



- BRUSSELS -

BISTRONOMIC MENU

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

OCTOBER 2024

CHEF FABRIZIO IANNACCI



Rillettes de poisson blanc | pickles de légumes | gaufre au miel de nos ruches
Rillettes van witte vis | groentepickles | wafel met honing uit onze bijenkorven
White fish rillettes | vegetable pickles | waffle with honey from our beehives

ou, of, or



Sauté de champignons des bois | crème stracciatella | crumble de pain d'épices
Sauté van wilde champignons | stracciatellacrème | peperkoekcrumble
Sauté of wild mushrooms | stracciatella cream | gingerbread crumble



Choucroute de la mer | réduction de bouillabaisse | purée de céleri-rave
Zeevruchtenuurkool | bouillabaisseaus | knolselderijpuree
Seafood sauerkraut | bouillabaisse reduction | celeriac purée

ou, of, or



Poitrine de cochon belge | purée de pommes de terre truffée | cubes d'ananas confits | brocolis | jus corsé au sumac
Belgisch buikspek | aardappelpuree met truffel | gekonfijte ananasblokjes | broccoli | pittige sumaksaus
Belgian pork belly | truffled mashed potatoes | candied pineapple cubes | broccoli | sumac gravy

Crème catalane au café | crumble de Amaretti
Catalaanse koffieroom | Amaretticrumble
Catalan coffee cream | Amaretti crumble

ou, of, or

Strudel aux pommes | crème anglaise | chantilly parfumée à la pistache
Apfelstrudel | Engelse room | pistacheslagroom
Apple strudel | custard | pistachio whipped cream



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

Menu 3 services 3 gangen menu <i>3-course menu</i>	€ 45
Forfait vins au choix du sommelier Wijnforfait keuze van de sommelier / <i>Wine package sommelier's choice</i> € 18 / pp	
Menu 4 services 4 gangen menu <i>4-course menu</i>	€ 55
Forfait vins au choix du sommelier Wijnforfait keuze van de sommelier / <i>Wine package sommelier's choice</i> € 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.*