

## "Business Lunch" Menu

**Formule 'Entrée & Plat principal' / 'Starter & Main course' choice : 25 € pp**  
**Formule 'Plat principal & Dessert' / 'Main course & Dessert' choice : 23 € pp**  
**Formule '3-services' / '3-course' choice : 30€ pp**

**Merci d'effectuer votre choix pour une même formule pour toute la table (Max. 8 personnes)**  
*Thank you for choosing the same formula for the entire table (max. 8 people)*

*☺ ☺*  
**Cette semaine, notre Chef vous suggère:**

**Vitello façon tonato**

*Vitello tonato*

ou/of

**Gâteau de crabe et son espuma tomaté**

*Taartje van krab met een getomateerde espuma*

\*\*\*

**Daurade grillée, pommes de terre champignons, petite forêt de légumes**

*Gegrilde daurade, champignon aardappelen, seizoensgroentjes*

ou/of

**Longe de veau au romarin, oignon grillé, sa purée de vitelottes, éclats de noisettes et amandes**

*Kalfslende met rozemarijn, gegrilde ui, vitelotte purée, hazelnoot- en amandelschilfers*

\*\*\*

**Tartelette de citron meringuée revisitée**

*Heruitgevonden citroen- en meringue taartje*

LA SUCRERIE  
RESTAURANT

*Les suggestions varient chaque semaine.*

*Vous pouvez les obtenir par e-mail le lundi pour la semaine en cours.*

*This Business Lunch changes weekly.*

*Please leave your e-mail address and we will send you the menu each Monday.*

*Our Maître d'Hôtel guarantees a 2-course meal in one hour.*

*\*Les plats peuvent contenir des allergènes et leur composition peut varier de jour en jour.  
N'hésitez pas à vous adresser au personnel de salle pour toute question concernant une allergie alimentaire.*

*\*The ingredients used in our kitchen can contain allergens and our recipes may vary daily.  
Should you have any concerns regarding food allergies, please warn our waiter prior to ordering.*