



## **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