

LUNCH

Entrée

Bruschetta aux aubergines, mozzarella et basilic 17

Plat principal

Risotto aux moules et crevettes grises 21

Desserts

Mousse au chocolat huile d'olive et fleur de sel 13 Choux craquelin au spéculoos 13

L'assiette de fromage de Julien Hazard 14 Riz au lait à la vanille et fruits confits 13

Mille-feuille à la vanille 13 Le Pain perdu, glace spéculoos 13

Entrée du lunch + plat lunch à 29 euro / Lunch entrée + plat+ dessert 35 (Fromage supp 5euro)

La carte du midi

ENTRÉE PLAT

Ceviche de dorade, sauce aux agrumes 19 29
Sea Bream Ceviche, citrus sauce

Croquettes aux crevettes maison et persil frit 26
Homemade shrimp croquettes with fried parsley

Gnocchis, beurre au citron, sauge, parmesan 18 25
Lemon butter gnocchi with sage and Parmesan

Filet pur de boeuf "Black Angus" purée à la truffe et poelée de champignons 39
Tenderloin of 'Black Angus' beef, truffle mashed potatoes, and rich jus

Tartare de filet pur de boeuf, parmesan pignons de pins et salade roquette 33
Beef tenderloin, stir-fried Thai vegetables, and basmati rice

Thon snacké poelée de légumes et riz sauté, sauce wasabi et noix de cajou 25 37
Seared tuna snack with sautéed vegetables and fries rice, served with wasabi sauce and cashew

Risotto à la tartufata et champignons sauvages 19 25
Truffle and wild mushroom risotto

Magret de canard laqué, poelée de légumes et polenta crémeuse 33
Sautéed caramelized duck breast, roasted vegetable medley and creamy polenta

Tartare de thon rouge à l'avocat et mangues, salade de choux 24 35
Red tuna tartare with avocado and mango, cabbage salad

Ravioles de poissons, sauce au curry et citronnelle 19 29
Fish ravioli with curry and lemongrass

Tataki de filet pur de boeuf, légumes sautés à la Thaï et riz basmati 37
Beef filet tataki, stir-fried Thai vegetables and basmati rice

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.