



- BRUSSELS -

## BISTRONOMIC MENU

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

JANUARY 2025

CHEF FABRIZIO IANNACCI



Flan de brocoli | sauce au Bleu d'Auvergne | crumble salé  
**Broccolivlaai | Bleu d'Auvergnesaus | hartige crumble**  
*Broccoli flan | Bleu d'Auvergne sauce | salted crumble*

ou, of, or



Pâté de perdrix | pain brioché rôti au beurre d'Ardenne | chutney de poires | gingembre | miel de nos ruches  
**Paté van patrijs | briochebrood geroosterd met Ardense boter | perenchutney | gember | honing van onze bijenkorven**  
*Partridge pâté | with Ardenne butter toasted brioche bread | pear chutney | ginger | honey from our beehives*



Dos de colin au four | stoemp aux poireaux | sauce bisque parfumée à l'anis étoilé  
**Gebakken heekfilet | prei stoemp | bisque met steranijs**  
*Baked hake fillet | leeks stoemp | bisque sauce with star anise*

ou, of, or



Filet mignon de veau cuit à basse température | jus corsé aux airelles | purée de pommes de terre |  
pomme Jonagold caramélisée au thym citronné  
**Kalfsfilet op lage temperatuur gegaard | veenbessensaus | aardappelpuree |  
Jonagold appel gekarameliseerd met citroentijm**  
*Filet mignon of veal cooked at low temperature | cranberry gravy | mashed potatoes |  
with lemon thyme caramelised Jonagold apple*

Cheesecake à la ricotta | coulis aux agrumes  
**Ricotta kwarktaart met citruscoulis**  
*Ricotta cheesecake with citrus coulis*


ou, of, or

Lingot au chocolat | marsepain | chantilly  
**Chocoladegebak | marsepein | slagroom**  
*Chocolate pastry cake | marzipan | whipped cream*



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

Menu 3 services   <b>3 gangen menu</b>   3-course menu	€ 49
Forfait vins au choix du sommelier   <b>Wijnforfait keuze van de sommelier</b> / Wine package sommelier's choice	€ 18 / pp
Menu 4 services   <b>4 gangen menu</b>   4-course menu	€ 59
Forfait vins au choix du sommelier   <b>Wijnforfait keuze van de sommelier</b> / 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.