

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

Asperges de Stéphane Longlune, sauce hollandaise au kosho yuzu, crumble de cecina

Asparagus from Stéphane Longlune, kosho yuzu hollandaise sauce, cecina crumble

PLATS - MAINS

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

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

Poulet jaune basse température, topinambours rôtis, légumes de saison

Low temperature yellow chicken, roasted Jerusalem artichokes, seasonal vegetables

Poisson du jour, sauce au beurre blanc, roasted Jerusalem artichokes, seasonal vegetables

Fish of the day, white butter sauce, roasted Jerusalem artichokes, 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, pommes, cannelle

Crumble, apples, cinnamon

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

moment.

EVENING MENU

MENU DEGUSTATION

TIRADITO DE THON ROUGE

Carpaccio de thon rouge, pastèque, jus fraîcheur
Red thuna carpaccio, watermelon, fresh juice

*GAMBAS EN TEMPURA

Tortilla de maïs, scarmoza, gambas, légumes pickels
Corn tortilla, scarmoza cheese, prawns, pickled vegetables

**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, whipped cream

MENU VEGGIE

TIRADITO DAÏKON

Carpaccio de radis daïkon, pastèque, jus fraîcheur
Daikon radish carpaccio, watermelon, fresh juice

*AVOCAT EN TEMPURA

Tortilla de maïs, scarmoza, avocat, légumes pickles
Corn tortilla, scarmoza cheese, avocado, pickled vegetables

**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.