



- BRUSSELS -

BISTRONOMIC MENU

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

FEBRUARY 2025

CHEF FABRIZIO IANNACCI

Saumon gravlax parfumé aux agrumes | raita au poivre rose et aneth | tuile de pain croquant

Gravlax van zalm met citroen | raita van roze peper en dille | tuile van knapperig brood

Citrus-flavoured salmon gravlax | pink peppercorn and dill raita | crusty bread tile

ou, of, or



Tartare de betterave rouge du terroir | vinaigrette balsamique au miel de nos ruches | stracciatella | pignons de pin



Tartaar van rode biet uit de streek | balsamico vinaigrette met honing uit onze bijenkorven | stracciatella | pijnboompitten

Local red beetroot tartare | balsamic vinaigrette with honey from our beehives | stracciatella | pine nuts



Poulet nourri au maïs cuit à basse température | purée de pommes de terre parfumée à la truffe | chou rouge à la vinaigrette de pomme | sauce « Rossini »

Maïskip op lage temperatuur gegaard | aardappelpuree met truffel |

rode kool met appelvinaigrette | "Rossini" saus

Corn-fed chicken cooked at low temperature | truffle-flavoured mashed potatoes |

red cabbage with apple vinaigrette | 'Rossini' sauce

ou, of, or

Filet de daurade royale en croûte d'herbes | perles de couscous aux légumes et soja | réduction de fumet de poisson

Zeebaarsfilet in kruidenkorst | couscousparels met groenten en soja | visbouillonreductie

Fillet of sea bream in herb crust | couscous pearls with vegetables and soy sauce | fish stock reduction



Mousse de mascarpone et gingembre | crumble aux amandes | miel de nos ruches

Mascarpone- en gembermousse | amandelcrumble | honing uit onze bijenkorven

Mascarpone and ginger mousse | almond crumble | honey from our beehives

ou, of, or

Cannoli siciliens revisités façon « Bistro Martin »

Siciliaanse cannoli heruitgevonden op "Bistro Martin" style

Sicilian cannoli reimagined "Bistro Martin" style



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* € 18 / 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 / 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 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.