



MENU BRASSEUR . BROUWERS MENU . BREWERS MENU 41€ *

Crème d'artichaut au Pas de Bleu, poudre de cèpes, condiment à l'échalote (PALM Royale)
 Artisjok room met Pas de Bleu kaas, poeder van eekhoortjesbrood, sjalot (PALM Royale)
 Creamy artichoke with Pas de Bleu cheese, cep powder, shallot condiment (PALM Royale)

...
 Gambas juste saisies, avocat, chutney de mirabelles, émulsion de gingembre et lait d'amande (+11€) (Urthel Saisonnière)
 Gambas kort gebakken, avocado, mirabellen chutney, emulsie van gember en amandelmelk (+ 11 €) (Urthel Saison)
 Snacked gambas, avocado, mirabelle plum chutney, emulsion with ginger and almond milk (+ 11 €) (Urthel Saison)

...
 Côte de veau, son jus au citron confit, petits légumes glacés, poêlée de chanterelles, gratin de p.d.t. et céleri rave (Triple de Bruges)
 Kalfsrib, z'n jus met gekonfijte citroen, geglaceerde groentjes, gebakken cantharellen, aardappel- en knolseldergratin (Brugge Tripel)
 Veal chop, it's jus with candied lemon, glazed vegetables, potato and celeriac gratin (Brugge Tripel)

...
 Forêt noire façon Belga Queen, coulis griotte-badiane
 Forêt noire op Belga Queen wijze, coulis met krieken en steranijs
 Forêt noire Belga Queen way, cherry and star anise coulis

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



MENU LIGHT 38 € *

Filet de maquereau au citron, herbes fraîches
 Makreelfilet met citroen, verse kruiden
 Mackerel fillet with lemon, fresh herbs

...
 Moules de Zeelande à la citronnelle et coriandre
 Zeeuwse mosselen met citroengras en koriander
 Zeeland mussels with lemongrass and coriander

...
 Croustillant aux pêches et Reines-Claudes, sirop d'Agave à la verveine, sorbet mirabelle
 Krokant met perzik en Reine-Claude pruimen, Agave siroop met ijzerkruid, Mirabel-sorbet
 Cracker with peach and greengages, Agave syrup with verbena, Mirabelle sorbet