



COMME CHEZ SOI

BRUSSELS

LA CARTE

ENTRÉES

EUROS

☞ MOUSSE DE JAMBON D'ARDENNE «PIERRE WYNANTS»	35,00 ♦
FILET DE ROUGET BARBET, FENOUIL MARINÉ AU VINAIGRE DE CIDRE, POUTARGUE DE THON, JUS DE CRUSTACÉS ANISÉ.....	60,00
☞ SALADE PARMENTIÈRE AU HOMARD DE LA MER DU NORD ET AUX TRUFFES NOIRES	105,00
ROYAL BELGIAN CAVIAR «OSCIETRA» SÉLECTION SPÉCIALE COMME CHEZ SOI (50 GR)	160,00
☞ FILETS DE SOLE, MOUSSELINE AU RIESLING ET AUX CREVETTES GRISES.....	50,00 ♦
COQUILLE SAINT-JACQUES DE DIEPPE, COUTEAU DE MER AUX ÉPICES, CRUMBLE D'OLIVES NOIRES, CÉLERI RAVE FUMÉ	60,00
☞ FILETS DE SOLE ET MÉDAILLON DE HOMARD ET CARDINAL CRÉMÉE	75,00
☞ MOELLEUX DE PLATES DE FLORENVILLE AU CRABE, AUX CREVETTES GRISES ET AU ROYAL BELGIAN CAVIAR «OSCIETRA», BEURRE BLANC D'HUÎTRES À LA CIBOULETTE	105,00

PLATS

☞ FILETS DE SOLE, MOUSSELINE AU RIESLING ET AUX CREVETTES GRISES.....	65,00 ♦
DOS DE LOTTE, MOULES, BUTTERNUT CONFIT AU CURRY FUMÉ, RAVIOLE AU GRUYÈRE D'ALPAGE AOP ET À LA SAUGE	65,00 ♦
☞ FILETS DE SOLE ET MÉDAILLON DE HOMARD ET CARDINAL CRÉMÉE	105,00 ♦
☞ MOELLEUX DE PLATES DE FLORENVILLE AU CRABE, AUX CREVETTES GRISES ET AU ROYAL BELGIAN CAVIAR «OSCIETRA», BEURRE BLANC D'HUÎTRES À LA CIBOULETTE	185,00
RÂBLE DE LIÈVRE AU COULIS DE POMEROL CRÉMÉ À LA MOUTARDE FONCÉE, SAUTÉ DE CHAMPIGNONS SAUVAGES (PAR 2 CTS).....	PP 65,00 ♦
CÔTE DE VEAU GRILLÉE, RIS DE VEAU, BÉARNAISE AU BEURRE NOISETTE, POMMES PONT NEUF (PAR 2 CTS).....	PP 65,00 ♦
CARRÉ DE CHEVREUIL AU POIVRE DES TEMPLIERS, YAKITORI D'ÉPAULE AU GENÉVRIER, CHAMPIGNONS DES BOIS, SCORSONÈRES	80,00 ♦

☞ : 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.

AUTOMNE 2023

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