

Suggestions du Chef

Les entrées

Filet de maquereau en escabèche, mousse de courgette au chèvre et pickles de chou-fleur 21

Makreelfilet in escabeche, courgettemousse met geitenkaas en bloemkoolpickles

Mackerel fillet in escabeche, courgette foam with goat's cheese and cauliflower pickles

Carpaccio de rôti de veau « Vitello Thaiï », coriandre, sésame et citron vert 22

Kalfsgebraad carpaccio "Vitello Thaiï koriander, sesam en limoen

Roast veal carpaccio "Vitello Thaiï Coriander, sesame and lime

Œuf bio en cocotte, coppa, épinards et croûtons de pain de ferme à l'ail doux 18

Biologische eierpan, coppa, spinazie en boerenbroodcroutons met milde knoflook

Organic egg casserole, coppa, spinach and farmhouse bread croutons with mild garlic

Les plats

Raviole de ricotta de chèvre aux épinards (+ Pulled Chicken11€) 24

Geitenricotta ravioli met spinazie (+ Pulled Chicken11€)

Goat's ricotta ravioli with spinach (+ Pulled Chicken11€)

Filet de Daurade grillé, risotto de crustacés, roquette et Pecorino à la truffe 31

Gegrilde zeebrasemfilet, risotto van schaaldieren, rucola en pecorino met truffels

Grilled sea bream fillet, shellfish risotto, rocket and Pecorino with truffles

Filet pur de porc laqué au miel et soja, purée de patate douce au lait de coco et Bimi épicé 31

Pure varkensfilet gelakt met honing en soja, aardappelpuree met kokosmelk en pittige Bimi

Honey and soya lacquered pork fillet, sweet potato purée with coconut milk and spicy Bimi

Les desserts

Brownies chocolat, ganache caramel et glace café 11

Chocolade brownies, karamel ganache en koffie ijs
Chocolate brownies, caramel ganache and coffee ice cream

Pavlova de fraises belges et menthe fraiche 11

Pavlova van Belgische aardbeien en verse munt
Belgian strawberry pavlova with fresh mint

Menu 3 Services 46 €

Duo de croquettes de crevettes et fondu aux fromages belges, mesclun de salades

OU

Filet de maquereau en escabèche, mousse de courgette au fromage de chèvre et pickles de chou-fleur

Filet de Daurade grillé, risotto de crustacés, roquette et Pecorino à la truffe

OU

Filet pur de porc laqué au miel et soja, purée de patate douce au lait de coco et Bimi épicé

Pavlova de fraises belges et menthe fraiche

Sélection de vins, eau et café 23 €