



BITES

Concept bites :

Les plats que vous commandez sont destinés à être partagés, ils seront servis au rythme de notre cuisine.

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

Vous avez encore faim ? Pas de problème !

Vous pouvez passer des commandes supplémentaires tout au long de la soirée, aussi souvent que vous le souhaitez. Ainsi, vous ne manquerez jamais de gourmandises à table.

Pour les groupes de 6 personnes ou plus, nous recommandons de commander plusieurs fois un même plat afin que tous les convives aient l'occasion de le goûter.

Equipe Rose Red

FROMAGE à PATE MOLLE DE MONTAGNE 10.00

Tomme Grise à maturité douce.



PLANCHE DE MANGALICA(70 gram) 14.00

Le meilleur jambon Espagnol de porc Mangalica.



BURRATA

14.50

Burrata crémeuse, servie avec un tartare de tomates et de poivrons grillés, huile d'herbes et parmesan.



GYOZA

*** Must try ***

(6pcs)

12.00

Dumpling japonais avec une farce de porc et de bœuf, servi avec un Hoisin, Ponzu et Kewpie, finis avec de la ciboule.



POMMES DE TERRE CHARGÉES *** Topper ***

13.50

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.



RAVIOLI SECRETO 007

14.50

Raviolo farci au Secreto De Laet & Van Haver, sauce tomate fraîche, terminé par du Lardo et de la sauge frite.





PLUMA

15.00

Un tendre morceau de porc enrobé de ketjap manis et de sambal, agrémenté d'un chimichurri frais et d'ail noir.



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.



TRIPES BLANCHES (5PCS)

14.00

Typiquement belge.

Tripes blanches frites et croustillantes, servies avec une mayonnaise aux cornichons et terminées par un oignon séché.





VEAU PICANHA "VITELLO STYLE"

16.00

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



HOLA TACO (2 pièces)

9.00

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



BRIOCHE CROQUETTES CREVETTES (2 pièces)

12.00

Brioche avec croquettes artisanales et salade de moutarde, le tout agrémenté d'une vinaigrette au kimchi.





CROQUETTES AU FROMAGE DE TRUFFE 14,50

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



BOCADILLO PORCHETTA 14,00

Pain cristal croustillant avec Porchetta (porc rôti) et une crème de ricotta. Fini avec du Grana Padano et une huile d'herbes.





DESSERT

LA FIERTÉ DE BRUGES

5.00

Les meilleures Truffes de Bruges par 'Depla'
Un combinations de chocolat au lait en noir.



TARTELETTE A LA CREME BRULEE

9.00

Tartelette de crème brûlée 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.



az



TIRAMISU

9.00

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



AFFOGATO

6.50

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.



FRISCO

5.50

Un frisco artisanal au caramel salé.





Allergènes :

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