



MENU BRASSEUR – BROUWERSMENU – BREWERS MENU 41€

Petite salade tiède de lentilles vertes, Saint Jacques poêlées, émulsion de curry (Blanche de Steenbrugge)
 Kleine lauwe salade van groene linzen, gebakken Sint-Jakobsnoten, curry emulsie (Steenbrugge witbier)
 Small lukewarm salad of green lentils, pan-fried scallops, curry emulsion (Steenbrugge white beer)

...
 Feuilleté de petits gris et pleurotes, chlorophylle (Cornet) (+ 10 €)
 Bladerdeeggebakje met Naamse slakjes en oesterzwammen, chlorofyl (Cornet) (+ 10 €)
 Puff pastry with grey snails and oyster mushrooms, chlorophyll (Cornet) (+ 10 €)

...
 Filet d'agneau en croûte de fruits secs, jus court, mousseline de céleri rave, chutney de poires, gratin dauphinois
 (Steenbrugge Double Brune)
 Lamsfilet in gedroogde fruitkorst, vleesjus, knolseldermousseline, perenchutney, gratin dauphinois (Steenbrugge Dubbel Bruin)
 Lamb fillet in dried fruit crust, gravy, mousseline of celeriac, chutney of pears, gratin dauphinois (Steenbrugge Double Brown)

...
 Mousse de marrons sur pâte sablée, biscuit vanillé au sirop de rhum
 Kastanjemousse op zandkoekje, vanillebiscuit en rumsiroop
 Chestnut mousse on shortbread, biscuit with vanilla and rum syrup

Formule bières : **2 bières +4€ - 3 bières +6€**
Bier formule : **2 bieren +4€ - 3 bieren +6€**
Beer package : **2 beers +4€ - 3 beers +6€**

MENU LIGHT 38 €

Millefeuille de betterave jaune et chèvre frais, petite salade de mâche
 Millefeuille van gele biet en verse geitenkaas, klein slaatje van veldsla
 Millefeuille of yellow beet and fresh goat cheese, small salad of corn salad

...
 Filets de bar cuits sur peau, vinaigrette à l'orange sanguine, duxelle de champignons sauvages, mousseline et sommités de chou Romanesco
 Zeebaars filets op vel gebakken, bloedsinaasappel vinaigrette, duxelle van wilde champignons, mousseline en Romanesco koolroosjes
 Sea bass fillets baked on skin, vinaigrette with blood orange, duxelle of wilde mushrooms, Romanesco cauliflower and its mousseline

...
 Sorbet aux fruits de la passion, espuma coco
 Passievruchtensorbet, kokosnoot espuma
 Passion fruit sorbet, coconut espuma