



# CUISINE LOCALE

## MENU

DU 19 AU 30 MARS 2024

*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.*

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

## ASSIETTES

Poireaux | kimchi | graines - 9€

Pakchoï | oeuf parfait | cacahuètes - 10€

Radis | ricotta | pickles - 11€

Épinards | truite saumonée | pourpier - 12€

Carottes | salsiccia | noix - 15€

## DESSERT

Riz au lait | pommes | muscade - 7€

## ASSIETTES À DÉGUSTER

Sélectionnées par nos soins - 30€

*En plus de notre menu, nous vous proposons de nombreuses ardoises de produits provenant de producteurs locaux et des dips maison.*



# LOKALE KEUKEN

## MENU

VAN 5 TOT 16 MAART 2024

*Onze chef-kok, Lyla, haalt haar inspiratie uit de seizoenen en de producten die ze met grote zorg selecteert om moderne gerechten aan te bieden in de vorm van kleine bordjes om te delen. Voor nog meer plezier raden we je aan om er twee of drie per persoon te bestellen.*

*Laat het ons weten als je allergieën hebt.*

## GERECHTJES

Prei | kimchi | zaden – 9€

Pakchoï | perfect ei | pandas – 10€

Radijs | ricotta | pickles – 11€

Spinazie | zalmforel | postelein – 12€

Wortelen | salsiccia | noot – 13€

## DESSERT

Rijstpadding | appels | nootmuskaat - 8€

## GERECHTJES OM TE ONTDEKKEN

Door ons geselecteerd – 30€

*Naast onze menukaart bieden wij er vele aan leien met producten van lokale producenten en zelfgemaakte dipsauzen.*



# LOCAL COOKING

## MENU

MARCH 5 TO 16, 2024

*Our chef Lyla is inspired by the seasons and the products she selects with great care to offer modern cuisine in the form of small plates to share. For even more pleasure, we recommend ordering two or three per person.*

*Please let us know if you have any allergies.*

## PLATES

Leeks | kimchi | seeds – 9€

Packhoi | perfect egg | peanuts – 10€

Radish | ricotta | pickles – 11€

Spinach | salmon trout | purslane – 12€

Carrots | salsiccia | nut – 13€

## DESSERT

Rice pudding | apples | nutmeg - 7€

## PLATES TO DISCOVER

Selected by us – 30€

*In addition to our menu, we offer many slates of products from local producers and homemade dips.*