



MENU BRASSEUR – BROUWERSMENU – BREWERS MENU 41€

Haddock fumé - thon rouge - pourpier (Arthur's Legacy – White Widow)
 Gerookte schelvis – tonijn – postelein (Arthur's Legacy – White Widow)
 Smoked haddock – red tuna - purslane (Arthur's Legacy – White Widow)

...
 Lard Duroc d'Olives caramélisé aux champignons des bois (Palm Hop Select) (+ 10 €)
 Gekarameliseerd 'Duroc d'Olives' spek met boschampignons (Palm Hop Select) (+ 10 €)
 Caramelized 'Duroc d'Olives' lard with wild mushrooms (Palm Hop Select) (+ 10 €)

...
 Médaille de veau, jus aux truffes, salsifis, purée Robuchon (Cornet)
 Kalfsmedaille, z'n jus met truffel, schorseneren, Robuchon puree (Cornet)
 Veal medaille, truffle juice, salsify, mashed potatoes Robuchon way (Cornet)

...
 Javanais au café Ponti, crème anglaise
 Javanais met Ponti koffie, vanillesaus
 Javanais with Ponti coffee, custard cream

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 €

Salade de chicons et langoustines, pistaches torréfiées, émulsion de cidre et miel
 Witlofsalade met langoustines, geroosterde pistachenoten, emulsie van cider en honing
 Salad of Belgian endives and langoustines, roasted pistachios, cider and honey emulsion

...
 Skrei & coques, bouillon citronnelle, herbes fraîches
 Skrei & kokkels, citroengras bouillon, verse kruiden
 Skrei & cockles, lemongrass broth, fresh herbs

...
 Sorbet clémentine, espuma cacao, tuile aux amandes grillées
 Clementine sorbet, cacao espuma, fijn koekje van gegrilde amandelen
 Clementine sorbet, cocoa espuma, thin biscuit of grilled almonds