

# CHAPITRE 1

**HALLA\*** • 7 EUROS  
Servie avec Schug & thina au sumac

**SNOW\*** • 9 EUROS  
Labneh maison, confit d'oignons, cacahuète, aneth & zaatar

**LIGHT MY FIRE\*** • 12 EUROS  
LA bougie au beurre de sauge posée sur un houmous de butternut & amandes torréfiées

**GRILLED\*** • 17 EUROS  
Halloumi grillé au miel & vinaigre rose Oléa Pia, dukkah & citron vert

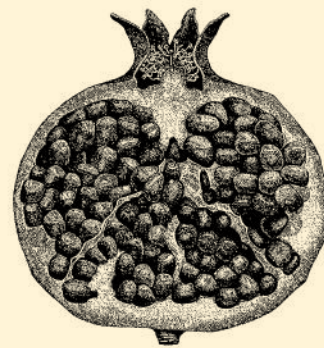
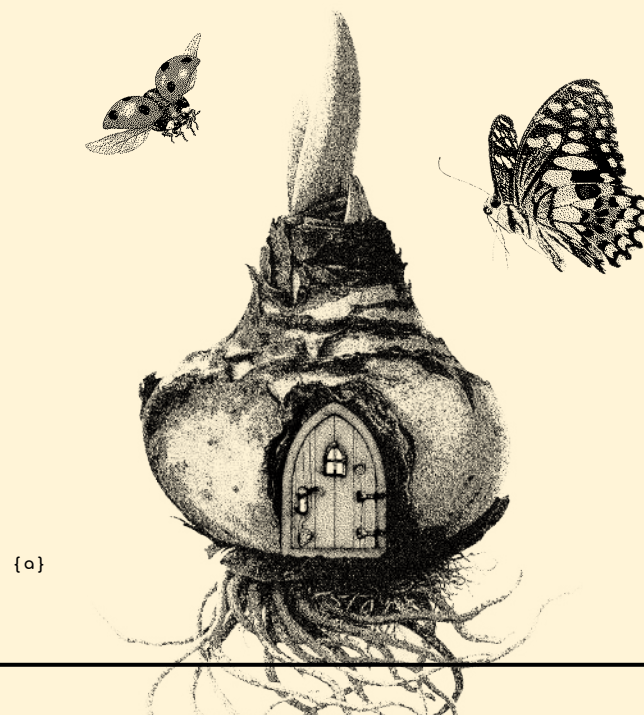
**A FOREST\*** • 14 EUROS  
Pleurotes flambées au Mezcal Union, radis pickles, noisettes, sumac & crème de champignons bruns

**STAIN BOY ♥\*** • 19 EUROS  
Brocolis en miettes, thigurt (mélange thina & yaourt). L'essence absolue.

**LOST IN TRANSLATION\*** • 14 EUROS  
Œuf ajitsuké, œuf de truite, oignons pickles, thina à la marinade & oxalis

**BRUXELLES JE T'AIME\*** • 18 EUROS  
Choux de Bruxelles & clémentines dorées, chèvre & noix

**SWEET JANE\*** • 18 EUROS  
Gnocchis de patate douce, beurre de sauge & crème de parmesan



**BLOOM** • 32 EUROS  
Tartare de thon rouge, kiwi jaune, menthe ciselée, échalote, noisettes torréfiées & zaatar

**RAW** • 25 EUROS  
Carpaccio de bar sauvage, pétales de fenouil, grenade, amandes torréfiées, sumac & ciboulette

**SHELL** • 28 EUROS  
Saint-Jacques snackées, purée de patate douce, beurre noisette & graines de moutarde pickles

**SHAWARMA POLLACK** • 29 EUROS  
Lieu jaune de ligne grillé, julienne de chou rave, cerfeuil, chimichurri, sauce cajou & gingembre

**CHICKEN SHAWARMA** • 26 EUROS  
Shawarma de poulet aux oignons blancs, thina, silan (miel de dattes) & taboulé revisité

**BLOOD** • 20 EUROS  
Millefeuille de roastbeef, pommes de terre, aioli & chimichurri au céleri

**STEW** • 29 EUROS  
Ragoût de bœuf 24h, purée de panais au café, chou rouge, noisette & persil

Plats végétariens.\* Prix net TTC. Service inclus.

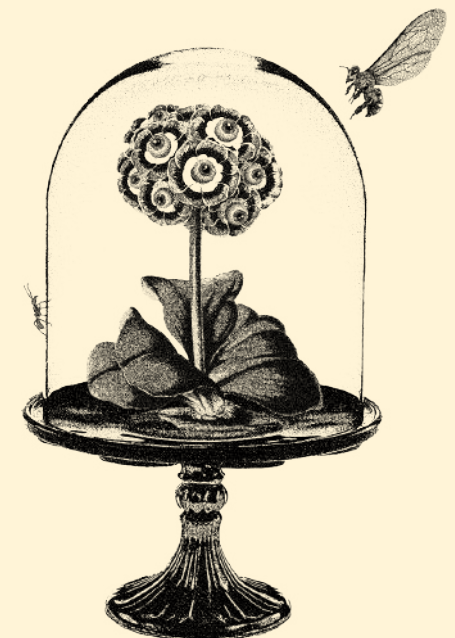
**HEAVEN** • 90 EUROS  
Épaule d'agneau entière confite 12 heures, salade d'herbes & cranberries

**PITA LOV**  
SERVIES PAR 3

**BABY SHAWARMA POLLACK** • 22 EUROS  
Lieu jaune

**BABY STEW** • 21 EUROS  
Ragoût de bœuf

**BABY A FOREST** • 16 EUROS  
Pleurotes



# CHAPITRE 2

**SHIN** • 13 EUROS  
Gâteau au chocolat très fragile & sa crème anglaise au miel de dattes

**STRUDEL** • 13 EUROS  
Dessert traditionnel d'Europe de l'Est aux pommes & noix de pécan avec une crème chantilly

**ÉQUILIBRE** • 13 EUROS  
Orange sanguine, crémeux coco, praliné noisette & meringue

**GUILTY** • 12 EUROS  
Assiette de 3 cookies Forest aux deux chocolats & fleur de sel

## CHAPTER 1

**HALLA** • 7 EUROS  
Served with Schug & thina with sumac

**SNOW** • 9 EUROS  
Homemade Labneh, confit onions, peanuts,  
dill & zaatar

**LIGHT MY FIRE** • 12 EUROS  
THAT sage butter candle with butternut houmous  
& roasted almonds

**GRILLED** • 17 EUROS  
Grilled halloumi with honey & Oléa Pia pink vinegar,  
dukkah & lime

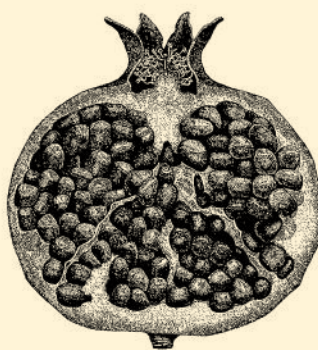
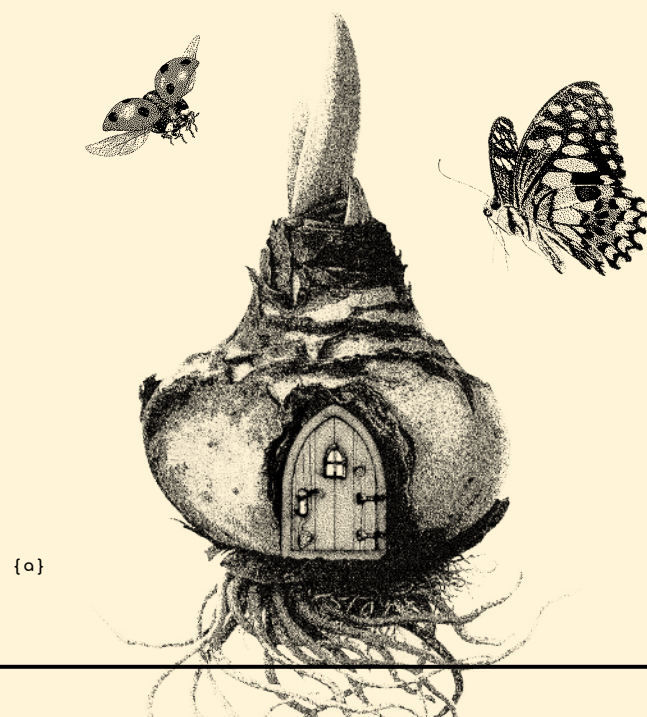
**A FOREST** • 14 EUROS  
Pleurote mushrooms flambéed with Mezcal Union,  
pickled radish, hazelnut, sumac & mushroom cream

**STAIN BOY** ♥ • 19 EUROS  
Broccoli crumbs, thigurt (thina & yogurt).  
The essence of life.

**LOST IN TRANSLATION** • 14 EUROS  
Ajitsuke egg, trout roe, pickled onions,  
marinated thina & oxalis

**BRUXELLES JE T'AIME** • 18 EUROS  
Brussels sprouts & roasted clementines,  
goat cheese & nuts

**SWEET JANE** • 18 EUROS  
Sweet potato gnocchi, sage butter  
& parmesan cream



**BLOOM** • 32 EUROS  
Tartare of red tuna, yellow kiwi, finely chopped mint,  
shallots, roasted hazelnut & zaatar

**RAW** • 25 EUROS  
Wild bass carpaccio, fennel petals, pomegranate,  
roasted almonds, sumac & chives

**SHELL** • 28 EUROS  
Pan seared scallops, sweet potato purée,  
brown butter & pickled mustard seeds

**SHAWARMA POLLACK** • 29 EUROS  
Grilled Pollack, kohlrabi julienne, chervil,  
chimichurri, cashew & ginger sauce

**CHICKEN SHAWARMA** • 26 EUROS  
Chicken shawarma with white onions, thina,  
silan (date honey) & tabouleh with a twist

**BLOOD** • 20 EUROS  
Roast beef millefeuille, potatoes, äioli  
& chimichurri with celery

**STEW** • 29 EUROS  
24h Beef ragoût, parsnip purée with coffee,  
red cabbage, hazelnut & parsley

Vege dishes. • Net prices VAT. Service included.

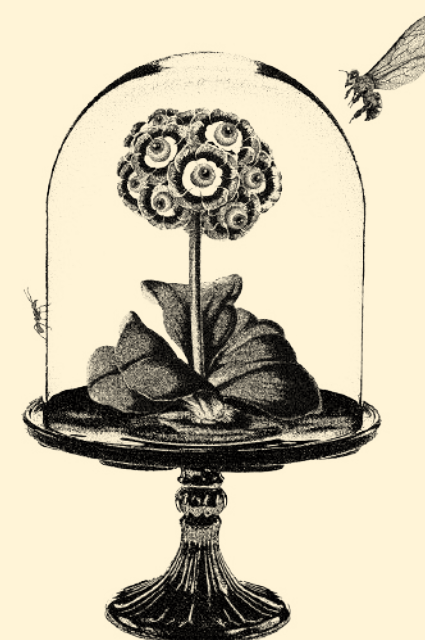
**HEAVEN** • 90 EUROS  
12h confit lamb shoulder, herb salad  
& cranberries

**PITA LOV**  
3 PER SERVING

**BABY SHAWARMA POLLACK** • 22 EUROS  
Pollack

**BABY STEW** • 21 EUROS  
Beef ragout

**BABY A FOREST** • 16 EUROS  
Pleurote mushrooms



## CHAPTER 2

**SHIN** • 13 EUROS  
Delicate chocolate cake & crème anglaise  
infused with date honey

**STRUDEL** • 13 EUROS  
Traditional eastern European dessert with apple  
& pecan nuts and whipped cream

**ÉQUILIBRE** • 13 EUROS  
Blood orange, coconut cream, pralined hazelnut  
& meringue

**GUILTY** • 12 EUROS  
Plate of 3 Forest chocolate chip cookies  
& sea salt