



BITES

PLANCHE DE CHARCUTERIE

24,00

Coppa au fenouil, salami D'olot, chorizo de Pampelune, Mortadelle et rillettes de Belgasconne.

Servi avec du pain et des biscottes de Bruges..



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.





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.



TATAKI DE BOEUF

NEW

16.50

Morceaux de bœuf finement hachés avec du sésame, finis avec une vinaigrette de Ponzu et de la ciboule.





SAUMON FUMÉ TRADITIONNELLEMENT 15.50

Servi avec une sauce à base de raifort et une ciabatta grillée.



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.





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

Fini 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.



RISOTTO FUNGHI (vegetarisch) 15,50

Risotto aux champignons des bois, agrémenté de ricotta, de parmesan et de gremolata.





DESSERT

TARTELETTE À LA CRÈME BRÛLÉE

8.50

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.



MINI TIRAMISU

5,00

*** Un "me rendre heureux" dessert ***



Allergènes :

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