



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

Fricassée d'asperges blanches AA aux morilles  
Fricassée van witte AA-asperges met morieljes  
Fricassée of white AA asparagus with morels  
(Urthel Saison)

...

Demi Baby Homard rôti au beurre salé, gel de mangue (+13€)  
Halve Baby kreeft gebakken met gezouten boter, gel van mango (+13€)  
Half Baby lobster roasted with salted butter, mango gel (+13€)  
(Cornet)

...

Cuberoll de veau, chapelure au citron, réduction de Fâneur, mousseline de petits pois, Dauphine au parmesan  
Cuberoll van kalf, chapelure met citroen, reductie met Fâneur, erwtenmousseline, Dauphine aardappel met Parmezaan  
Cuberoll of veal, breadcrumbs with lemon, reduction with Faneur, pea mousseline, Parmesan Dauphine  
(Blanche de Steenbrugge)

...

Mousse chocolat noir, crémeux à la fleur de coco, biscuit feuillantine, crème anglaise  
Zwarte chocolademousse, crémeux van kokosbloem, feuillantine koekje, vanillesaus  
Dark chocolate mousse, coconut flower cremeux, feuillantine biscuit, custard cream

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



MENU LIGHT 38 € \*

Fond d'artichaut farci d'un petit tartare de dorade royale, vinaigrette à la moutarde violette, germes de petits pois sauvages frais  
Artisjokbodem gevuld met goudbrasemtartaar, vinaigrette met viooltjesmosterd, wilde erwten scheuten  
Artichoke bottom stuffed with sea bream tartar, vinaigrette with violet mustard, shoots of wild peas

...

Nage de Baby Homard à la vanille Bourbon, légumes printaniers  
Nage van Baby kreeft met vanille Bourbon, lente groenten  
Nage of Baby lobster with Bourbon vanilla, spring vegetables

...

Salade de fraises du pays, sorbet rhubarbe au sirop d'Agave, éclats de pistache  
Salade van Belgische aardbeien, rabarborsorbet met Agave siroop, pistache stukjes  
Salad of Belgian strawberries, rhubarb sherbet with Agave syrup, pistachio chips