

# LES MENUS



COMME CHEZ SOI  
BRUSSELS

PAR TABLE : MENU 5 SERVICES : PP 152,00 EUROS - AVEC SÉLECTION DE VINS (1 VERRE PAR PLAT) : PP 217,00 EUROS  
DERNIÈRE COMMANDE À 13H00 ET 20H30

DUO DE VEAU, FONDANT DE QUEUE DE BŒUF À LA SAUGE ET AU VINAIGRE DE MERLOT,  
ÉMULSION DE CRESSON DE FONTAINE

FILET DE ROUGET BARBET ET SA CHAPELURE D'ÉCAILLES AU PIMENTON,  
CHIPIRONS, ASPERGE VERTE RÔTIE, MOUSSELINE À L'AIL DOUX

POITRINE DE PIGEONNEAU D'ÉNEOUR, CROQUANT D'ERYNGII AU MIEL TORRÉFIÉ,  
FINE PURÉE DE PETITS POIS AU WASABI, ÉCUME DE CÈPES

RHUBARBE EN SORBET ET POCHÉE AU THÉ CALCUTTA, CRÉMEUX RICOTTA AU LAIT DE BREBIS

MOUSSE CHOCOLAT DU PÉROU, CONFITURE DE CERISES AMARENA,  
GANACHE MONTÉE AU KIRSCH COMME UNE FORÊT NOIRE

PAR TABLE : MENU 6 SERVICES : PP 204,00 EUROS - AVEC SÉLECTION DE VINS (1 VERRE PAR PLAT) : PP 279,00 EUROS  
DERNIÈRE COMMANDE À 12H45 ET 20H15

DUO DE VEAU, FONDANT DE QUEUE DE BŒUF À LA SAUGE ET AU VINAIGRE DE MERLOT,  
ÉMULSION DE CRESSON DE FONTAINE

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

FILET DE ROUGET BARBET ET SA CHAPELURE D'ÉCAILLES AU PIMENTON,  
CHIPIRONS, ASPERGE VERTE RÔTIE, MOUSSELINE À L'AIL DOUX

HAMACHI, JUS DE BOUILLABAISSE ANISÉ, FENOUIL CONFIT AU KALAMANSI, FONDUE D'OIGNONS À L'ANETH SAUVAGE  
OU

POITRINE DE PIGEONNEAU D'ÉNEOUR, CROQUANT D'ERYNGII AU MIEL TORRÉFIÉ,  
FINE PURÉE DE PETITS POIS AU WASABI, ÉCUME DE CÈPES

RHUBARBE EN SORBET ET POCHÉE AU THÉ CALCUTTA, CRÉMEUX RICOTTA AU LAIT DE BREBIS

MOUSSE CHOCOLAT DU PÉROU, CONFITURE DE CERISES AMARENA,  
GANACHE MONTÉE AU KIRSCH COMME UNE FORÊT NOIRE

PAR TABLE : MENU 7 SERVICES : PP 249,00 EUROS - AVEC SÉLECTION DE VINS (1 VERRE PAR PLAT) : PP 334,00 EUROS  
DERNIÈRE COMMANDE À 12H30 ET 20H00

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

FILET DE ROUGET BARBET ET SA CHAPELURE D'ÉCAILLES AU PIMENTON,  
CHIPIRONS, ASPERGE VERTE RÔTIE, MOUSSELINE À L'AIL DOUX

HAMACHI, JUS DE BOUILLABAISSE ANISÉ, FENOUIL CONFIT AU KALAMANSI, FONDUE D'OIGNONS À L'ANETH SAUVAGE

NOIX DE RIS DE VEAU, ASPERGE DE MALINES,  
JUS DE VOLAILLE BRUN AUX MORILLES FRAÎCHES ET AU PARFUM D'ARABICA

POITRINE DE PIGEONNEAU D'ÉNEOUR, CROQUANT D'ERYNGII AU MIEL TORRÉFIÉ,  
FINE PURÉE DE PETITS POIS AU WASABI, ÉCUME DE CÈPES

RHUBARBE EN SORBET ET POCHÉE AU THÉ CALCUTTA, CRÉMEUX RICOTTA AU LAIT DE BREBIS

MOUSSE CHOCOLAT DU PÉROU, CONFITURE DE CERISES AMARENA,  
GANACHE MONTÉE AU KIRSCH COMME UNE FORÊT NOIRE

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