



- BRUSSELS -

## BISTRONOMIC MENU

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

SEPTEMBER 2024

CHEF FABRIZIO IANNACCI



Salade de fromage de chèvre d'Ardenne | croûtons de pain | pickles de légumes |  
vinaigrette moutardée et miel de nos ruches

**Ardense geitenkaassalade | broodcroutons | groentenpickles | mosterdvinaigrette met honing uit onze bijenkorf**  
*Ardenne goat's cheese salad | bread croutons | vegetable pickles | mustard vinaigrette with honey from our beehive*

ou, of, or

Scampis « Nobashi » à la vapeur marinés au citron vert | salade de radis en deux textures | encre de seiche

**Gestoomde Nobashi scampi gemarineerd in limoen | salade van radijs met twee texturen**

*Steamed Nobashi scampi marinated in lime | two-textured radish salad | squid ink*



Tentacule de poulpe grillé au miel de nos ruches | purée de patate douce | légume du jour rôti au beurre d'Ardenne

**Gegrilde octopus tentakel met honing van onze bijenkorf | zoete aardappelpuree |  
geroosterde groente van de dag met Ardenne boter**

*Grilled octopus tentacle with honey from our beehive | mashed sweet potatoes | roasted vegetable of the day with Ardenne butter*

ou, of, or



Chou-fleur rôti | houmous de laitue de mer | caviar d'algues | pois chiches croquants au paprika

**Geroosterde bloemkool | hummus van zeesla | kaviaar van zeewier met krokante paprikakikkererwten**

*Roasted cauliflower | sea lettuce hummus | seaweed caviar | crunchy chickpeas with paprika*

Dôme au citron | chantilly | crumble d'amandes

**Citroenkoepel | slagroom | amandelcrumble**

*Lemon dome | whipped cream | almond crumble*

ou, of, or



Panna cotta parfumée au basilic | cerises confites | crumble de meringue

**Panna cotta met basilicumsmak | gekonfijte kersen | merengue crumble**

*Basil flavoured panna cotta © candied cherries | meringue crumble*



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*

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.*