



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

BORDJE MANCHEGO (70 gram) 10.00

Manchego Pasamonte -ORO- ; affiné pendant 12 mois.



PETITE PLANCHE D'IBERICO (50 gram) 13.00

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



ROSE RED ROLL 5.00

Petit pain fraîchement cuit avec du beurre salé et du soja.





BURRATA

14.50

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



GYOZA

*** Must try ***

14.00

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



PIADINA

14.00

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



BOULETTES de CREVETTES ARTISANALES (8st.) 14.00

Servi avec du tartare frais.





TRIPES BLANCHES ARTISANALES

13.50

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



CARPACCIO D'ENTRÔTE

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"

16.00

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



HOLA TACO (2 pièces)

8.50

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



BRIOCHE BURGER « REUBEN STYLE » (2 pièces)

12.50

Petit pain brioché grillé avec du pastrami haché, de la choucroute et du fromage Chimay crémeux. Fini avec de la vinaigrette russe.





PIZZETTI (également disponible en version végétarienne 13,50) 14.00

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.



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

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