad, fries ( for 2)

**Un peu de fraîcheur**
-Een vleugje frisheid
-A touch of freshness

**Carpaccio de bœuf d'Holstein, frites** **26.90€**
-Rundercarpaccio Holstein, frietjes
-Beef Carpaccio of Holstein, fries



Les Sauces -Sauzen - Sauces
*Béarnaise
*Roquefort
*Archiduc

**Extras suppléments**
Extra Sauce 3.00€
Extra Frites 4.00€
Salade verte 6.50€ / 12.50€ ( Starter)
Légumes :8.00€

# Plats: Nos Viandes

Hoofdgerechten: Onze Vleeswaren
Main courses: Our Meat Products

**Flambées en salle, sauce au poivre vert**

**-**Flambées in de zaal, groene pepersaus
-Flambées in the dining room, green pepper sauce

**Pavé de boeuf Irlandais, salade, frites** **34.50€**
-Ierse Biefstuk , salade Frietjes- Irish Beef Steak, salad, fries

**Filet pur de boeuf , Salade, frites** **49.00€**
-Filet pur van rund, salade , frietjes
-Irish pure beef fillet , Salad, fries

**Chateaubriand de boeuf Irlandais ( 2 personnes), Salade, frites** **98,00€**
-Ierse Rundvlees chateaubriand Salade, frietjes (2 voor)
-Irish Chateaubriand of beef salad , fries ( for 2)

**Entrecôte 250gr (race selon la saison), salade, frites** **46.90€**
- Ribsteak, salade frietjes - Rib steak , salad, fries

**Flambées en salle, sauce au poivre vert**
Le flambage est la spécialité de notre maison. La viande est flambée en salle avec du cognac, et la sauce est travaillée par les serveurs en service avec du poivre, chacun ayant son secret pour créer la sauce la plus parfaite.

**Flambées in de zaal, groene pepersaus**
De flambage is de specialiteit van ons huis. Het vlees wordt in de zaal flambé met cognac, en de saus wordt door de serveurs in de bediening bereid en peper, waarbij ieder zijn geheim heeft voor de perfecte saus.

**Flambées in the dining room, green pepper sauce**
Flambéing is our house specialty. The meat is flambéed in the dining room with cognac, and the sauce is crafted by the servers in service with pepper, each with their secret for the perfect sauce.

**Don't waste it, ask for a doggy bag**



# Nos Plats: Poissons & Moules

HoofdGerechten:Vis en Mosselen
Main Dishes:Fish and Mussels

**Belle Sole meunière, Stoemp de saison** **46.50€**
-Gebakken zeetong spinazie stomp
-*Sole meuniere spinach stomp*

**Noix de Saint-Jacques et fondue de chicons à la bière** **36,50 €**
-Sint-jakobsnoten met zacht gestoofd witloof in bier
-Scallops with beer-braised Belgian endives

**Casserole de moules marinières, frites** **28.50€**
-Ovenschotel*Mosselen marinières (naturen)*
-*CasseroleMussels marinières (natures)*

-**Casserole de moules vin blanc OU à la bière** ***29.50€***
-*Ovenschotel van mosselen met bier of met witte wijn*
-*Casserole of mussels with beer Or White wine*

**Casserole de moules sauce poulette** **29.50€**
-Ovenschotel *Mosselen « sauce Poulette »*
-*Casserole of Mussels "Poulette" with cream*

# Nos Suggestions de saison

Onze seizoenssuggesties
Our seasonal suggestions

**-Noix de Saint-Jacques et fondue de chicons à la bière** **36,50€**
**-**Sint-jakobsnoten met zacht gestoofd witloof in bier
-Scallops with beer-braised Belgian endives

**Filet de biche flambé en salle à la Fine Champagne, garniture de saison 41,50€**
**-**Hertenfilet aan tafel geflambeerd met Fine Champagne-cognac, met seizoensgarnituur
**-**Venison fillet flambéed tableside with Fine Champagne cognac, served with seasonal accompaniments

**Faisan rôti à la brabançonne, aux chicons fondants** **35.00€**
**-**Gebraden fazant op Brabantse wijze met zacht gestoofd witloof
-Roast pheasant Brabant-style with tender braised Belgian endives



# Nos Menus

ONZE MENU'S
OUR MENUS

## BUSINESS LUNCH – 21,90€

**Plat du jour + dessert du jour**
( Du lundi au Vendredi de 12h à 14h)

## MENU ANNIVERSAIRE – 120 ANS 40€

JUBILEUMMENU – 120 JAAR
ANNIVERSARY MENU – 120 YEARS

**Inspiré de notre carte historique affichée dans les murs, devant vous.**
**Geïnspireerd door onze historische menukaart, zichtbaar in de muren voor u.**
**Inspired by our historical menu, displayed in the walls before you.**

**Filets de harengs** - Haringfilets
Herring fillets
***
**Poisson frit, sauce tartare** - Gebakken vis met tartaarsaus
Fried fish with tartar sauce
***
**Glace fine (citron)** - Fijne citroenijs
Fine lemon ice cream

## MENU JACQUES BREL – 55€

-**Fondue aux 6 fromages belges (1 pc) ou Carpaccio de bœuf Holstein**
Kaasfondue met 6 Belgische kazen (1 stuk) of Holstein rundscarpaccio
Cheese fondue with 6 Belgian cheeses (1 piece) or Holstein beef carpaccio
***
**Pavé de bœuf irlandais à la béarnaise, frites**
Ierse biefstuk met bearnaisesaus, frieten
Irish beef steak with Béarnaise sauce, fries
**ou**
**Boudin 1pc noir avec stoemp**
Bloedworst 1pc met stoemp
Black pudding 1pc with stoemp
****
**Mousse au chocolat Belge Ou Dame Blanche**
-Chocolademousse of Dame Blanche
-Chocolate Mousse or Dame Blanche

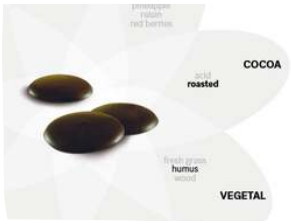


**-Fromages Belge "Chez Catherine"** **15.90€**
-Belgische kazen / Belgian cheeses

**Dame Blanche** **12.50€**
-Vanille-ijs, slagroom en warme chocolade
-vanilla ice cream & chocolate sauce)

**Crème Brulée à la vanille bourbon** **12.90€**
-Crème Brulée with bourbon vanilla

**Mousse au Chocolat Noir Uganda 80% BIO, Cacao-Trace** **12.90€**
Chocolademousse Noir Uganda 80% BIO, Cacao-Trace
-Ugandan Dark Chocolate Mousse 80% BIO, Cacao-Trace




BELCOLADE ORIGINS
Noir Uganda 80%
Organic Cacao-Trace

Product of the rich, mineral soil of the Bundibugyo region and the craftsmanship of local organic farmers, this dark chocolate offers a deep and long-lasting roasted cocoa intensity. Cacao-Trace guaranteed, this robust cocoa flavor comes delicately enriched by delightful fresh citrusy & dried fruit notes, while unveiling subtle earthy notes of humus and loam.

cacao-trace

**Île Flottante** **12.50€**
-Meringue met Engelse roomsaus / Egg snow and custard

**Trio de sorbets ( Mango, citron et Framboise)** **12.00€**
-Trio van sorbets (mango, citroen en framboos)
-Trio de sorbets (Mango, Citron and Raspberry)

**Coupe colonel ( Sorbet de citron & Vodka)** **14.00€**

**Crêpes (2pc)Simone Renant** **14.50€**
(Flambée au Grand Marnier, glace vanille)
-(Flambée met Grand Marnier, vanille-ijs)
-(Flambée with Grand Marnier, vanilla ice cream)

**Crêpes Suzette 2PC** **14.50€**
(Flambé à la Mandarine Napoléon)
(Flambé met Napoleon Mandarijn)
(Flambé with Napoleon Mandarin)

**Crêpes Jacques Brel** **15.50€**
(pommes, flambée au calvados et glace vanille )
-(appels, geflambeerd met calvados, vanille-ijs)
-(apples, Flambé with calvados, vanilla ice cream )

**Crêpes Normande** **14.50€**
(pommes, flambée au calvados,)
-(appels, geflambeerd met calvados ) / (apples, Flambé with calvados )

