



Bouchées à partager  
la manière parfaite de commencer votre soirée  
et de découvrir les saveurs de Cousinas

Moules de bouchot, aioli aux herbes, fenouil et brioche	€ 17
Txistorra, poivron pointu et oignon doux des Cévennes	€ 14
Tempura de cabillaud au tikka sala	€ 18
Culatello di Zibello, pièce affinée de jambon, région de Parme	€ 24

## A LA CARTE

### ENTRÉE

Maquereau snacké, crème d'aubergine, courgette marinée, basilic thai et levain	€ 22
Anguille fumée de l'Escaut oriental, tom kha kai et bouillon de tomates	€ 24
Tartare de bœuf Rubia Gallega, laitue romaine, ajo blanco et fenouil bronze	€ 21
Gyoza farcis à la langoustine, sauce aux crevettes grises de la mer du Nord façon asiatique	€ 28

### PLAT

Sériole poêlée sur peau, brocoli, jus aux herbes vertes et crumble aux algues	€ 29
Crabe de la mer du Nord, ravioli ouvert, beurre blanc fumé et chou-rave	€ 33
Coucou de Malines en deux façons: cuit doucement avec fèves et aster maritime croustillant avec orge, shiitake et jeune oignon	€ 28
Filet d'agneau, croûte de pistache, merguez, pois et jus à l'ail noir	€ 35

### DESSERT

Rhubarbe, fleur de sureau, fraise marinée et chocolat blanc	€ 15
Espuma cerise-hibiscus, glace à la pêche, crumble de noisette et cerises fraîches	€ 15
Fromages de chez Van Tricht, compotée mangue-cardamome-graines de moutarde	€ 20



## MENU COUSINAS

Une sélection de plats autour de délicieux produits de saison.  
Cuisine casual fine dining.  
Des influences du monde entier sans oublier nos racines

Maquereau snacké, crème d'aubergine, courgette marinée, basilic thaï et levain

Anguille fumée de l'Escaut oriental, tom kha kai et bouillon de tomate\*

Tartare de bœuf Rubia Gallega, laitue romaine, ajo blanco, fenouil bronze

Coucou de Malines en deux façons, cuit doucement avec fèves et aster maritime  
croustillant avec orge, shiitake et jeune oignon

Fromages Van Tricht, compote mangue-cardamome-graines de moutarde

Rhubarbe, fleur de sureau, fraise marinée et chocolat blanc

Menu Cousinas 4 services	€ 67
Menu Cousinas 5 services*	€ 82
Fromage à la place du dessert	€ 5
Fromage et dessert	€ 15

Menu à choisir par table.

Tout est fait maison. Avez-vous une allergie ?  
Faites-le nous savoir et nous adapterons le menu avec plaisir.