



- BRUSSELS

BISTRONOMIC MENU

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

May 2026

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.