



MENU

CUISINE LOCALE

[Cliquer ici](#)

LOKALE KEUKEN

[Klik hier](#)

LOCAL COOKING

[English version](#)

ASSIETTES

Tartare de boeuf algues crumble salé	15€
Merlu fumé myrtilles verjus	14€
Tomate vinaigrée moules herbes sauvages	12€
Oeuf parfait fromage de chèvre timut	11€
Aubergines kimchi teriyaki	9€

DESSERTS

Coulant chocolat noir miso noisettes	8€
Sablé matcha myrtilles et sureau oxalis	7€

ASSIETTES À DÉCOUVRIR

Assortiment de trois petites assiettes selectionnées par nos soins.	30€
--	-----

ARDOISES

Fromages Fruitière	12€
Charcuteries Villanova	12€
Mixte fromages & charcuteries	12€
Sardines La Belle Illoise	10€

DIPS MAISON

Houmous sésame & miso	6,5€
Tapenade olives Kalamata	6,5€
Tartare d'algues	6,5€
Assortiment de trois 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.

Les assiettes, 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.

La cuisine ferme à 22h.

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

GERCHTEN

Rundertartaar zeewier zoute crumble	15€
Gerookte heek bosbessen verjus	14€
Azijn tomaat mallen wilde kruiden	12€
Perfect ei geitenkaas Timut	11€
Aubergines kimchi teriyaki	9€

DESSERTS

Lavacake miso hazelnoot	8€
Matcha zandkoek bosbessen vlierbessen	7€

GERECHTEN OM TE ONTDEKKEN

<i>Een selectie van drie kleine door ons geselecteerde gerechten.</i>	30€
---	-----

ARDOISES

Kaas Fruitière	12€
Charcuteries Villanova	12€
Gemengde kazen en charcuterie	12€
Sardines La Belle Illoise	10€

ZELFGEMAAKTE DIPS

Humus miso & sesaam	6,5€
Tapenade Kalamata olives	6,5€
Tartaar van Bretoens zeewier	6,5€
Selectie van drie 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 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.

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

De keuken sluit om 22.00 uur.

**Aarzel niet ons te informeren over uw allergieën.*

PLATES

Beef tartar seaweed salty crumble	13€
Smoked hake blueberries verjuice	11€
Vinegar tomato mussels wild herbs	10€
Perfect egg goat cheese Timut	9€
Eggplants kimchi teriyaki	8€

DESSERTS

Lavacake miso hazelnut	8€
Matcha blueberries elderberries	7€

DISCOVERY MENU

<i>A selection of three small plates selected by us.</i>	30€
--	-----

ARDOISES

Cheeses Fruitière	12€
Charcuteries Villanova	12€
Mixte cheeses & charcuteries	12€
Sardines La Belle Illoise	10€

HOMEMADE DIPS

Hummus miso & sesame	6,5€
Tapenade Kalamata olives	6,5€
Seaweed tartar	6,5€
Selection of three 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 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.

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

The kitchen closes at 10pm.

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