Dæfnis

brasserie

’s middags zijn wij genoodzaakt om te sluiten om 16:00 h.
zodat wij voldoende tijd hebben om de avondshift goed voor te bereiden.

In tijden van Covid-19 nemen wij onze verantwoordelijkheid wat betreft hygiëne & afstand.
Hopelijk kunt U ons daar bij helpen.

Omdat we enkel werken met dagverse producten bereid “à la minute” verzoeken wij u vriendelijk om zich te beperken tot 3 verschillende hoofdgerechten per tafel.

Voor een vlotte bediening, graag 1 rekening per tafel.

Bent U allergisch, meld het ons !
De samenstelling van de gerechten kan gewijzigd worden.

D.

WEEKLUNCH 30 €

Voor- & hoofdgerecht

MAANDMENU 50 €

3-gangenmenu

Voorgerecht

Carpaccio van coquilles uit "Dieppe"
Met gerookte paling, granny smith & ponzu

Hoofdgerecht

Fazanthen
Met dooierzwam, grondwitloof & amandelkroket

Dessert (*)

"When life gives you lemons"
Citroentaart, limoenblad, gember & vanille

(*) 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 (oktopus) gegaard op lage temperatuur - 15 uren op 75°C 18 €
Met gebakken aardappel, paprika & sriracha.

Cornflakes kroketjes hoevekip (6 stuks) 14 €
Met dragonemulsie & mosterdzaad.

VOORGERECHTEN

Koude voorgerechten

Oesters “IRISH MÓR n° 4”	4 € / stuk
Sashimi Van Hamachi (= yellowtail Kingfish), zalm op 2 manieren, cocquilles & zijn garnituur	20 €
Rundscarpaccio Met puntpaprika emulsie, granny smith & parmezaan	18 €
Carpaccio van coquilles uit “Dieppe” Met gerookte paling, granny smith & ponzu	20 €

Warme voorgerechten

Pétoncles (mini coquille – 6 stuks) Met kruidenkaas & portobello champignon	18 €
Witte pens “Dierendonck” Met gelaagde aardappel, labneh & kruidensalade	17 €
Kroket van Mangalica varken Met bloemkool, aardappelsalade & rode biet	10 € (1 stuk) 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 "Hereford' – 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)

Fazanthen — 31 €
Met dooierzwam, grondwitloof & amandelkroket

Visgerechten

Noordzeetong (400 gram) — 34 €
Klassieke meuniere met bio-salade & handgesneden frietjes

Zeebaars — 29 €
Met grondwitloof, gerookte polderaardappelpuree & kimchijus (= gefermenteerde Koreaanse kool)

Salades & vegetarische gerechten

Ceasar-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 €

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

"When life gives you lemons" 12 €
Citroentaart, limoenblad, gember & vanille

Tropical vibes 2.0 12 €
Met mango, lichee, combava limoen & cremeux

Kaasbord 15 €
Een selectie van geraffineerde klassieke kazen

D.

MENU DE SEMAINE 30 €

Entrée & plat principal

MENU DU MOIS 50 €

Entrée

Carpaccio de Saint-Jacques de « Dieppe »
Avec anguille fumée, granny smith & ponzu

Plat principal

Faisans
Avec champignons “jaune d’oeuf”, chicorée moulue & croquette aux amandes

Dessert (*)

"When life gives you lemons"
Tarte au citron, feuille de citron vert, gingembre & vanille

(*) dessert fromage : supplément de 5 €

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

Poulpe cuit à basse température - 15 heures à 75°C — 18 €
Avec pomme de terre au four, poivron et sriracha

Croquettes cornflakes poulet fermier - 6 pièces — 14 €
Avec l'émulsion d'estragon & graines de moutarde

ENTREES

Entrées froides

Huîtres “IRISH MÓR n° 4”	4 € / pièce
Sashimi De Hamachi (= Kingfish à queue jaune), saumon en 2 façons, pétoncles & sa garniture	20 €
Carpaccio de bœuf Avec poivre pointu émulsion, granny smith & parmesan	18 €
Carpaccio de Saint-Jacques de « Dieppe » Avec anguille fumée, granny smith & ponzu	20 €

Entrées chaudes

Pétoncles (mini coquille – 6 –pièces) Avec fromage aux herbes et champignon Portobello	18 €
Tripes blanches "dierendonck" Avec pommes de terre en couches, labneh et salade d'herbes	17 €
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 Ecossais" (± 300 gramme) — **34 €**

Rib eye "Hereford' – maturé 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

Faisans — **31 €**
Avec champignons "jaune d'oeuf", chicorée moulue & croquette aux amandes

Plats de poisson

Sole de la mer du nord (400 gr) — **34 €**
Meunière classique avec salade bio & frites coupées à la main

Filet de Bar — **29 €**
Avec chicorée moulue, purée de pommes de terre des polders fumées &
jus de kimchi (= fermenté chou Coréen)

Salades & plats végétariens

Salade César au poulet de maïs « cuit à basse température » — **23 €**
Avec salade romaine, anchois & croûtons de pain

Plat végétarien avec croquette de risotto & légumes bio du jardin de notre ami Diego — **25 €**

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

"When life gives you lemons" 12 €
Tarte au citron, feuille de citron vert, gingembre & vanille

Ambiance tropicale 2.0 12 €
Avec mangue, litchi, citron vert combava & crémeux

Assiette de fromages 15 €
Une sélection de fromages classiques affinés