



## BITES

Concept bites :

Les plats que vous commandez sont destinés à être partagés, ils seront servis un par un.

(Pour les groupes, il s'agira de plusieurs bouchées à la fois).

Des commandes supplémentaires peuvent être effectuées au cours de la soirée.

A partir de 6 personnes, il est conseillé de prendre un plat en plusieurs fois afin que chaque personne de la table puisse le déguster.

Team Rose Red

## PLATEAU FROMAGE

19,00

Fromage trappiste Chimay, bleu d'Auvergne, fromage d'abbaye du Saint-Bernard et camembert.

Servi avec du pain, des biscottes de Bruges et de la confiture d'oignons.



## PETITE PLANCHE D'IBERICO (50 gram) 13,00

Iberico TOP finement coupé de Monte Nevado, vieilli pendant 27 mois.





## BURRATA

14.50

Burrata crémeuse, servie avec tartare de tomates, pesto et ciabatta grillée.



## GYOZA

\*\*\* Must try \*\*\*

13.50

Dumpling japonais avec une farce de porc et de bœuf, servi avec des sauces assorties et de la ciboule.



## POMMES DE TERRE CHARGEES \*\*\* Topper \*\*\*

13.00

Chips croustillantes avec une sauce, finies avec du parmesan, de l'oignon rouge et des herbes fraîches.





## PAN CON SOBRASADA

14.50

Pain cristal croustillant avec tapenade de tomates et sobrasada, terminé par une crème de burrata.



## PIADINA

13.50

Pain plat italien avec du fenouil émincé, agrémenté de mozzarella, de parmesan et de ricotta.



## BOULETTES de CREVETTES ARTISANALES (8st.) 13.50

Servi avec du tartare frais.





## TRIPES BLANCHES ARTISANALES

13.00

Tripes blanches frites et croustillantes servies avec une mayonnaise aux cornichons.



## BROCHETTE DE POULET "TERRIYAKI STYLE"

13.00

Brochettes de poulet grillé, laquées au sésame et au soja, terminées par un furikake croustillant.



## CARPACCIO D'ENTRCÔTE

17.00

Entrecôte légèrement marinée de De Laet & Van Haver, servie avec une crème légère au basilic, un tartare de tomates et une ciabatta grillée, finie avec des pignons de pin.





## VEAU PICANHA "VITELLO STYLE"

15.50

Picanha cuite lentement, finie avec une sauce "Vitello-Tonato", des câpres, des tomates séchées et du parmesan.



## HOLA TACO

2 pièces

8.00

Hachis assaisonné avec du cheddar, de la crème aigre et une salade d'herbes fraîches.



## MORBIFLETTE

15.50

Pommes de terre en tranches fines aux dés de lard, au vin blanc et à l'ail, gratinées au Morbier (fromage dérivé de Jura).





**PIZZETTI** (également disponible en version végétarienne 13,00) 13,50

Finis avec de la coppa, du parmesan et du pesto.



**CROQUETTES AU FROMAGE DE TRUFFE** 14,50

Croquettes artisanales à la truffe, servies avec une crème d'artichaut et finies avec de la Coppa.



**RAVIOLI AVEC TRUFFEL** (végétarien) 14,50

Raviolis frais aux champignons et à la truffe, finis avec du comté vieilli.





## DESSERT

### LA FIERTÉ DE BRUGES

7.50

Les meilleures Truffes de Bruges par 'Depla'



### TARTELETTE À LA CRÈME BRÛLÉE

9.00

Tartelette Crème Brulée aux fruits rouges, coulis et crème fouettée.



### SABAYONNE CLASSIQUE

9.50

Préparé avec une bière blonde, un coulis de fruits rouges, un biscuit Gavotte et une glace à la vanille.



### TARTE TATIN

9.50

La tarte des demoiselles Tatin est peut-être la plus célèbre des tartes aux pommes, servie avec une boule de glace à la vanille et de la crème fouettée.



### TIRAMISU

9.00

Tiramisu maison au mascarpone et boudoirs classiques, finis avec de la poudre de cacao.



### AFFOGATO (aussi possible avec Amaretto)

6.50 / 8.50

Un dessert Italien à base de crème glacée, où une boule de glace à la vanille est recouverte d'espresso. Ce dessert peut être complété par une liqueur pour les enthousiastes.



## Allergènes :

	Gluten
	Schaaldieren
	Eieren
	Vis
	Aardnoten
	Soja
	Melk
	Noten
	Selderij
	Mosterd
	Sesamzaad
	Sulfieten
	Lupine
	Weekdieren