

moment.

EVENING MENU

MENU DEGUSTATION

ROLL FRAÎCHEUR

Aubergine rôtie, fêta marinée au zaatar, tartare de tomates et eau de tomates

Roasted eggplant, feta marinated in zaatar, tomato tartare and tomato water

*TIRADITO DE THON ROUGE

Carpaccio de thon rouge, pastèque, jus fraîcheur

Red thuna carpaccio, watermelon, fresh juice

**RAVIOLES DE CRABE

Ravioles de blé farcies au crabe, bisque, piment chipotle

Wheat ravioli stuffed with crab, bisque, chipotle chili

BOEUF ANGUS

Basse côte de boeuf Angus, makis de poireaux,

pommes de terre confites

Angus beef short rib, leek makis, candied potatoes

BRIOCHE

Pain brioché caramélisé, confit à la rhubarbe, crème fleurette

Caramelized brioche bread, rhubarb confit, chipped cream

MENU VEGGIE

ROLL FRAÎCHEUR

Aubergine rôtie, fêta marinée au zaatar, tartare de tomates et eau de tomates

Roasted eggplant, feta marinated in zaatar, tomato tartare and tomato water

*TIRADITO AÏKON

Carpaccio de radis daïkon, pastèque, jus fraîcheur

Daikon radish carpaccio, watermelon, fresh juice

**RAVIOLES DE LEGUMES

Ravioles de blé farcies aux légumes, sauce adobo tomatée

Wheat ravioli stuffed with vegetables, tomato adobo sauce

STEAK CELERI-RAVE

Steack de céleri-rave pané, makis de poireaux,

pommes de terre confites

Breaded celeriac steak, leek makis, candied potatoes

BRIOCHE

Pain brioché caramélisé, confit à la rhubarbe, crème fleurette

Caramelized brioche bread, rhubarb confit, whipped cream

MENU 3 SERVICES 55€
(Wine pairing 20€)

***MENU 4 SERVICES 62€**
(Wine pairing 30€)

**** MENU 5 SERVICES 69€**
(Wine pairing 39€)

**DU MERCREDI AU SAMEDI
FROM WEDNESDAY TILL
SATURDAY**

18H30 - 21h00

+32 4 267 41 91

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.

moment.

LUNCH MENU

ENTREES - STARTERS

Rigatoni au ragoût de saucisse au fenouil

Rigatoni, fennel sausage ragout

Fusillone cacio e pepe, pecorino, poivre noir

Fusillone cacio e pepe, pecorino, black pepper

Tartine grillée, crème aux fines herbes, saumon fumé

Toast of smoked salmon with herbs cream cheese

Gaspacho vert d'été au concombre, yaourt, menthe et melon

Summer green gazpacho with cucumber, yoghurt

PLATS - MAINS

Taco, tortilla de maïs, scamorza, gambas en tempura, mayonnaise chipotle

Taco, corn tortilla, scamorza, tempura prawns, chipotle mayonnaise

Poulet jaune basse température, légumes de saison

Low temperature yellow chicken, seasonal vegetables

Poisson du jour, sauce au beurre blanc, légumes de saison

Fish of the day, white butter sauce, seasonal vegetables

Rigatoni au ragoût de saucisse au fenouil

Rigatoni, fennel sausage ragout

Fusillone cacio e pepe, pecorino, poivre noir

Fusillone cacio e pepe, pecorino, black pepper

DESSERTS

Tartelette aux fruits rouges, crème vanille

Red fruits and vanilla cream tartlet

Crumble, pêche rotie au sirop de Liège, crème fraîche coco et fruits secs torréfiés

Roasted peach with Liège syrup, coconut whipped cream and dried fruits

LUNCH 1 SERVICE 19€

LUNCH 2 SERVICES 28€

LUNCH 3 SERVICES 37€

**DU MERCREDI AU SAMEDI
FROM WEDNESDAY TILL SATURDAY**

12H00 - 14H00

+32 4 267 41 91