

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 <i>Tuna tartare, baby beets, cucumber, and yuzu vinaigrette</i>	23
Croquettes aux crevettes grises et coulis de persil <i>Shrimp croquettes with parsley coulis</i>	26
Salade de tomates d'antan, burratina et pesto de tomates aux amandes <i>Heirloom Tomato Salad with Burratina and Tomato Almond Pesto</i>	23
Ravioles de ricotta, crème de brocolis et parmesan <i>Ricotta Ravioli with Broccoli and parmesan</i>	19

Les plats

Risotto, coulis de poivrons confits et safran <i>Risotto with Candied Pepper Coulis and Saffron</i>	30
Filet de lotte, sauce au vin blanc et pommes de terre grenailles au beurre d'algues, mini courgettes grillées <i>Monkfish fillet with white wine sauce, baby potatoes with seaweed butter, and grilled baby zucchinis</i>	34
Filet pur de bœuf 'Black Angus' et sucrides braisées, jus de bœuf <i>Black Angus beef tenderloin and braised baby romaine with beef jus</i>	42
Porc ibérique secreto, sauce au miso, poêlée de champignons Eringi, carottes et pommes de terre confites au lard fumé <i>Iberian pork secreto, carrots with miso sauce, sautéed Eringi mushrooms, and confit potatoes with smoked bacon</i>	35

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

Les desserts

<i>Entremet au chocolat et glace vanille</i>	13
<i>Fraises marinées au basilic, mousse légère au lait de coco</i>	13
<i>Le pain perdu au spéculoos, glace vanille</i>	13
<i>Biscuit roulé à la framboise, crème de mascarpone, menthe et citron vert</i>	13
<i>L'assiette de fromages de Julien Hazard</i>	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 lotte, sauce au vin blanc et pommes de terre grenailles au beurre d'algues, mini courgettes grillées
Monkfish fillet with white wine sauce, baby potatoes with seaweed butter, and grilled baby zucchinis

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.