



## **MENU**

CUISINE LOCALE

[Cliquer ici](#)

LOKALE KEUKEN

[Klik hier](#)

LOCAL COOKING

[English version](#)

## ASSIETTES

|  |     |
|--|-----|
| Porc   kimchi   noisettes                | 13€ |
| Truite bruxelloise   poireaux   roquette | 12€ |
| Bulots   ail des ours   tartare d'herbes | 14€ |
| Oeuf   héliantis   tournesol             | 9€  |
| Stracciatella   broccoletti   chénopode  | 10€ |
| Asperges   hollandaise végétale          | 11€ |

## DESSERTS

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Rhubarbe rôtie   glace estragon     | 7€ |
| Moelleux   menthe chocolat   fleurs | 8€ |

## ASSIETTES À DÉCOUVRIR 30€

## 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.

## 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€  |

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.

## SUR LE POUCE

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

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

## GERCHTEN

|  |     |
|--|-----|
| Varkensvlees   kimchi   hazelnoten       | 13€ |
| Brusselse forel   prei   raket           | 12€ |
| Wulken   wilde knoflook   kruidentartaar | 14€ |
| Ei   heliantis   zonnebloemzaden         | 9€  |
| Stracciatella   broccolitti   ganzenvoet | 10€ |
| Witte asperges   hollandaise             | 11€ |

## DESSERTS

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Geroosterde rabarber   dragon-ijs | 7€ |
| Chocoladefondant   chocolade munt | 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€ |
| Glutenvrij brood & gezouten boter | 2,5€ |

## Van hooivork 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

|   |     |
|---|-----|
| Pork   kimchi   hazelnuts               | 13€ |
| Brussels trout   leeks   rocket         | 12€ |
| Whelks   wild garlic   herb tartare     | 14€ |
| Egg   heliantis   sunflower seeds       | 9€  |
| Stracciatella   broccoletti   goosefoot | 10€ |
| Asparagus   plant-based hollandaise     | 11€ |

## DESSERTS

|  |    |
|--|----|
| Roasted rhubarb   tarragon ice cream   | 7€ |
| Molten cake   chocolate mint   flowers | 8€ |

## SHARE PLATES

30€

## 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 & 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€  |

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

## ON THE RUN

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

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