

WEEKLUNCH

30 €

Voor- & hoofdgerecht

MAANDMENU

50 €

3-gangenmenu

Voorgerecht

Gekonfijte Schotse zalm (met kruiden)
Met biotomaat, halloumi, parelcouscous & carolina laque

Hoofdgerecht

Duif uit Anjou "gegaard op lage temperatuur"
Met aubergine, putanesca, spitskool & strofrietjes

Dessert (*)

Pink Lady appel "façon tarte tatin"
Met hazelnoot & crème chiboust

(*) of kaasplank mits toeslag van 5 €



SHAREFOOD

Leer nieuwe smaken ontdekken !

Al deze gerechten worden geserveerd om samen van te genieten.

1 meter charcuterie en delicatessen van Monarti	23 €
Selectie van Paleta Berkshire duroc, Coppa stagionata, Salame Felino, Mortadella Classica "Presidio Slow Food" (1 meter Monarti is voldoende voor 3 à 4 personen).	
Secreto n° 7 "Rubia de Gallega"	20 €
Licht gezouten & gerijpt rundsvlees dat extra op smaak wordt gebracht met 7 verschillende geheime kruiden.	
Paleta Berkshire Duroc	14 €
Spaanse schouderham afkomstig uit het Baskenland. Mooie kruising tussen de gekende varkensrassen Berkshire & Duroc.	
Prosciutto di Parma	13 €
Italiaanse ham gedurende 24 maanden gerijpt, waardoor hij zijn typische subtiele smaak heeft gekregen.	
Gefrituurde pladijsreepjes (6 stuks)	15 €
Met klassieke tartaarsaus	
Pulpo gegaard op lage temperatuur (15 uren op 75°C)	18 €
Met gebakken aardappel, paprika & sriracha.	



VOORGERECHTEN

Koude voorgerechten

Oesters "IRISH MÓR n° 4" 4 € / stuk

Sashimi 20 €

Van Hamachi (= yellowtail Kingfish), zalm op 2 manieren, cocquilles & zijn garnituur

Rundscarpaccio 19 €

Met puntpaprika emulsie, granny smith & parmezaan

Gekonfijte Schotse zalm (met kruiden) 18 €

Met biotomaat, halloumi, parelcouscous & carolina laque

Warme voorgerechten

Cabecero Beher Iberico 16 €

Varken schouderstuk langzaam gesmoord met 10 specerijen met ingelegde tomaatjes, gepekeld wortel & mierikswortel

Gamba's "gebakken in de pel voor extra smaak" (4 stuks) 17 €

Met cajunbutter & kruidensla

Kroket van Mangalica varken 10 € (1 stuk)

Met bloemkool, aardappelsalade & rode biet 17 € (2 stuks)



HOOFDGERECHTEN

Vleesgerechten

Côte à l'os "Hereford" : Ierse 6 rib / salt dry aged (± 1 kg)	68 € / 2 p
Filet pur 'Schotse Aberdeen' (± 300 gram)	34 €
Rib eye "Rubia De Gallega" – 3 weken gerijpt (± 300 gram)	33 €

Bovenstaande vleesgerechten worden geserveerd met handgesneden frietjes & bio salade.

Sauzen zijn in de prijs inbegrepen (er is keuze uit champignon, groene peper of bearnaise)

Duif uit Anjou "gegaard op lage temperatuur"	34 €
Met aubergine, putanesca, spitskool & strofrietjes	

Visgerechten

Noordzeetong (400 gram) : keuze uit 2 verschillende bereidingen	34 €
1) Klassieke meuniere met bio-salade & handgesneden frietjes	
2) Met gerookte boter, bloemkool, venkel, vadouvan & handgesneden frietjes	

Deense Kabeljauw	29 €
Met kokosherrie, mosselen & gebakken basmati rijst	

Salades & vegetarische gerechten

Cesar-salad met maiskip "op lage temperatuur gegaard"	23 €
Met romeinse salade, ansjovis & broodcroutons	

Vegetarisch gerecht met risottokroket & bio groenten uit de tuin van onze vriend Diego	25 €
----------------------------------------------------------------------------------------	------

D.

DESSERTEN

Dame blanche 'met vanille uit Madagascar'	13 €
Dagelijks afgedraaid vanille-ijs met Tainori chocoladesaus.	
Tiramisu "2 texturen"	9 €
Met kruidenkoek & Grand Marnier.	
Moelleux aux chocolat	11 €
Met ijs van snickers	
Pink Lady appel "façon tarte tatin"	12 €
Met hazelnoot & crème chiboust	
Tropical vibes 2.0	12 €
Met mango, lichee, combava limoen & cremeux	
Kaasbord	15 €
Een selectie van geraffineerde klassieke kazen	

D.

D.

MENU DE SEMAINE

30 €

Entrée & plat principal

MENU DU MOIS

50 €

Entrée

Saumon d'Ecosse confit (aux herbes)
Avec tomate bio, halloumi, couscous perlé & laque caroline

Plat principal

Pigeon d'Anjou "cuit à basse température"
Avec aubergine, putanesca, chou pointu & frites paille

Dessert (*)

Pomme Pink Lady "façon tarte tatin"
Aux noisettes & crème chiboust

(*) dessert fromage : supplément de 5 €

D.

SHAREFOOD

Apprenez à découvrir de nouvelles saveurs !
Tous ces plats sont servis pour être dégustés ensemble.

1 mètre de charcuterie et gourmandises de Monarti	23 €
Sélection de Paleta Berkshire duroc, Coppa stagionata, Salame Felino, Mortadelle Classica « Presidio Slow Food » (1 mètre Monarti suffit pour 3 à 4 personnes).	
Secreto n° 7 « Rubia de Gallega »	20 €
Boeuf légèrement salé et affiné qui est extra aromatisé avec 7 herbes secrètes différentes.	
Paleta Berkshire Duroc	14 €
Jambon d'épaule espagnol du Pays Basque. Joli croisement entre les races porcines bien connues Berkshire et Duroc.	
Prosciutto di Parme	13 €
Jambon Italien affiné pendant 24 mois, lui conférant sa subtilité typique a goûté.	
Lanières de carrelet frit (6 pièces)	15 €
Avec sauce tartare classique	
pulpo cuit à basse température (15 heures à 75°C)	18 €
Avec pomme de terre au four, poivron et sriracha	

D.

ENTREES

Entrées froides

Huîtres "IRISH MÓR n° 4" 4 € / pièce

Sashimi 20 €

De Hamachi (= Kingfish à queue jaune), saumon en 2 façons, pétoncles & sa garniture

Carpaccio de bœuf 19 €

Avec poivre pointu émulsion, granny smith & parmesan

Saumon d'Ecosse confit (aux herbes) 18 €

Avec tomate bio, halloumi, couscous perlé & laque caroline

Entrées chaudes

Cabecero Beher Iberico 16 €

Steak d'épaule de porc braisé lentement aux 10 épices avec tomates confites, carotte et raifort marinés

Gambas « cuites dans la peau pour plus de saveurs » (4 pièces) 17 €

Avec beurre cajun & salade d'herbes

Croquette de porc Mangalica 10 € (1 pièce)

Avec chou-fleur, salade de pommes de terre & betterave rouge 17 € (2 pièces)



PLATS PRINCIPALS

Plats de viande

Côte à l'os "Hereford" : boeuf Irlandais mature et sale (± 1 kg)	68 € / 2 p
Filet pur 'Aberdeen Ecosais" (± 300 gramme)	34 €
Rib eye "Rubia De Gallega" – mûré pendant 3 semaines (± 300 gramme)	33 €

Servi avec frites coupées à la main & salade bio

Sauce au choix comprise dans le prix : archiduc, poivre vert ou béarnaise

Pigeon d'anjou "cuit à basse température" au romesco, fèves & frites de paille	34 €
-----------------------------------------------------------------------------------	------

Plats de poisson

Sole de la mer du nord (400 gr) : choix de 2 préparations différentes 1) Meunière classique avec salade bio & frites coupées à la main 2) Avec beurre fumé, chou-fleur, fenouil, vadouvan & frites coupées à la main	34 €
Cabbilaud Danois Avec crème de coco, moules et riz basmati frit	29 €

Salades & plats végétariens

Salade César au poulet de maïs « cuit à basse température » Avec salade romaine, anchois & croûtons de pain	23 €
Plat végétarien avec croquette de risotto & légumes bio du jardin de notre ami Diego	25 €

D.

DESSERTS

Dame blanche 'à la vanille de Madagascar'	13 €
Glace à la vanille tournée du jour avec sauce au chocolat Tainori.	
Tiramisu « 2 textures »	9 €
Avec galette aux herbes & Grand Marnier.	
Moelleux aux chocolats	11 €
Avec de la glace de snickers	
Pomme Pink Lady "façon tarte tatin"	12 €
Aux noisettes & crème chiboust	
Ambiance tropicale 2.0	12 €
Avec mangue, litchi, citron vert combava & crémeux	
Assiette de fromages	15 €
Une sélection de fromages classiques affinés	