



MENU BRASSEUR . BROUWERS MENU . BREWERS MENU 41€ \*

Asperges de Malines AA à la Flamande  
Mechelse AA-asperges op vlaamse wijze  
White AA asparagus from Mechelen Flemish way  
(Blanche de Steenbrugge)

...

Salade d'artichauts au magret fumé et foie gras cru, fleur de sel (+11€)  
Salade van artisjok, gerookte eendenborst en rauwe eendenlever, fleur de sel (+11€)  
Artichoke salad, smoked duck breast and raw foie gras, fleur de sel (+11€)  
(Rodenbach)

...

Déclinaison d'agneau pascal, jus d'agneau thym et romarin, gratin de légumes printaniers, fèves des marais  
Paaslam bereidingen, vleessaas met tijm en rozemarijn, gratin van lentegroenten, tuinbonen  
Preparations of Easter lamb, gravy with thyme and rosemary, spring vegetable gratin, marsh beans  
(PALM Royale)

...

Tartelette aux fruits de la passion meringuée, sauce chocolat blanc  
Taartje met passievrucht en meringue, witte chocoladesaus met vanille  
Tartlet with passion fruit and meringue, white chocolate sauce with vanilla

2 bières - bieren - beers 5€ / 3 bières - bieren - beers 7,5€



MENU LIGHT 38 € \*

Œuf mollet BIO, saumon fumé, salade mizuna, râpée de truffe  
Zacht gekookt Bio ei, gerookte zalm, mizuna sla, truffelschaafsel  
Bio calf egg, smoked duck, smoked salmon, mizuna salad, truffle shavings

...

Filet de bar rôti, vinaigrette moutarde – citron vert, poêlée d'asperges de Malines AA  
Zeebaarsfilet, vinaigrette met mosterd en limoen, gebakken Mechelse AA-asperges  
Sea bass fillet, dressing with mustard and lime, pan fried white AA asparagus from Mechelen

...

Carpaccio d'ananas, sirop d'agave à la badiane, sorbet vanille Bourbon  
Ananas carpaccio agavesiroop met steranijs, Bourbon vanillesorbet  
Pineapple carpaccio, agave syrup with star anise, Bourbon vanilla sorbet