

# LUNCH

## Entrée

Escabèche de sardine, coulis de courgette et mesclun

*Sardine escabeche, zucchini coulis, and mesclun*

## Plat principal

Filet de dorade, mousseline de choux-raves et caponata, sauce mousseline au siphon

*Sea bream fillet, kohlrabi purée and caponata, mousseline sauce with siphon*

## 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
Ravioles de ricotta, crème de brocolis et parmesan <i>Ricotta ravioli with broccoli and parmesan</i>	19
Salade de tomates d'antan, burratina et pesto de tomates aux amandes <i>Heirloom Tomato Salad with Burratina and Tomato Almond Pesto</i>	21

## Les plats

Ravioles de ricotta, crème de brocolis et parmesan <i>Ricotta Ravioli with Broccoli and parmesan</i>	27
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 bar, crème de pommes de terre et palourdes, pommes de terre au beurre d'algues et courgettes <i>Sea bass fillet, potato cream and clams, potatoes with seaweed butter and zucchini</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>	35

*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