


















NOUS VOUS EMMÈNERONS DANS L'UNIVERS CULINAIRE DE NOS BOUCHÉES À PARTAGER AVEC VOTRE GROUPE!

Si vous choisissez uniquement des bites à manager, nous vous demandons de commander un **minimum de 2 bites par personne**.

















BOUTIQUE BITES FROIDES

Bruschetta du sud <i>Pain grillé avec garni de tomates, basilic et huile d'olive</i>		16,-
Planche de charcuterie du chef <i>Prosciutto nazionale, coppa stagionata et spianata romana</i>		27,-
Carpaccio de bœuf <i>Carpaccio de bœuf finement tranché au pesto aux herbes et crumble de frites</i>		18,-
Foie gras deluxe <i>Pain de mie moelleux avec foie gras soyeux, jambon Ibérico raffiné et gelée d'oignon caramélisé</i>		30,-
Royal Belgian Caviar Gold 30gr <i>Caviar belge exclusif, servi avec des blinis et de la crème aigre</i>		85,-

BOUTIQUE BITES CHAUDES

Boudin blanc grillées <i>Avec un crumble de bacon et une sauce pickles belge</i>		21,-
Lanières de poulet crispy <i>Dans une sauce laquée avec une touche asiatique sucrée</i>		19,-
Boules de crevettes <i>Avec des délicieuses crevettes de la mer du Nord et une sauce aux tomates séchées</i>		27,-
Tataki de thon <i>Thon brièvement frit, avec une croûte d'herbes croustillantes et une mayo au wasabi</i>		27,-
Frites truffe <i>Frites Belges croquantes au parmesan, servies avec de la mayonnaise à la truffe</i>		18,-
Nachos <i>Combinés avec sauce salsa épicée, du cheddar fondu et de la crème aigre</i>		18,-
Gamba's à la plancha <i>Frites sur la plancha chaude, accompagnées d'une sauce du sud</i>		23,-
Bao bun <i>Petit pain vapeur moelleux garni de porc effiloché cuit lentement et de sauce barbecue</i>		23,-
Côtes de porc laquées <i>Parfaitement assaisonné d'une sauce laquée selon la recette secrète du chef</i>		18,-
Asperges blanches à la flamande <i>Servies à la manière traditionnelle avec une sauce mimosa à base d'œufs, de beurre de ferme fondu et de persil</i>		26,-
Asperges blanches au saumon fumé <i>Asperges blanches au saumon fumé écossais et sauce mousseline onctueuse</i>		30,-
Coquilles Saint-Jacques <i>Noix de Saint-Jacques poêlées, crème de patate douce et jambon de la Forêt-Noire croustillant</i>		28,-



PLATS PRINCIPAUX

Gambas à la plancha <i>Avec riz frit et salade fraîche</i>		42,-
Ragoût de poisson <i>Avec purée de pommes de terre, légumes et bisque de crevettes</i>		33,-
Asperges blanches à la flamande <i>Servies à la manière traditionnelle avec une sauce mimosa à base d'œufs, de beurre de ferme fondu, de persil et de pommes de terre grelots</i>		39,-
Asperges blanches au saumon fumé <i>Asperges blanches au saumon fumé écossais, accompagnées d'une sauce mousseline onctueuse et de pommes de terre grelots</i>		44,-
Steak (Irlandais) <i>Grillé sur le Big Green Egg avec salade fraîche et frites belges Sauce au choix : champignon, poivre ou béarnaise</i>		38,-
Filet pur (Irlandais) <i>Grillé sur le Big Green Egg avec salade fraîche et frites belges Sauce au choix : champignon, poivre ou béarnaise</i>		48,-
Vol-au-Vent <i>Vol-au-vent garni de poulet fermier, boulettes de viande et pleurotes, servi avec une pâte feuilletée croustillante, une salade fraîche et des frites belges</i>		35,-
The Mood rundsburger (Belfurn Angus) <i>Grillé sur le Big Green Egg, avec une savoureuse sauce Mood, du bacon croustillant, Fromage Oud Brugge fondu sur pain brioché, avec des quartiers de pommes de terre</i>		33,-
Bœuf bourguignon <i>Ragoût de bœuf au vin rouge, oignons grelots et lardons, salade fraîche et frites belges</i>		35,-
Filet d'agneau <i>Grillé sur le Big Green Egg avec des pommes de terre nouvelles du Sud cuites au four, des légumes printaniers et un jus au romarin</i>		48,-
Tartare de bœuf <i>Avec salade fraîche et frites belges</i>		35,-
Tartare de bœuf "Royal" <i>Avec Royal Belgian Caviar Gold 30gr, crème aigre, salade fraîche et frites belges</i>		98,-
Boulettes à la sauce tomate <i>Avec salade fraîche et croquettes de pommes de terre</i>		28,-
Tagliatelle truffe avec du poulet <i>Tagliatelle fraîches dans une sauce crémeuse à la truffe, agrémentées de poulet tendre et de pleurotes</i>		38,-
Tagliatelle truffe végétarienne <i>Tagliatelle fraîches dans une sauce crémeuse à la truffe, agrémentées de pleurotes</i>		30,-
Raviolis à la ricotta et aux épinards <i>Garnies d'une délicieuse sauce au paprika fumé</i>		28,-

PLATS DE SALADE (frites belges supplémentaires +6,-)

Salade avec thon brièvement frit et sauce Asiatique		38,-
Salade avec fromage de chèvre, bacon croustillant et pommes		32,-

CROQUETTES ARTISANALES (frites belges supplémentaires +6,-)

Croquettes au fromage de Bruges avec salade fraîche		
▪ 2 pièces		22,-
▪ 3 pièces		28,-
Croquettes de crevettes de la mer du Nord avec salade fraîche		
▪ 2 pièces		30,-
▪ 3 pièces		38,-