

EVENING MENU

DU MERCREDI AU SAMEDI / FROM WEDNESDAY TILL SATURDAY
18H30 - 21H00

**mo
ment.**

CONTACT + 32 4 267 41 91

3 services **55€** ○ 4 services **62€**+△ 5 services **69€**+□
Wine pairing +20€ Wine pairing +30€ Wine pairing +39€

MENU DÉGUSTATION

PEZ LIMON △

Lieu jaune, clémentine, grenade, shiso rouge, oignons pickles
Pollack fish, clementine, pomegranate, red shiso, pickled onion

SOUPE A L'OIGNON ○

Bouillon de boeuf, oignons caramélisés, brioche perdue
Beef consommé, caramelized onions, french toast brioche

SAINT-JACQUES □

Noix de Saint-Jacques de la Baie de St-Brieuc rôties, potiron,
sauce échalottes - *Roasted scallops from the Bay of Saint-Brieuc,
pumpkin, shallot sauce, ginger*

SUPRÊME ○

Volaille fermière, sauce aux châtaignes, pommes de terre confites,
légumes sautés - *Free-range poultry, chestnut sauce, confit potatoes,
sautéed vegetables*

VANILLA RICE ○

Riz croquant, crème fleurette vanille, kaki, kiwi, caramel, fruits secs
Crispy rice, vanilla cream, persimmon, kiwi, caramel, dried fruits

SUGGESTION SIGNATURE

ENTRÉE ADDITIONNELLE À AJOUTER AU MENU CHOISI

Extra starter to add to the selected menu

PASTA CAVIAR + 15€ (wine pairing +9€)

Linguine al dente au beurre de ferme, citron vert, caviar belge
Al dente linguine with farmhouse butter, lime, Belgian caviar

MENU VERSION VEGGIE

PEZ VEGGIE △

Panais et navet, clémentine, shiso rouge, grenade, oignons pickles
Parsnip and turnip, clementine, red shiso, pomegranate, pickled onion

SOUPE A L'OIGNON VEGGIE ○

Bouillon de légumes, oignons caramélisés, brioche perdue
Vegetables consommé, caramelized onions, french toast brioche

CELERI-RAVE GLACÉ □

Céleri-rave glacé au four, potiron, sauce échalottes,
gingembre *Oven-glazed celeriac, pumpkin, shallot sauce, ginger*

GALETTE ○

Galette de légumes (butternut, chou kale et carotte), sauce aux
châtaignes, pommes de terre confites, légumes sautés
*Vegetables patty (butternut, kale and carrot), chestnut sauce, confit potatoes,
sautéed vegetables*

VANILLA RICE ○

Riz croquant, crème fleurette vanille, kaki, kiwi, caramel, fruits secs
Crispy rice, vanilla cream, persimmon, kiwi, caramel, dried fruits

SUGGESTION SIGNATURE

ENTRÉE ADDITIONNELLE À AJOUTER AU MENU CHOISI

Extra starter to add to the selected menu

PASTA CAVIAR VEGGIE + 15€ (wine pairing +9€)

Linguine al dente au beurre de ferme, citron vert, caviar d'algues
Al dente linguine with farmhouse butter, lime, seaweed caviar

MERCI DE NOUS PRÉVENIR À L'AVANCE, NOUS PROPOSONS DES ALTERNATIVES POUR TOUTE FORME DE RÉGIME ALIMENTAIRE PARTICULIER. LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE
THANK YOU TO INFORM US IN ADVANCE, WE OFFER ALTERNATIVES FOR ALLERGIC OR INTOLERANT PEOPLE AND FOR VEGETARIAN PEOPLE. THE ALLERGEN LIST IS AVAILABLE ON DEMAND.

LUNCH MENU

• DU MERCREDI AU SAMEDI / FROM WEDNESDAY TILL SATURDAY
12H00 - 14H00

**mo
ment.**

CONTACT + 32 4 267 41 91

1 service 19€

PLAT
MAIN COURSE

2 services 28€

ENTREE+PLAT ou PLAT+DESSERT
STARTER+MAIN or MAIN+DESSERT

3 services 37€

ENTREE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN + DESSERT

ENTRÉES Starters

Bouillon de boeuf aux oignons caramélisés, brioche perdue

Beef consommé, caramelized onions, french toast brioche

✓ **Bouillon de légumes aux oignons caramélisés, brioche perdue**
Vegetables consommé, caramelized onions, french toast brioche

Tartine grillée, crème aux fines herbes, saumon fumé

Toast of smoked salmon with herbs cream cheese

✓ **Tartine grillée, champignons des bois, épinards, beurre d'ail**
Toast of wild mushrooms, spinach, garlic butter

Pez limon de lieu jaune, clémentine, grenade, chorizo rouge

Pollack fish, clementine, pomegranate, red chorizo

✓ **Pez limon végétarien : panais et navet, clémentine, grenade**
Veggie pez limon : Parsnip and turnip, clementine, pomegranate

PLATS Mains

Taco d'effiloché de boeuf, galette de maïs, fromage gratiné,

pickles de légumes, coriandre - *Beef taco, corn tortilla, gratinated cheese, pickled vegetables, cilantro*

✓ **Taco de champignons et épinards, galette de maïs, fromage gratiné, pickles de légumes, coriandre** - *Mushrooms and spinach taco, corn tortilla, gratinated cheese, pickled vegetables, cilantro*

Poisson du jour, sauce beurre blanc, pommes de terre confites et légumes sautés

Fish of the day, white butter sauce, candied potatoes and sautéed vegetables

Boeuf Angus, jus corsé, pommes de terre confites et légumes sautés - *Angus beef, concentrated beef reduction, candied potatoes and sautéed vegetables (supplément +5€)*

Rigattoni «zozzona» : pâtes à la guanciale, saucisse, oeuf, tomate, pecorino

Pasta with guanciale, sausage, egg, tomato, and pecorino cheese

✓ **Fusilli «cacio e pepe» : pâtes au pecorino et poivre noir**
Pasta with pecorino cheese and black pepper

DESSERTS Desserts

✓ **Vanilla rice : riz à la crème fleurette vanille, caramel, fruits et fruits secs** - *Vanilla creamy rice, caramel, fruits and dried fruits*

✓ **Strudel aux pommes, cannelle, fruits secs, crème fleurette vanille**
Apple strudel with cinnamon, dried fruits, and vanilla cream

