



- BRUSSELS -

BISTRONOMIC MENU

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

JANUARY 2023

CHEF ANTREAS NIKDIMAS



Tartare de lotte | lait de beurre | espuma au yaourt | algues | gelée de miel au coulis d'agrumes
Zeeduiveltartaat | karnemelk | yoghurtespuma | algen | honinggelei met citruscoulis
Monkfish tartar | buttermilk | yogurt espuma | algae | honey jelly with citrus

ou, of, or

Ravioli de Saint-Jacques | câpres | sauce miso | huile de coriandre | carottes râpées
Ravioli met Sint-Jakobsnootjes | kappertjes | miso saus | korianderolie | geraspte wortel
Saint-Jacques ravioli | capers | miso sauce | coriander oil | grated carrot

ECOBON

Filet de bar rôti | mousseline de pomme de terre aux poireaux | croquette de crevettes grises
betterave colorée | jus de bouillabaisse

**Gebakken zeebaarsfilet | aardappelmousseline met prei | garnaalkroket
kleurrijke biet | bouillabaisesaas**

*Rosted sea bass | potatoe mousseline with leek | shrimp croquette
colourful beet | bouillabaisse sauce*

ou, of, or

ECOBON

Longe de veau | mousseline de betterave | brocoli | jus corsé | pommes duchesse
Kalfslende | bietenmousseline | broccoli | pittige vleessaas | duchesse aardappel
Veal loin | beet mousseline | broccoli | gravy sauce | duchesse potatoe



Panna cotta aux clémentines | vin de miel maison | sorbet aux framboises
Panna cotta van mandarijntjes | huisgemaakte honingwijn | frambozensorbet
Tangerine panna cotta | home-made honey wine | raspberry sorbet

ou, of, or

ECOBON

Dôme de fruits rouges | glace à la menthe
Koepel van rode vruchten | muntijs
Red fruit dome | mint ice cream



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.