



- BRUSSELS -

## BISTRONOMIC MENU

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

MARCH 2023

CHEF FABRIZIO IANNACCI

Vitello tonnato

ou, of, or



Chou-fleur rôti au miel de nos ruches | sauce au bleu belge de brebis et curcuma |  
pickles de légumes | noisettes torréfiées

**Gebakken bloemkool met honing van op ons dak | saus van Belgische blauwe schapenkaas en kurkuma |  
groentenpickles | gegrilde hazelnoot**

*In honey from our rooftop baked cauliflower | Belgian blue sheep cheese and curcuma sauce |  
vegetable pickles | grilled hazelnut*

Dos de colin sauté au beurre d'Ardenne | polenta frite | épinard à l'ail confit | sauce mousseline

**Heekfilet in Ardeense boter gebakken | gebakken polenta | spinazie met gekonfijte look | mousselinesaus**

*Sautéed pollack fillet with Ardenne butter | fried polenta | spinach with candied garlic | mousseline sauce*

ou, of, or

ECOBON

Joue de bœuf braisée | sauce soya et gingembre | fondu de pomme de terre | légumes de saison

**Gebraïseerde runderwang | sojasaus met gember | smeuïge aardappelpuree | seizoensgroenten**

*Braised beef cheek | soya and ginger sauce | creamy mashed potatoes | seasonal vegetables*

Bavarois à la poire confite | sorbet de poire | crumble de spéculoos | crème anglaise à la vanille

**Bavarois van gekonfijte peer | perensorbet | crumble van speculoos | Engelse room met vanille**

*Candied pear bavarois | pear sorbet | gingerbread crumble | vanilla custard*

ou, of, or

ECOBON



Trilogie de fromages locaux | pain cramiqne | miel de nos ruches sur le toit | chutney

**Trio van lokale kazen | kramiekbroom | honing van uit de bijenkorven van op ons dak | chutney**

*Local cheeses trio | raisin bread | honey from our rooftop beehives | chutney*



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 / *Wine package sommelier's choice* € 16 / pp

Menu 4 services | 4 gangen menu | 4-course menu

€ 55

Forfait vins au choix du sommelier | Wijnforfait keuze van de sommelier / *Wine package sommelier's choice* € 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.