



- BRUSSELS -

BISTRONOMIC MENU

DÉCOUVERTE DU MOIS | ONTDEKKING VAN DE MAAND | DISCOVERY OF THE MONTH
MAY 2023

CHEF FABRIZIO IANNACCI



Escabèche de daurade royale | salade de petits pois et pomme verte | chlorophylle d'épinards | sauce tzatziki
Escabeche van zeebrasem | salade van erwttjes en groene appel | groen van spinazi | tzatziki saus
Sea bream escabeche | pea and green apple salad | green from spinach | tzatziki sauce

ou, of, or

Ceviche de bœuf
Ceviche van rund
Beef ceviche

ECOBON

Ravioli aux asperges | sauce ostendaise | ragoût de la mer parfumé au thym citronné
Ravioli met asperges | Oostendse saus | stoofpotje uit de zee geparfumeerd met citroentijm
Asparagus ravioli | Ostend sauce | with lemon thyme flavoured sea stew

ou, of, or

ECOBON

Pavé de veau | sauce au balsamique, sauge et miel de nos ruches sur le toit | Cobourg des Ardennes |
purée de patate douce | légumes du marché
**Kalfsteak | balsamico saus met salie en honing van op ons dak bijenkorven | Cobourg uit de Ardennes |
puree van zoete aardappel | marktgroentjes**
*Veal steak | balsamico sauce with sage and honey from our rooftop beehives | Cobourg from the Ardennes |
mashed sweet potatoes | market vegetables*



ECOBON

Gaufre de Bruxelles | mousse au chocolat et chantilly | poire et orange confites au miel
Brusselse wafel | chocolademousse en slagroom | peer en sinaasappel gekonfijt met honing
Brussels waffle | chocolate mousse and whipped cream | pear and orange candied in honey

ou, of, or

Dôme à la framboise
Frambozenkoepel
Raspberry dome



Végétarien : au choix du Chef - **Vegetarisch : keuze van de Chef** - *Vegetarian: Chef's choice*

Menu 3 services 3 gangen menu 3-course menu	€ 45
Forfait vins au choix du sommelier Wijnforfait keuze van de sommelier / <i>Wine package sommelier's choice</i> € 16 / pp	
—	
Menu 4 services 4 gangen menu 4-course menu	€ 55
Forfait vins au choix du sommelier Wijnforfait keuze van de sommelier / <i>Wine package sommelier's choice</i> € 21 / pp	

ECOBON

Les plats avec le logo ECO & BON sont composés de **produits locaux et de saison** permettant un acheminement court pour préserver l'environnement et pour soutenir les producteurs régionaux.

De gerechten met het ECO & BON logo zijn bereid met **lokale en seizoensproducten** die minder transport vergen en dus milieuvriendelijker zijn, en die bovendien de lokale producenten ondersteunen.

The dishes with the ECO & BON logo are made from **locally sourced, seasonal products** which require less transport, are therefore environmentally friendly and support the local growers.



Plat préparé à base du miel de nos ruches
Gerecht bereid met honing uit onze honingraten
Dish prepared with honey from our hives

TVA, BTW, VAT & service incl.