

# LUNCH

## SUGGESTION DU JOUR

### ENTRÉE + PLAT 29€

Today's suggestion : starter + main

# A LA CARTE

## ENTRÉES Starters

- ✓ **ASPERGES BLANCHES : Sabayon petit pois, guanciale, oeuf parfait** 19€  
White asparagus, pea sabayon, guanciale, soft-cooked egg
- ARTICHAUT CONFIT : Pecorino, poivre noir, vinaigrette de coeur** 18€  
Confit artichoke, pecorino cheese, black pepper
- SAUMON GRAVLAX : Crème aigre kosho-yuzu, légumes pickles** 19€  
Gravlax salmon, kosho-yuzu sour cream, pickled vegetables
- ✓ **RIGATONI «cacio e pepe» : Pâtes au pecorino et poivre noir** 16€  
Rigatoni pasta with pecorino cheese and black pepper
- ✓ **STROZZAPRETI : Pâtes à la crème de courgettes, citron et basilic** 15€  
Strozzapreti pasta with zucchini cream, lemon and basil
- ✓ **BEET TOAST : Pain toasté, houmous de betteraves, concombre, feta, agrumes et herbes fraîches** 15€  
Toasted bread, beetroot hummus, cucumber, feta, citrus and fresh herbs  
+ Extra saumon / extra salmon +3€

## PLATS Mains

- ✓ **RIGATONI «cacio e pepe» : pecorino et poivre noir** 23€  
Pasta with pecorino cheese and black pepper
- ✓ **STROZZAPRETI : Pâtes à la crème de courgettes, citron, basilic** 22€  
Strozzapreti pasta with zucchini cream, lemon and basil
- VOLAILLE : Poulet fermier basse température, jus réduit estragon yuzu, patate douce, carotte et thym, asperges vertes** 27€  
Low temperature farmhouse chicken, tarragon and yuzu jus, sweet potatoes, carrots and green asparagus
- LIEU JAUNE : Filet laqué au teriyaki, pak choï, mousseline de betteraves, herbes fraîches** 27€  
Teriyaki-glazed pollock fillet, pak choi, beetroot mousseline, fresh herbs
- TOURNEDOS : Boeuf Haspengouw, jus corsé au porto, carottes fanes et brocolini, purée façon Robuchon** 30€  
Haspengouw beef, rich port wine jus, baby carrots and brocolini, Robuchon-style purée
- ✓ **GALETTE VEGETALE : Galette de légumes de saison, purée de patate douce, carotte et thym, asperges vertes** 25€  
Seasonal vegetables galette, purée of sweet potatoes, carrots and thyme, green asparagus

## DESSERTS Desserts

- VANILLA RICE : crème coco et vanille, orange sanguine, ananas et kiwi, fruits secs** 10€  
Vanilla coco creamy rice, bloody orange, pineapple and kiwi
- COOKIE SANS COUVERT (à partager ou pas!)** 9€  
120g de pur bonheur !  
Hand-held cookie to share.. or not! 120g of pure bliss!
- SAY CHEESE ! Assortiment de 3 fromages** 14€  
Assortment of 3 cheeses

**mo  
ment.**

CONTACT + 32 4 267 41 91

