

ENTRÉES

Petite roussette et langue de veau / kimchi / sauce XO / boutargue	29
Asperges blanches AAA de Spitsbroek en feuilleté / saumon Mowi fumé / mousseline	31
Carpaccio de bar, légèrement brûlé / hangop / ratatouille / argousier	31
Joue de veau / mole verde / chips de taco	28

PLATS PRINCIPAUX

Servis avec légumes et pommes de terre au choix ou avec notre suggestion.

(€ 6 supplément pour chaque side dish supplémentaire)

Au Mibrasa:

Poisson selon le marché	prix du jour
<i>Pak choï grillé / ail noir</i>	
Carré de porc Iberico Bellota	37
<i>Trévis / Stracciatella / estragon</i>	
Poulet fermier aux morilles	39
<i>Trévis / Stracciatella / estragon</i>	
Canard de barbarie cuit au beurre foin	39
<i>Carottes fanes glacées / petits pois</i>	
Filet pur et homard	65
<i>Salade verte, vinaigrette salé</i>	
Contre-filet 'Choix du boucher', mûré 35 jours (pour 2 personnes)	59 pp
<i>Salade verte, vinaigrette salé</i>	

Sauce au choix: Béarnaise – vin rouge – béarnaise au homard (€ 20 supplément)

**En cas d'allergies ou de désirs particuliers, veuillez nous en parler.
Prix en euro.**

LÉGUMES

Trévisse / Stracciatella / estragon

Carottes fanes glacées / petits pois

Pak choï grillé / ail noir

Salade verte / vinaigrette salée

SIDE DISH

Frites

Pommes mousseline

Riz pilav

DESSERTS

Crêpe Normande, crème au Calvados, glace vanille artisanale	16
Glace vanille turbinée minute, sauce chocolat chaud, crème chantilly	16
Tartelette aux dattes / glace au thé Lapsang Souchon / caramel / orange / Ardbeg Wee Beastie	16
Espresso martini	15
Assortiment fromages affinés par 'Studio Smaak'	18