

TAPAS

Planche de fromage de la région	14,50	Bao buns / pulled jacquier (vegan)	9,50
Planche de charcuterie de la région	15,00	Empanadillas masala / tzatziki (vegan)	9,50
Planche de tapas du chef (chaude & froide)	22,50	Onion frit / sauce aux herbes vertes	8,50
Lanières de poisson / sauce tartare	11,50	Poulet frit / sauce au yaourt	9,00
Saumon / wrap / fromage au herbes	10,00	Chips tortilla / salsa aux tomates	6,50
Pinsa Romana / tomates / basilic	9,00	Chips tortilla / guacamole	6,50
Calamares / aïoli	11,00	Soupe aux légumes bio / pain	6,00
		Beignet de fleur de courgette / poivron	10,50

“ TO SHARE OR NOT TO SHARE “ (à partager ou pas)

VEGI

Falafel / lait de coco / fève d'edamame / safran	21,00
Lasagnes végétariennes / pesto / roquette / tomates en grappe	19,00
Vegi poulet / curry / fève / fenouil / carotte	20,00
Risotto / asperge / tuile au parmesan	22,50

MANDE

Poitrine de porc / laqué en température bas / crème de potiron / pickles	20,50
Steak “Blanc-bleu Belge” (250 g)	21,50
Chili con carne / guacamole / crème fraîche épaisse	20,00
Köfte / agneau / boulettes / pois chiche / raz el hanout	21,00
Carré de porcelet / asperge / sauce moutarde a l'ancienne	24,50

POISSON

Saumonette / fenouil / tomate / asperge / sauce a l'aneth	23,50
Loup de mer / asperge / chutney aux poivron / sauce vin blanc	25,00
Bowl thon mariné “mi cuit” / mangue / avocat / salade de riz / coriandre	25,50

CHEF'S SIDE DISHES

Pommes pailles	5,00	Tabouleh / raisins / menthe	6,00
Tagliatelle / pesto	6,00	Asperges / grillées / soja / sésame	8,50
Pommes de terre provençales	6,00	Salade de tomates biologique	8,00
Salade d'endives / pomme / raisin	6,50	Salade verte	6,00
Polenta / croquette / parmesan	7,50	Sauce Archiduc	3,50
Riz / légumes	5,00	Crème au poivre	3,50

“ TO SHARE ” les portions sont pour 2 à 3 personnes, à compléter avec un ou plusieurs side dishes

Pot au feu de poulet en croûte / carotte / poireau	40,00
Saumon fumé chaud / tagliatelle / champignon / pleurote / sauce vin blanc	45,00
Vegi coq au vin / champignon / carotte / petit oignon blanc	41,50
Côte de porcelet / asperge / sauce moutarde a l'ancienne	47,00

SALADES FAITES À LA MINUTE

Fromage de chèvre / quinoa / grenade / noix de pécan / betterave rouge / coriandre	21,50
Taboulé marocain / poulet grillé / merguez	20,50
Gravad lax / yaourt “Beauvoordse Walhoeve” / betterave rouge / vinaigrette de aneth	22,00
Asperge / mariné / croquette / radis noir	23,00

CARTES ENFANTS (jusqu'à 12 ans)

Saucisse / compote / pommes pailles	11,00	Poulet / compote / pommes pailles	11,00
Vol au vent / salade / pommes pailles	10,00	Lanières de poisson / salade / pommes pailles	12,00

DESSERT - Demander la carte des desserts au serveur