



- BRUSSELS -

## BISTRONOMIC MENU

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

APRIL 2024

CHEF FABRIZIO IANNACCI



Panna cotta au fromage anversois Rubens | salade d'asperges vertes |  
réduction de balsamique de Modène | crumble de taralli

**Panna cotta van Antwerpse Rubens kaas | salade van groene asperges |  
reductie van balsamico uit Modena | taralli crumble**

*Antwerp Rubens cheese panna cotta | green asparagus salad |  
Modena balsamico reduction | taralli crumble*

ou, of, or



Tête pressée rôtie | chutney de radicchio | miel de nos ruches | oignon | sauce poire | curry Madras  
**Gebakken hoofdvlees | chutney van radicchio | honing van onze eigen bijenkasten | ui | perensaus | curry Madras**

*Baked head cheese | radicchio chutney | honey from our own beehives | onion | pear sauce | curry Madras*



Chili sin carne | légumes du marché | croquettes de pomme de terre

**Chili sin carne | marktgroenten | aardappelkroketten**

*Chili sin carne | market vegetables | potato croquettes*

ou, of, or

Filet de daurade royale au four | purée de pomme de terre | fenouil gratiné | sauce chimichurri

**Zeebrasem filet in de oven | aardappelpuree | gegratineerde venkel | chimichurri saus**

*Sea bream fillet | mashed potatoes | fennel | gratinéed fennel | chimichurri sauce*



Framboise en différentes textures : bavaois | sorbet | crumble

**Framboos in diverse texturen: bavaois | sorbet | crumble**

*Raspberry in different textures: bavaois | sorbet | crumble*

ou, of, or

Crème Catalana | pistache | cerises au sirop

**Crème Catalana | pistache | kersen op siroop**

*Crème Catalana | pistachio | cherries in syrup*



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.