



- BRUSSELS

## BISTRONOMIC MENU

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

CHEF KEVIN LEE

*Tataki de veau & kimchi de chicon | dijonnaise au Miso*

**Kalfs-tataki & witloofkimchi | dijonnaisesaus met miso**

*Veal tataki & chicory kimchi | miso Dijon sauce*

**ou, of, or**

*Salade de scampis frits aux agrumes*

**Salade van gefrituurde scampi's met citrusvruchten**

*Fried scampi salad with citrus fruits*

*Tartare de betterave aux tomates cerises à la tartufata | crème de burrata | grenailles au parmesan | salade mesclun*

**Bietentartaar met kerstomaatjes en tartufata | burratacrème | krielaardappelen met parmezaan | mesclunsalade**

*Beetroot tartare with cherry tomatoes and tartufata | burrata cream | baby potatoes with parmesan | mesclun salad*

**ou, of, or**

*Gigot d'agneau confit au miel de dates et olives | stoemp de Bruxelles | carottes rôties à la cannelle*

**Gekonfijte lamsbout met dadelhoning en olijven | Brusselse stoemp | geroosterde wortelen met kaneel**

*Slow-cooked lamb leg with date honey and olives | Brussels stoemp | roasted carrots with cinnamon*



*Crêpe au café | glace au tamarin*

**Koffiecrêpe | tamarinde-ijs**

*Coffee crêpe | tamarind ice cream*

**ou, of, or**

*Espuma de yogourt agave | ananas confit | crumble de fruit*

**Yoghurt espuma met agave | gekonfijte ananas | crumble van rood fruit**

*Yogurt espuma with agave | candied pineapple | red fruit crumble*




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

**Menu 3 services | 3 gangen menu | 3 course menu 49€**

*Forfait vins au choix du sommelier | wijnforfait keuze van de sommelier | wine package sommelier's choice 19.50€/pp*

**Menu 4 services | 4 gangen menu | 4 course menu 59€**

*Forfait vins au choix du sommelier | wijnforfait keuze van de sommelier | wine package sommelier's choice 22.50€/pp*

 Plats, boissons essentiellement composées 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 bijenkorven | Dish prepared with honey from our beehives

Les plats et les boissons peuvent contenir des allergènes et leur composition peut varier de jour en jour. N'hésitez pas à vous adresser au personnel de salle pour toute question concernant une allergie alimentaire. | Onze gerechten en dranken kunnen allergenen bevatten en de samenstelling ervan kan van dag tot dag wijzigen. Gelieve u tot het personeel te wenden indien u vragen heeft omtrent voedselallergie. | The ingredients used in our kitchen and bar can contain allergens and our recipes may vary daily. Should you have any concerns regarding food allergies, please warn our waiter prior to ordering.

TVA, BTW, VAT & service incl.