



COMME CHEZ SOI

BRUSSELS

LA CARTE

EUROS

ENTRÉES

✂	MOUSSE DE JAMBON D'ARDENNE «PIERRE WYNANTS»	28,00 ♦
✂	FOIE D'OIE ET GELÉE À LA TRUFFE DU VAUCLUSE (60GR)	48,00
	MI- CUIT DE GAMBERO ROSSO ET SON HUILE DE TÊTES AU PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE, DOS DE SAUMON FAÇON GRAVLAX, LISETTE MARINÉE AUX AGRUMES	65,00
✂	SALADE PARMENTIÈRE AU HOMARD DE LA MER DU NORD ET AUX TRUFFES NOIRES.....	98,00
	ROYAL BELGIAN CAVIAR «OSCIETRA» SÉLECTION SPÉCIALE COMME CHEZ SOI (50 GR).....	154,00
✂	FILETS DE SOLE, MOUSSELINE AU RIESLING ET AUX CREVETTES GRISES	45,00 ♦
✂	FILETS DE SOLE ET MÉDAILLON DE HOMARD ET CARDINAL CRÉMÉE.....	71,00 ♦
✂	MOELLEUX DE PLATES DE FLORENVILLE AU CRABE, AUX CREVETTES GRISES ET AU ROYAL BELGIAN CAVIAR «OSCIETRA», BEURRE BLANC D'HUÎTRES À LA CIBOULETTE	98,00

PLATS

✂	FILETS DE SOLE, MOUSSELINE AU RIESLING ET AUX CREVETTES GRISES	59,00 ♦
	HAMACHI, JUS DE BOUILLABAISSÉ ANISÉ, FENOUIL CONFIT AU KALAMANSI, FONDUE D'OIGNONS À L'ANETH SAUVAGE	77,00 ♦
✂	FILETS DE SOLE ET MÉDAILLON DE HOMARD ET CARDINAL CRÉMÉE.....	99,00 ♦
✂	MOELLEUX DE PLATES DE FLORENVILLE AU CRABE, AUX CREVETTES GRISES ET AU ROYAL BELGIAN CAVIAR «OSCIETRA», BEURRE BLANC D'HUÎTRES À LA CIBOULETTE.....	177,00
✂	CARRÉ ET GRILLONS DE RIS DE VEAU AUX MORILLES FRAÎCHES ET ASPERGES DE MALINES (PAR 2 COUVERTS).....	PP 74,00 ♦
	POITRINE DE PIGEONNEAU D'ÉNEOUR, CROQUANT D'ÉRYNGII AU MIEL TORRÉFIÉ, FINE PURÉE DE PETITS POIS AU WASABI, ÉCUME DE CÈPES	81,00 ♦
✂	FILET DE BŒUF AUX TRUFFES NOIRES ET AUX CHAMPIGNONS DES BOIS.....	129,00 ♦

✂ : LES INDÉRACINABLES

LES DESSERTS CHAUDS SONT PRÉSENTÉS SUR UNE CARTE SPÉCIALE
ET DOIVENT ÊTRE COMMANDÉS EN DÉBUT DE REPAS.

♦ PLATS SUIVIS D'UNE REPASSE.

EN CAS DE COMMANDE À LA CARTE FORTEMENT VARIÉE,
LE TEMPS D'ATTENTE POURRAIT ÊTRE PLUS LONG.
MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION.

PRINTEMPS 2022

SERVICE ET TAXES INCLUS

NOUS VOUS PRIONS DE NOUS SIGNALER TOUTE ALLERGIE OU RÉGIME ALIMENTAIRE SPÉCIFIQUE.
PAR RESPECT POUR NOS ÉQUIPES, NOUS FERMONS NOTRE MAISON À 16H30 ET 00H15