



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

Artichaut barigoule au lard des Ardennes  
Artisjok 'en barigoule' met Ardeens spek  
Artichoke barigoule with bacon from the Ardennes  
(Urthel Saisonnière)

...

Couteaux en persillade, jus de cuisson à la Blanche de Steenbrugge (+11€)  
Scheermessen persillade, kookvocht met Steenbrugge witbier (+11€)  
Razor shells persillade, cooking juice with Steenbrugge white beer (+11€)  
(Blanche de Steenbrugge)

...

Côte de porc noir Berkshire, viennoise aux herbes, jeunes oignons caramélisés, Pont neuf de céleri rave  
Duke of Berkshire varkensribstuk, kruiden viennoise, gekarameliseerde jonge uien, Pont neuf van knolselder  
Chop of Duke of Berkshire pork, herbs viennoise, caramelized young onions, Pont neuf of celeriac  
(Chimay Rouge)

...

Paris Brest façon BQ, sauce toffee  
Paris Brest op BQ wijze, toffee saus  
Paris Brest on BQ way, toffee sauce

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



**MENU LIGHT 38 € \***

Nage de Saint Jacques, citron bergamote et asperges vertes  
Nage van Sint Jacobsnoten, bergamot citroen en groene asperges  
Nage of scallops, Bergamot orange and green asparagus

...

Filet de sandre sur taque, coulis de cresson, petits légumes crus et cuits  
Op de ovenplaat gebakken snoekbaarsfilet, waterkerscoulis, rauwe en gekookte fijne groentjes  
Fillet of pikeperch baked on a hot plate, watercress coulis, raw and cooked vegetables

...

Salade de kiwi jaune, sorbet coriandre, citron vert et sirop d'agave, tuile grué cacao  
Gele kiwi salade, koriander en limoen sorbet met Agave siroop, fijn cacao koekje  
Yellow kiwi salad, coriander and lime sorbet with Agave syrup, thin cocoa biscuit