

LUNCH

Entrée

Velouté de courgettes et brocolis et mozzarella
Cream of zucchini and broccoli soup and mozzarella

Plat principal

Pot-au-feu de cabillaud, saumon et moules, sauce au curry doux et citronnelle
Cod, salmon, and mussels stew with mild curry and lemongrass sauce

Desserts

Le Pain perdu au spéculoos et glace vanille

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

L'assortiment de fromages de Julien Hazard

Fraises marinées au basilic, mousse légère au lait de coco

L'Entremets au chocolat et glace vanille

Entrée du lunch + plat lunch à 33 euro

Lunch entrée + plat+ dessert 40 euro (Fromage supp 5euro)

Entrée lunch 17 euro

Plat lunch 21 euro

Desserts lunch 13 euro

*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.

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

Les entrées

Croquettes aux crevettes grises et coulis de persil <i>Shrimp croquettes with parsley coulis</i>	26
Tartare thon rouge, mini-betteraves, concombre et vinaigrette au yuzu <i>Tuna tartare, baby beets, cucumber and yuzu vinaigrette</i>	23
Burratina des Pouilles et pesto de tomates et amandes, mesclun <i>Burratina and tomato almond pesto, mesclun</i>	20
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 pur de bœuf 'Black Angus' et sucrites braisées, jus de bœuf et pommes de terre <i>Black Angus beef tenderloin and braised baby romaine with beef jus and potatoes</i>	42
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
Porc ibérique secreto, carottes sauce miso, poelée de mousserons et pommes de terre confites au lard fumé <i>Iberian pork, carrots with miso sauce and sautéed mousserons, potatoes confit with smoked bacon</i>	34

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

Les desserts

L'entremet au chocolat et glace vanille	13
Les fraises marinées aux basilic, mousse légère au lait de coco	13
Le pain perdu , glace au spéculoos	13
L'assiette de fromage de julien Hazard	15
Le biscuit roulé à la framboise, crème de mascarpone, menthe et citron vert	13