

Le chef Nicolas Titeux et toute l'équipe du restaurant sont ravis de vous proposer

## Les entrées

Tartare de thon rouge, mini-betteraves, concombre et vinaigrette au yuzu 23  
*Tuna tartare, baby beets, cucumber, and yuzu vinaigrette*

Croquettes aux crevettes grises et coulis de persil 26  
*Shrimp croquettes with parsley coulis*

Salade de tomates d'antan, burratina et pesto de tomates aux amandes 21  
*Heirloom Tomato Salad with Burratina and Tomato Almond Pesto*

Gaspacho de tomates et concombres 16  
*Tomato and cucumber gazpacho*

## Les plats

Ravioles de ricotta, crème de brocolis et parmesan 27  
*Ricotta Ravioli with Broccoli and parmesan*

Poulpe rôti, crème de poivrons confits, moules au safran, caponata et caviar d'aubergine 37  
*Roasted octopus, confit pepper cream, saffron mussels, caponata, and eggplant caviar*

Filet de bar, crème de pommes de terre et palourdes, pommes de terre au beurre d'algues et courgettes 34  
*Sea bass fillet, potato cream and clams, potatoes with seaweed butter and zucchini*

Filet pur de bœuf 'Black Angus' et sucrites braisées, jus de bœuf 42  
*Black Angus beef tenderloin and braised baby romaine with beef jus*

Porc ibérique secreto, sauce au miso, poêlée de champignons Eringi, carottes et pommes de terre 35  
confites au lard fumé  
*Iberian pork secreto, carrots with miso sauce, sautéed Eringi mushrooms, and confit potatoes with smoked bacon*

*Nos légumes sont cultivés dans un potager situé à moins de 6 km de notre restaurant, en plein cœur de Bruxelles*

## Les desserts

Entremet au chocolat et glace vanille 13

Fraises marinées au basilic, mousse légère au lait de coco 13

Le pain perdu au spéculoos, glace vanille 13

Biscuit roulé à la framboise, crème de mascarpone, menthe et citron vert 13

L'assiette de fromages de Julien Hazard 15

## MENU 65 EURO

### Les entrées

Salade de tomates d'antan, burratina et pesto de tomates aux amandes  
*Heirloom Tomato Salad with Burratina and Tomato Almond Pesto*

ou

Tartare de thon rouge, mini-betteraves, concombre et vinaigrette au yuzu  
*Tuna tartare, baby beets, cucumber, and yuzu vinaigrette*

### Les plats

Porc ibérique secreto, sauce au miso, poêlée de champignons Eringi, carottes et pommes de terre confites au lard fumé  
*Iberian pork secreto, carrots with miso sauce, sautéed Eringi mushrooms, and confit potatoes with smoked bacon*

ou

Filet de bar, crème de pommes de terre et palourdes, pommes de terre au beurre d'algues et courgettes  
*Sea bass fillet, potato cream and clams, potatoes with seaweed butter and zucchini*

### Les desserts

*Entremet au chocolat et glace vanille*

*Fraises marinées au basilic, mousse légère au lait de coco*

*Le pain perdu au spéculoos, glace vanille*

*Biscuit roulé à la framboise, crème de mascarpone, menthe et citron vert*

*L'assiette de fromages de Julien Hazard*

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, lactose, soja, œuf, arachide, ...  
Pour tout renseignement, veuillez vous adresser au responsable de salle.