

SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF

NOS ENTRÉES

Allergènes

Tartare de Bœuf à l'italienne

Roquette, parmesan, tomates confites, pignons de pin
Basilic et pickles d'oignons rouges

1.7.8

18,00 €

Saumon fumé Ecossais "Label rouge"

Persil, échalote, citron, crème épaisse et toasts

1.4.7

23,50 €

Cappuccino d'Asperges vertes

Bruschetta fromage blanc et ciboulette,
chiffonade de jambon Bellota

1.3.7.12

16,50 €

Asperges blanches de Malines

"à la flamande" ou "sauce hollandaise"

3.7.12

21,50 €

Supplément de saumon fumé

3.4.7.12

5,00 €

Supplément de jambon Bellota

3.7.12

7,00 €

NOS PLATS

Allergènes

Tartare de Bœuf à l'italienne

Roquette, parmesan, tomates confites, pignons de pin,
basilic et pickles d'oignons rouges
Salade mixte et frites maison

1.7.8

32,50 €

Saumon fumé Ecossais "Label rouge"

Persil, échalote, citron, crème épaisse et toasts
Salade mixte et frites maison

1.4.7

36,00 €

Tagliata de filet de Bœuf

Poêlée de légumes, roquette et parmesan
Sauce béarnaise et jus bordelais
Frites maison

1.7.10.

36,50 €

Rumsteak Wagyu Australien ± 350 gr ~ grillé au four Jospier

Aux 2 sauces
Porto rouge et champignons des bois
Salade mixte et frites maison

9.10

42,50 €

Dos de Skreï "Terre et Mer"

Moules, asperges vertes, crevettes grises
et purée de pommes de terre

2.4.14

38,50 €

Asperges blanches de Malines

"à la flamande" ou "sauce hollandaise"

3.7.12

31,50 €

Supplément de saumon fumé

3.4.7.12

5,00 €

Supplément de jambon Bellota

3.7.12

7,00 €

DOUCEURS DU MOMENT

NOS DESSERTS

Allergènes

Mousse au chocolat noir

3.6.7.8

12,00 €

Coupe Framboise Melba

Sorbet framboise

Brownie chocolat

Crunchy au chocolat blanc,

Framboises fraîches et chantilly

1.3.7.8

14,00 €

Pour accompagner votre dessert...

Verre de Banyuls Vintage - 8 cl

8,00 €



BRASSERIE
DES JARDINS