



MENU BRASSEUR . BROUWERS MENU . BREWERS MENU 41€ *

Lard de Brasvar confit 7 heures aux épices, jus de moules, salicornes
BRAVAR buikspek 7 uur gekonfijt met kruiden, mosseljus, zeekraal
BRASVAR belly lard, candied for 7 hours with spices, mussel jus, salicornia
(Rodenbach Vintage)

...

Cassolette de palourde à la Gueuze Boon, coriandre et ail noir (+11€)
Potje van venusschelpen met Geuze, verse koriander en zwarte look (+11€)
Cassolette of clams with Geuze beer, fresh coriander and black garlic (+11€)
(Steenbrugge Blanche)

...

Côte de veau à l'échalote confite au vinaigre de cassis, chou de Savoie braisé, p.d.t. fondantes
Kalfsrib met gekonfijte sjalot met cassisazijn, gestoofde Savooikool, gesmolten aardappelen
Veal chop with candied shallot with blackcurrant vinegar, braised Savoy cabbage, fondant potatoes
(Cornet)

...

Mousse à l'orange sanguine, crèmeux chocolat noir intense, sablé breton à la fleur de sel, crème anglaise spéculoos
Bloedsinaasappelmousse, crèmeux van donkere chocolade, Bretoense zandkoek met fleur de sel, speculoos vanillesaus
Blood orange mousse, crèmeux of dark chocolate, Breton shortbread with fleur de sel, custard cream with speculoos

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



MENU LIGHT 38 € *

Tartare de dorade, mangue, gingembre et citron vert
Zeebrasem tartaar, mango, gember en limoen
Sea bream tartar, mango, ginger and lime

...

Dos de love fish rôti sur peau, huile de laurier, chicons confits aux agrumes, croquant de moutarde
Op vel gebakken skreirug, laurierolie, gekonfijt witloof met citrus, krokant mosterd koekje
Back of love fish roasted on its skin, laurel oil, candied Belgian endive with citrus, crusty mustard biscuit

...

Salade d'ananas et fenouil, sorbet au gingembre et sirop d'Agave, tuile au gruë de cacao
Ananas en venkel salade, gember sorbet en Agave siroop, fijn cacao koekje
Pineapple and fennel salad, ginger sorbet and Agave syrup, cocoa fine biscuit