

NOUS VOUS EMMENONS DANS L'UNIVERS CULINAIRE DE NOS BOUCHÉES BOUTIQUE
À PARTAGER AVEC VOTRE COMPAGNIE

BOUCHÉES BOUTIQUE

Pour commander uniquement des bouchées, un minimum de 2 bouchées par personne est requis.

Vitello tonnato

Carpaccio de veau à l'anguille fumée, mayonnaise thon-anguille, câpres croustillantes et oignons rouges marinés



29,-

Sélection de charcuteries italiennes du chef

Prosciutto nazionale, coppa stagionata et spianata romana



28,-

Foie gras deluxe

Brioche croustillante au foie gras, compote de pommes, croquant aux noix et oignons rouges marinés



30,-

Flatbread au poulet effiloché

Poulet effiloché aux notes de barbecue, fenouil mariné et caviar de moutarde



23,-

Gamba's à la plancha

Frites sur la plancha chaude, accompagnées d'une sauce du sud



24,-

Royal Belgian Caviar Gold 30g

Caviar Royal Belge exclusif, servi avec des blinis et de la crème fraîche



89,-

Boudin blanc grillé, esprit d'hiver

Oignons rouges caramélisés, chou pointu et cornichons belges



25,-

Lanières de poulet croustillantes (5 pièces)

Accompagnées d'une délicieuse sauce aux notes sucrées asiatiques



19,-

Croquettes aux crevettes (8 pièces)

Aux savoureuses crevettes grises de la mer du Nord, accompagnées d'une sauce aux tomates séchées



27,-

Tataki de thon

Thon légèrement saisi, sauce ponzu, sésame, huile de huacatay et kizami nori



29,-

Frites à la truffe

Frites belges croustillantes, mayonnaise à la truffe et parmesan



18,-

Bao bun (2 pièces)

Petit pain vapeur moelleux garni de porc effiloché cuit lentement, de sauce barbecue et de concombre mariné



23,-

Brioche au tartare de bœuf et à la truffe (2 pièces)

Brioche croustillante garnie de tartare de bœuf, de crème à la truffe, de parmesan et de truffe d'automne



39,-

Brioche au tartare de bœuf et caviar (2 pièces)

Brioche croustillante, tartare de bœuf, crème fraîche et 10g de Royal Belgian Caviar Gold



49,-



PARTAGEZ VOS MOMENTS BOUTIQUE

SUIVEZ-NOUS ET TAGUEZ-NOUS: @INTHEMOODMINNEWATER
RÉSERVATIONS EN LIGNE: WWW.MOODFOODCAFE.BE

CHOISISSEZ VOTRE PLAT PRINCIPAL PRÉFÉRÉ ET SÉLECTIONNEZ L'UNE DE NOS DÉLICIEUSES GARNITURES POUR UN EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE PARFAITE

PLATS PRINCIPAUX

Les garnitures ne sont pas comprises avec les plats principaux, sauf indication contraire.

Gambas à la plancha façon méditerranéenne	  	38,-
Cabillaud royal à la sauce au vin blanc et aux crevettes grises	    	44,-
Steak de race 'Blanc Bleu Belge' grillé au Big Green Egg		30,-
Rubia Gallega affinée à sec avec chimichurri maison (affinée 5 semaines / ca. 350g)		59,-
Vol-au-vent au poulet fermier	 	29,-
Bœuf bourguignon au vin rouge, petits oignons et lardons	  	29,-
Tartare de bœuf 'Classic'	 	29,-
Tartare de bœuf 'Italienne'	   	32,-
Tartare de bœuf Royal 'Belgian Caviar Gold 30 g'	 	98,-
Boulettes de viande à la sauce tomate crémeuse	   	25,-
Tagliatelles à la truffe avec poulet, sauce crémeuse à la truffe et des pleurotes	  	42,-
Tagliatelles à la truffe avec du poulet, une sauce crémeuse à la truffe et des pleurotes	   	37,-
Salade au thon saisi et à la vinaigrette asiatique	  	38,-
Salade au fromage de chèvre avec des pommes, des lardons croustillants et une vinaigrette au miel	 	32,-

GARNITURES

Les garnitures sont servies uniquement en accompagnement d'un plat principal.

Sélection de pommes de terre

Frites belges	5,-
Croquettes de pommes de terre	5,-
Pommes de terre grenaille avec sauce chili et parmesan	6,-
Purée de pommes de terre onctueuse	5,-

Sélection de légumes

Salade verte composée à la vinaigrette à la ciboulette	 	4,-
Salade de tomates à la crème balsamique, au fromage de chèvre, au basilic et aux amandes grillées	 	7,-
Chou pointu à la sauce hollandaise et choucroute croustillante	 	8,-
Carottes caramélisées avec une touche de miel, de ricotta et de grenade	 	8,-
Choux de Bruxelles frits avec du bacon et des amandes grillées	 	8,-

Sauce

Poivre	 	3,5,-
Champignon	 	3,5,-
Béarnaise	 	3,5,-
Roquefort	  	5,-

Tous les prix sont indiqués en euros et incluent la TVA.

Vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance ? Demandez conseil à notre personnel.