



MENU BRASSEUR . BROUWERS MENU . BREWERS MENU 41€ *

Toast aux figes fraîches, espuma de foie gras, magret fumé, fleur de sel, chips de poire
 Toast met verse vijgen en espuma van foie gras, gerookte eendenborst, fleur de sel, chips van peer
 Toast with fresh figs and espuma with foie gras, smoked duck breast, fleur de sel, chips of pear
 (Kriek Boon)

...

Ris de veau braisé à la Rodenbach et à la chicorée (+11€)
 Gebraiseerde kalfszwezeriken met Rodenbach en cichorei (+ 11 €)
 Braised sweetbread with Rodenbach and chicory (+ 11 €)
 (Rodenbach Grand Cru)

...

Colvert en deux façons (poitrine rôtie et cuisse confite), jus court au poivre de Sechuan, coing rôti, mousseline de céleri rave
 Wilde eend op twee wijzen (geroosterde borst en gekonfijte bout), jus met Sechuan-peper, gebakken kweepeer, knolseldermousseline
 Mallard in two ways (roasted breast and confit leg), gravy with Sechuan pepper, roasted quince, celeriac mousseline
 (Triple de Bruges)

...

Dôme mousse chocolat lactée gingembre, cœur de mangue, biscuit moelleux a la noisette, crème anglaise
 Dome van melkchocolade mousse met gember, hart van mango, zachte koekje met hazelnoot, vanillesaus
 Dome of milk chocolate mousse with ginger, mango heart, soft biscuit with hazelnut, custard sauce

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



MENU LIGHT 38 € *

Petite salade de chicons et crevettes grises, vinaigrette allégée
 Kleine witlof salade met grijze garnalen, lichte vinaigrette
 Small salad of Belgian endives with grey shrimps, light dressing

...

Nage safranée de loup de mer, coquillages et petits légumes d'automne
 Nage van zeewolf met saffraan, schelpen en fijne herfstgroentjes
 Nage of sea wolf with saffron, shells and autumn fine vegetables

...

Éventail de poire à la verveine citronnelle, espuma de fromage blanc maigre, gavottes au cacao
 Waaier van peer met citroenverbena, magere witte kaas espuma, fijn cacao koekje
 Fan of pear with lemon verbena, light white cheese espuma, thin cocoa biscuit