



MENU

CUISINE LOCALE

[Cliquer ici](#)

LOKALE KEUKEN

[Klik hier](#)

LOCAL COOKING

[English version](#)

ASSIETTES

Pressé pomme de terre pancetta chutney	14€
Truite bruxelloise lentilles moutarde	13€
Moules dashi poireaux furikake	11€
Raviole burrata tartufata algues	12€
Chou vert farci œuf onsen soubise	10€

DESSERTS

Coulant chocolat noir pistache chai	8€
Sablé breton pommes bergamote amandes	8€

ASSIETTES À DÉCOUVRIR 30€

ARDOISES & DIPS MAISON

Fromages Fruitière	10€
Charcuteries Villanova	10€
Mixte fromages & charcuteries	10€
Iodée La Belle Illoise	12€
Houmous sésame & miso	6,5€
Tapenade olives Kalamata	6,5€
Tartare d'algues bretonnes	6,5€
Assortiment de dips	15€

SUR LE POUCE

Chips Superbon	2,5€
Olives Kalamatos Kalios	3,5€
Amandes fumées Kalios	5,9€
Portion pain levain & beurre salé	2,5€

De la fourche à la fourchette

Notre cheffe Lyla s'inspire des saisons et des produits qu'elle sélectionne avec beaucoup d'attention pour proposer une cuisine moderne sous forme de petites assiettes à partager. Pour encore plus de plaisir, nous vous conseillons d'en commander deux à trois par personne.

Assortiment de trois petites assiettes sélectionnées par nos soins.

Les ardoises et les dips sont servis avec une portion de pain au levain de chez Boulengier et un beurre cru demi-sel croquant de Beillevaire.

**N'hésitez pas à nous informer de vos allergies.*

GERCHTEN

Geperste aardappel pancetta chutney	14€
Brusselse forel linzen mosterd	13€
Mosselen dashi prei furikake	11€
Raviole burrata tartufata zeewier	12€
Gevulde groene kool onsen ei soubise	10€

DESSERTS

Coulant pure chocolade pistache chai	8€
Bretoens zandkoekje appels bergamot amandelen	8€

GERECHTEN OM TE DELEN 30€

ARDOISES & ZELFGEMAAKTE DIPS

Kaas Fruitière	10€
Charcuteries Villanova	10€
Gemengde kazen en charcuterie	10€
Jodium La Belle Illoise	12€
Houmous sésame & miso	6,5€
Tapenade olives Kalamata	6,5€
Tartaar van Bretoens zeewier	6,5€
Selectie van dips	15€

OP DE INCH

Chips Superbon	2,5€
Olijven Kalamatos Kalios	3,5€
Gerookte amandelen Kalios	5,9€
Zuurdesembrood & gezouten boter	2,5€

Van hoivork tot vork

Onze chef Lyla laat zich inspireren door de seizoenen en de producten die zij met grote zorg selecteert om een moderne keuken aan te bieden in de vorm van kleine gedeelde gerechten. Voor nog meer plezier adviseren wij u om twee tot drie per persoon te bestellen.

Een selectie van drie kleine door ons geselecteerde gerechten.

Ardoises en dips worden geserveerd met een portie zuurdesembrood van Boulengier en een knapperige Beillevaire halfzoute rauwe boter.

**N'hésitez pas à nous informer de vos allergies.*

PLATES

Pressed potato pancetta chutney	14€
Brussels trout lentils mustard	13€
Mussels dashi leeks furikake	11€
Raviole burrata tartufata seaweed	12€
Stuffed kale onsen egg soubise	10€

DESSERTS

Dark chocolate coulant pistachio chai	8€
Breton shortbread apples bergamot almonds	8€

SHARE PLATES 30€

ARDOISES & HOMEMADE DIPS

Cheeses Fruitière	10€
Charcuteries Villanova	10€
Mixte cheeses & charcuteries	10€
Iodine La Belle Illoise	12€
Houmous sésame & miso	6,5€
Tapenade olives Kalamata	6,5€
Breton seaweed tartar	6,5€
Selection of dips	15€

ON THE RUN

Chips Superbon	2,5€
Olives Kalamatos Kalios	3,5€
Smoked almonds Kalios	5,9€
Sourdough bread & salted butter	2,5€

From pitchfork to fork

Our Chef Lyla is inspired by the seasons and the products that she selects with great care to offer a modern cuisine in the form of small plates to share. For even more pleasure, we advise you to order two to three per person.

A selection of three small plates selected by us.

Ardoises and dips are served with a portion of Boulengier's sourdough bread and a crunchy Beillevaire half salt raw butter.

** Do not hesitate to inform us of your allergies.*