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 — 29,-
Carpaccio de veau à l'anguille fumée, mayonnaise thon-anguille, câpres croustillantes et oignons rouges marinés

Sélection de charcuteries italiennes du chef — 28,-
Prosciutto nazionale, coppa stagionata et spianata romana

Foie gras deluxe — 30,-
Brioche croustillante au foie gras, compote de pommes, croquant aux noisettes et oignons rouges marinés

Toast aux champignons — 25,-
Brioche croustillante, champignons sauvages sautés, ail, herbes fraîches et crème

Gamba's à la plancha — 25,-
Frites sur la plancha chaude, accompagnées d'une sauce du sud

Royal Belgian Caviar Gold 30g — 89,-
Caviar Royal Belge exclusif, servi avec des blinis et de la crème fraîche

Boudin blanc grillé, esprit d'hiver — 25,-
Oignons rouges caramélisés, chou pointu et cornichons belges

Lanières de poulet croustillantes *(5 pièces)* — 19,-
Accompagnées d'une délicieuse sauce aux notes sucrées asiatiques

Croquettes aux crevettes *(8 pièces)* — 28,-
Aux savoureuses crevettes grises de la mer du Nord, accompagnées d'une sauce aux tomates séchées

Tataki de thon — 30,-
Thon saisi, avec une croûte croustillante aux herbes et une mayonnaise au wasabi

Frites à la truffe — 18,-
Frites belges croustillantes, mayonnaise à la truffe et parmesan

Brioche au tartare de bœuf Holstein et à la truffe *(2 pièces)* — 39,-
Brioche croustillante garnie de tartare de bœuf, de crème à la truffe, de parmesan et de truffe d'automne

Brioche au tartare de bœuf Holstein et caviar *(2 pièces)* — 49,-
Brioche croustillante, tartare de bœuf, crème fraîche et 10g de Royal Belgian Caviar Gold



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 avec des crevettes grises de la mer du Nord décortiquées à la main	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,-
Ragoût de venaison et de sanglier	38,-
Filet de chevreuil à la sauce au vieux porto	43,-
Le porc Berkshire « The Duke » (ca. 350gr)	32,-
Tartare de bœuf Holstein 'Classic'	30,-
Tartare de bœuf Holstein 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, 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 aux amandes	7,-
Pommes de terre grenaille avec sauce chili et parmesan	6,-
Purée de pommes de terre onctueuse	5,-

Sauce

Poivre	3,5-
Champignon	3,5-
Béarnaise	3,5-
Sauce au vieux porto	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,-
Champignon portobello farci à la duxelles et à la croûte de parmesan	7,-
Carottes caramélisées avec une touche de miel, de ricotta et de grenade	8,-
Terrine de chicorée aux amandes grillées et poire au Calvados	8,-

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.