

Le De Lunch

Entrée et plat
Voor- en Hoofdgerecht
19 €

Plat
Hoofdgerecht
14 €

Entrees - Voorgerechten

Gaspacho avec ses gambas marinées
Gaspacho met gemarineerde garnalen

Wine pairing: Bourgogne, Rosé « La Rose du Clos » 2017, Domaine des Lambrays 6€ / 12cl

Tourte aux légumes de printemps confits
Taartje van gekonfijte lente groenten

Wine pairing: Bierzo, Godello 2017, Gregory Perez 5€ / 12cl

Plats - Hoofdgerechten

Tartare de bœuf coupé au couteau à l'italienne, pdt confites au thym et poivre de Sichuan
Rundvlees tartaar van het op zijn Italiaans, gekonfijte aardappel met Sichuan pepper en tijm

Wine pairing: Naoussa, Xinomavro « Alta » 2015, Apostolos Thymiopoulos 6€ / 12cl

Mi cuit de saumon atlantique, risotto de quinoa aux courgettes
Mi cuit van zalm, risotto van quinoa en courgettes

Wine pairing: Crete, Assyrtiko « Vóila » 2017, Lyrarakis Wines 6€ / 12cl

Cannelloni ricotta & épinards
Cannelloni met ricotta & spinazie

Desserts

Assiette de fromages du terroir belge
Kaasplateau van het Belgische terroir
+14 €

À la carte
+10€

Les informations relatives aux allergènes sont disponibles sur demande