



MENU BRASSEUR . BROUWERS MENU . BREWERS MENU 41€ *

Foie gras poêlé aux lentilles vertes Du Puy, réduction de Guardian, truffe d'automne
 Gebakken eendenlever met groene linzen Du Puy, reductie van Guardian, herfsttruffel
 Pan fried foie gras with green lentils Du Puy, reduction of Guardian, autumn truffle
 (Rodenbach Vintage)

...

Cappuccino de cèpes et poudre de café PONTI pur Arabica (+11€)
 Cappuccino van eekhoortjesbrood met Arabica PONTI koffie poeder (+11€)
 Cep mushroom cappuccino and pure Arabica PONTI coffee powder (+11€)
 (Cornet)

...

Faisan à la brabançonne
 Fazant 'Brabançonne'
 Pheasant 'brabançonne' way
 (Arthur Legacy)

...

Île flottante façon BQ
 Île flottante BQ wijze
 Floating Island BQ way

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



MENU LIGHT 38 € *

Saumon fumé à la truffe noire, mousseline de topinambour
 Gerookte zalm met zwarte truffel, mousseline van aardpeer
 Smoked salmon with black truffle, Jerusalem artichoke mousseline

...

Joues de lotte vapeur, bouillon parfumé aux feuilles de Yuzu, sauté de Bok Choy, jets de soja
 Gestoomde zeeduivelwangen, bouillon geparfumeerd met Yuzu blaadjes, gebakken Bok Choy, soja scheuten
 Steamed monkfish cheeks, broth perfumed with Yuzu leaves, pan fried Bok Choy and soy shoots

...

Salade d'ananas infusé au citron vert, copeaux de coco, quenelle de yaourt maigre
 Ananas salade met limoen infusie, kokos schilfers, quenelle van magere yoghurt
 Pineapple salad infused with lime, coconut shavings, and quenelle of skimmed yoghurt