



- BRUSSELS -


BISTRONOMIC MENU


DÉCOUVERTE DU MOIS | ONTDEKKING VAN DE MAAND | DISCOVERY OF THE MONTH
MAY 2024

CHEF FABRIZIO IANNACCI


Carpaccio de bœuf | vinaigrette truffée | roquette | copeaux de Parmesan | tomates cerises confites
Rundercarpaccio | truffelvinaigrette | rucola | Parmezaanschilfers | gekonfijte kerstomaatjes
Beef carpaccio | truffle vinaigrette | rocket lettuce | Parmesan slices | candied cherry tomatoes

ou, of, or

 Tartare de betterave colorées du terroir | crumble de fromage de chèvre | vinaigrette moutarde et miel de nos ruches | tuile de pain croquant


 **Kleurrijke bietentartaar van de streek | geitenkaascrumble | mostervinaigrette met honing van onze bijenkorven | knapperig broodkrokantje**

Colourful local beet tartare | mustard vinaigrette with honey from our beehives | crispy bread biscuit

 Pavé de veau grillé | jus corsé à la sauge | Cobourg | carottes rôties | pommes de terre grenailles au four
Gegrilde kalfssteak | pittige saus met salie | Cobourg | gebakken wortelen | krielaardappeltjes in de oven
Grilled veal steak | gravy sage sauce | Cobourg | roasted carrots | small jacked potatoes in the oven

ou, of, or

Filet de bar au four | rösti de pomme de terre | haricots verts | sauce mousseline à la menthe
Gebakken zeebaarsfilet | aardappelrösti | groene boontjes | mousselinesaus met munt
Fried sea bass fillet | potato rösti | green beans | mousseline sauce with mint


 Pain perdu | fraise en deux textures
Verloren brood | aardbei in twee texturen
French toast | strawberry in two textures

ou, of, or

 Dôme au chocolat et orange confite
Chocoladekoepel met gekonfijte sinaasappel
Chocolate dome with candied orange

 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 / Wine package sommelier's choice € 18 / pp	
Menu 4 services 4 gangen menu 4-course menu	€ 55
Forfait vins au choix du sommelier Wijnforfait keuze van de sommelier / Wine package sommelier's choice € 22 / 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.