



MENU BRASSEUR . BROUWERS MENU . BREWERS MENU 41€ *

Carpaccio de Saint Jacques et foie gras cru, fleur de sel
Carpaccio van Sint Jacobsnoten en rauwe eendenlever, fleur de sel
Carpaccio of scallops with raw foie gras, fleur de sel
(Blanche de Steenbrugge)

...

Toast à la queue de bœuf, œuf poché BIO, jeunes pousses (+11€)
Toast met rondsstaart, gepocheerd Bio-ei, jonge scheuten (+11€)
Oxtail toast, poached Bio-egg, young shoots (+11€)
(PALM Royale)

...

Côte de biche, jus court infusé au poivre Timut, coings rôtis, purée de châtaigne à la vanille et marrons caramélisés
Hinderibstuk, jus geinfuseerd met Timut peper, gebakken kweepeer, kastanjepuree met vanille en gekarameliseerde kastanjes
Deer rib, gravy infused with Timut pepper, roasted quince, mashed chestnuts with vanilla and caramelized chestnuts
(Arthur Legacy Belgian Black Coffee)

...

Javanais au spéculoos, crème anglaise au café PONTI
Javanais met speculaas, vanille saus met PONTI-koffie
Javanais with speculoos, custard with PONTI coffee

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



MENU LIGHT 38 € *

Salade de Saint-Jacques, sauce Ponzu
Sint-Jacobsalade met Ponzu saus
Scallops salad with Ponzu sauce

...

Cabillaud en croûte de moutarde, herbes fraîches, quinoa citronné aux petits légumes
Kabeljauw in mosterdkorst, verse kruiden, citroen quinoa met fijne groentjes
Cod in mustard Crust, fresh herbs, quinoa with lemon and fine vegetables

...

Salade d'agrumes (pamplemousse rose, orange sanguine, clémentines) au sirop d'Agave
Citrus salade (roze pompelmoes, bloedsinaasappel, clementines) met Agave siroop
Citrus salad (pink grapefruit, blood orange, clementines) with Agave syrup