



- BRUSSELS -

BISTRONOMIC MENU

DÉCOUVERTE DU MOIS | ONTDEKKING VAN DE MAAND | DISCOVERY OF THE MONTH

NOVEMBER 2023

CHEF FABRIZIO IANNACCI



Polenta frite | fines tranches de Cobourg | champignons sautés
Gebakken polenta | fijn gesneden Cobourg | gebakken champignons
Fried polenta | finely sliced Cobourg | sautéed mushrooms

ou, of, or



Flan de brocoli | sauce au fromage de Herve | crumble salé
Broccoliflan | Herve kaasaus | gezouten crumbel
Broccoli flan | Herve cheese sauce | salted crumble

Filet de bar au four | purée de chou-fleur et pomme de terre | légumes du marché | sauce au citron
In de oven gebakken zeebaarsfile | bloemkool met aardappelpuree | marktgroentjes | citroensaus
Bass fillet baked in the oven | cauliflower with mashed potatoes | market vegetables | lemon sauce

ou, of, or

Filet pur de porc ibérique cuit à basse température | jus corsé | pommes de terre grenailles
légumes de saison | croquette de Serrano

**Op lage temperatuur gegaard Iberisch varkenshaasje | pittige saus | krieltjes
seizoensgroenten | kroket van Serranoham**

*Low temperature cooked Iberian pork fillet | gravy sauce | baby potatoes
seasonal vegetables | Seranno ham croquette*



Bavarois aux poires | crème anglaise | glace à la vanille
Perenbavarois | Engelse room | vanille-ijs
Pear bavarois | custard | vanilla ice cream

ou, of, or



Sorbet mandarine | crumble aux amandes | Chantilly au miel de nos ruches
Mandarijensorbet | amandelcrumbel | slagroom met honing van onze dak bijenkorven
Tangerine sorbet | almond crumble | whipped cream with honey from our rooftop beehives



Végétarien : au choix du Chef - **Vegetarisch : keuze van de Chef** - *Vegetarian: Chef's choice*

Menu 3 services 3 gangen menu 3-course menu	€ 45
Forfait vins au choix du sommelier Wijnforfait keuze van de sommelier / <i>Wine package sommelier's choice</i>	€ 16 / pp
Menu 4 services 4 gangen menu 4-course menu	€ 55
Forfait vins au choix du sommelier Wijnforfait keuze van de sommelier / <i>Wine package sommelier's choice</i>	€ 21 / pp



Plats, boissons essentiellement composés de produits biologiques, éco labellisés, labellisés commerce équitable, produits locaux ou de saison.

Gerechten, dranken voornamelijk samengesteld uit biologische, eco-gelabelde, fair trade, lokale of seizoensgebonden producten.

Dishes, drinks mainly composed of organic, eco-labelled, fair trade, local or seasonal products.



Plat préparé à base du miel de nos ruches
Gerecht bereid met honing uit onze honingraten
Dish prepared with honey from our beehives

TVA, BTW, VAT & service incl.