

BISTRO R

LOUNGE & RESTO

MENU LUNCH : 26€ (2 gangen)

*/MENU INFLUENCE : 42,90€ - Met aangepaste wijn : 57,50€

TO SHARE

Gerookte zalm, blinis, zure room	14
Cromesquis met garnaal, tempura van garnaal	9
Cromesquis met kaas	7
Cromesquis kaas en truffels	9.5
Gerookte tussenrib Holstein, Italiaanse brood	12
Kaviaar van aubergine, guacamole, nachos	9

R1

*/Cannelloni van gerookte Holstein, aubergines, asperges, truffels	18
*/Rillette van zalm, nori, zeekraal met sesam, cottage cheese	16
Nobashi garnalen, 3 tomaten, Comté, crunch Caesar	16
Gebakken eend, couscous van bloemkool, rabarber, jus met dragon	22
Croquetten van grijze garnalen, peterselie, tempura van garnaal	17
Langoustines, gegrilde groene asperges, morieljes, hazelnoten, nat van tomaat	26

R2

*/Vis van de dag, asperges, wortelen met sinaasappel, coulis van courgette met pistou	25
*/Kalfsschenkel op zijn Milanees, pureeR, truffels	25
Wit van tarbot, asperges, wortelen met sinaasappel, coulis van courgette met pistou	38
Gebakken zeetong op graat, pureeR, kruidenboter, verse salade	42
Kreeft, parelcouscous, shermoula van groenten, bouillon met koriander	38
Kalfsrib (350g), aardappel "grenaille" met tijm, gegrilde sucrine, roomsaus met morieljes	28
Gegrilde gerijpte tussenrib, jonge sla, Béarnaise, frietjes (minimum 300 g)	<u>100 g /</u> 16
Américain à la minute gemalen, jonge sla, mayonaise, frietjes	19
HamburgerR (black angus, rode ui, Monterey kaas, peper saus), jonge sla, frietjes	19

R3

*/Rabarber, rijstepap met vanille, crumble « Oréo »	8
*/Crème brûlée met vanille	8
Vanille-ijs, chocoladesaus, Crème Chantilly	8
Witte chocolademousse, passievruchten, kersen, krokante bladerdeeg	8
Aardbeien, meringue, aardbeiensoep, steranijs, vanille-roomijs	9
Assortiment van 4 kazen, siroop, fruit, brood	12

Vanaf 7 personen vragen wij de keuzes te beperken tot drie verschillende gerechten per gang.

Vanaf 10 personen vragen wij om op voorhand een menu samen te stellen voor de ganse groep.

BISTRO R

LOUNGE & RESTO

MENU LUNCH : 26€ (2 services)

*/MENU INFLUENCE : 42,90€ - Avec vins assortis : 57,50€

TO SHARE

Saumon fumé, blinis, crème épaisse	14
Cromesquis aux crevettes, tempura de crevettes	9
Cromesquis au fromage	7
Cromesquis truffé	9.5
Entrecôte fumée, pain à l'italienne	12
Caviar d'aubergines, guacamole, nachos	9

R1

*/Cannelloni d'Holstein fumé, aubergines, asperges, truffes	18
*/Rillette de saumon, nori, salicorne au sésame, cottage cheese	16
Crevettes Nobashi, 3tomates, comté, crunch Caesar	16
Foie rôti, couscous de chou-fleur, rhubarbe, jus à l'estragon	22
Croquette aux crevettes grises, persil, tempura	17
Langoustines, asperges vertes, morilles, noisettes, jus de tomates	26

R2

*/Poisson du jour, asperges, carottes à l'orange, coulis de courgette, pistou	25
*/Jarret de veau à la Milanaise, puréeR, truffes	25
Blanc de turbot rôti, asperges, carottes à l'orange, coulis de courgette, pistou	38
Sole rôtie sur arrête (500 g), puréeR, beurre aux herbes, salade fraîcheur	42
Homard, couscous perlé, shermoula de légumes, bouillon à la coriandre	38
Côte de veau (350 g), grenaille au thym, sucrose grillée, crème de morilles	28
Entrecôte de bœuf maturée grillée, salade de pousses, Béarnaise, frites (min 300 g) <u>100 g /</u>	16
Américain moulu minute, salade fraîcheur, mayonnaise, frites	19
HamburgerR (black angus, oignon rouge, fromage Monteray, sauce poivre) salade, frites	19

R3

*/Rhubarbe, crème de riz à la vanille, crumble « Oréo »	8
*/Crème brûlée vanillée	8
Glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly	8
Mousse chocolat blanc, passion, cerises, craquant feuilleté	8
Fraises, meringue, soupe de fraise, anis étoilé, glace vanille	9
Assortiment de 4 fromages, sirop, fruit, pain	12

A partir de 7 personnes, nous vous demandons un choix de 3 différents plats maximum

A partir de 10 personnes, nous vous demandons d'établir ensemble un menu pour le groupe