

D æ f n i s

brasserie

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

Bedankt voor uw begrip !

**In tijden van virus 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 gerechten 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.**

WEEKLUNCH

42 €

Voor- & hoofdgerecht

MAANDMENU

65 €

3-gangenmenu

Voorgerecht

Pladijs gekonfijt in kruidenboter « gegaard op 50°C »

Met risotto & gerookte paling

Hoofdgerecht

Wilde eendenfilet

Met kers, knolselder & strofrietjes

Nagerecht

Pink lady appel

Met crème calvados, ijsspeculaas & rozemarijn

Of **Irish coffee**

Of **kaasplank** (mits toeslag van 6 €)

's Middag per tafel keuze tussen weeklunch, maandmenu of à la carte.

's Avonds per tafel keuze tussen maandmenu of à la carte.

(Een mix is niet mogelijk)



SHAREFOOD

Leer nieuwe smaken ontdekken !

Al deze gerechten worden geserveerd om samen van te genieten.

Secreto n° 7 “Rubia de Gallega”	26 €
Licht gezouten & gerijpt rundsvlees dat extra op smaak wordt gebracht met 7 verschillende geheime kruiden	
Secreto n° 7 “Wagyu” van De laet & Van Haver - TOP	33 €
Lauw geserveerd zoals carpaccio. Zelfde procedé als Secreto n° 07, maar van het uitzonderlijke 100% Wagyu rund (rib-eye)	
Paleta 100% Iberico Cebo de campo – Monte Nevado	26 €
Deze ham is vol van smaak; Afkomstig van één van de beste Iberische varkensrassen en heeft de strenge selectie doorstaan van Monte Nevado die de ham minimaal 27 maanden laat rijpen in Salamanca.	
San Daniela ham DOP	19 €
Deze verse ham is afkomstig van Italiaanse varkens, uiterst zacht gezouten met zout uit Puglia en gerijpt in Friuli in het Noord-Oosten van Italië.	
Thai slow roasted ribs	21 €
Met 12 geheime specerijen & kruiden	
Mechelse koekoek cornflakes kroketjes (8 stuks)	21 €
Met dragonemulsie	
Buratta bufala	18 €
Met Romesco saus van coeur de boeuf tomaat & pan cristal (= luchtig krokant Spaans brood)	
Codesa ansjovis reserva (4 stuks) en pan con tomate	21 €
Handgefileerde, umamie-volle smaaksensatie uit Noord-Spanje. Bekroond met de titel “World’s Best”	

D.

VOORGERECHTEN

Oesters "GILLARDEAU"	4,5 € / stuk
Carpaccio van Aberdeenrund met paprikaemulsie, rucola & appel	20 €
Toast met boschampignons Met ganzenlever, zwarte look & geitenkaas	22 €
Homemade garnaalkroketten Met venkel & peterselie emulsie	22 €
Goudbruin & krokant - Mechelse koekoek op zijn best ! Met slahart, Parmezaan, honingtomaat en Ceasardressing	19 €
Pladijs gekonfijt in kruidenboter « gegaard op 50°C » Met risotto & gerookte paling	23 €



HOOFDGERECHTEN

Vleesgerechten

Wilde eendenfilet	39 €
Met kers, knolselder & strofrietjes	
Gebakken varkenswang « Duke of Berkshire »	32 €
Met knolselder, spruit & strofrietjes	
Handgesneden tartaar van Schotse Aberdeen "classic" met frietjes & salade	26 €

Visgerechten

Noordzeetong (400 gram)	dagprijs
Klassieke meuniere met bio-salade & handgesneden frietjes	
Paling in 't groen met handgesneden frietjes	38 €

**Naar aanleiding van een ongeval is de keuken tijdelijk onderbemand.
Hierdoor zijn wij genoodzaakt om het aantal hoofdgerechten gedurende
een paar weken te beperken.**

**Gelieve ons hiervoor te verontschuldigen.
Alvast bedankt voor het begrip !**

D.

DESSERTEN

Dame blanche 'met vanille uit Madagascar'	14 €
Dagelijks afgedraaid vanille-ijs met Tainori chocoladesaus	
Moelleux aux chocolat	14 €
Met ijs van snickers	
Crème brûlée	13 €
Met vanille uit Madagascar	
Coupe kolonel	13 €
Met citroengras, munt & wodka	
Pink lady appel	14 €
Met crème calvados, ijsspeculaas & rozemarijn	
Café glacé	13 €
Kaasbord	15 €
Een selectie van geraffineerde klassieke kazen	

D æ f n i s

brasserie

**L'après-midi, nous sommes obligés de fermer à 16h00.
afin que nous ayons suffisamment de temps pour bien préparer le service du soir.**

En période de virus, nous prenons nos responsabilités en matière d'hygiène et de distance. J'espère que vous pourrez nous aider avec ça.

**Nous travaillons uniquement avec des produits frais.
C'est pourquoi nous vous prions de vous limiter à 3 plats différents par table.**

Pour une service facile, une facture par table s'il vous plaît.

**Veuillez nous avertir en cas d'allergie !
La composition de nos plats pourra être modifiée.**

MENU DE SEMAINE

42 €

Entrée & plat principal

MENU DU MOIS

65 €

Entrée

Plie confite au beurre aux herbes « cuite à 50 °C »

Avec risotto et anguille fumée

Plat principal

Filet de canard sauvage

Avec cerises, céleri-rave et frites paille

Dessert

Pomme Pink Lady

Avec crème au Calvados, spéculoos et romarin

Ou **du café irlandais**

Ou **plateau de fromages** (avec supplément de 6 €)

A midi, par table, choix entre un menu hebdomadaire, un menu mensuel ou à la carte.

Le soir, par table, choix entre un menu mensuel ou à la carte.

(un mix n'est pas possible)



SHAREFOOD

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

Secreto n° 7 « Rubia de Gallega »	26 €
Boeuf légèrement salé et affiné qui est extra aromatisé avec 7 herbes secrètes différentes.	
Secreto n° 7 « Wagyu » de De Laet & Van Haver - TOP	33 €
Servi tiède comme un carpaccio	
Même procédé que le Secreto n° 7, mais à partir d'un bœuf 100 % Wagyu exceptionnel.	
Paleta 100 % ibérique Cebo de campo – Monte Nevado	26 €
Ce jambon savoureux est issu de l'une des meilleures races porcines ibériques et a passé avec succès la sélection rigoureuse de Monte Nevado, qui l'affine pendant au moins 27 mois à Salamanque.	
Jambon San Daniela DOP	19 €
Ce jambon frais est issu de porcs italiens, salé très légèrement au sel des Pouilles et affiné dans le Frioul, dans le nord-est de l'Italie.	
Thai slow roasted ribs	21 €
Avec 12 épices et herbes secrètes	
Croquettes de corn flakes au coucou de Malines (8 pièces)	21 €
A l'émulsion d'estragon	
Buratta bufala	18 €
Avec sauce Romesco de tomate coeur de boeuf & pan cristal (= pain espagnol léger et croustillant)	
Anchois Codesa Reserva (4 pièces) et pain à la tomate	21 €
Filets faits à la main, une explosion de saveurs umami en provenance du nord de l'Espagne. Élu « Meilleur du monde »	



ENTREES

Huîtres "GILLARDEAU"	4,5 € / pièce
Huîtres chaudes « GILLARDEAU » au saké et aux épinards	6,0 € / pièce
Carpaccio de bœuf Aberdeen avec émulsion de poivre, roquette et pomme	20 €
Toasts aux champignons sauvages Avec foie gras, ail noir et fromage de chèvre	22 €
Croquettes de crevettes maison – homemade A l'émulsion de fenouil & persil	22 €
Doré et croustillant, le coucou de Malines à son meilleur ! Garniture : cœur de laitue, parmesan, tomates au miel et sauce César	19 €
Plie confite au beurre aux herbes « cuite à 50 °C » Avec risotto et anguille fumée	23 €



PLATS PRINCIPALS

Plats de viande

Filet de canard sauvage	39 €
Avec cerises, céleri-rave et frites paille	
Joue de porc poêlée « Duke of Berkshire »	32 €
Avec du céleri-rave, des choux de Bruxelles et des frites pailles	
Tartare coupé à la main d'Aberdeen Ecossais "classique"	26 €
avec frites & salade	

Plats de poisson

Sole de la mer du nord (400 gr)	prix du jour
Meunière classique avec salade bio & frites coupées à la main	
Anguille en vert	38 €
avec frites coupées à la main	

**Suite à un incident, notre cuisine est temporairement en sous-effectif.
Par conséquent, nous sommes contraints de limiter le nombre de plats principaux
pendant quelques semaines.**

**Nous vous prions d'accepter nos excuses pour ce désagrément.
Merci d'avance pour votre compréhension.**

D.

DESSERTS

Dame blanche 'à la vanille de Madagascar'	14 €
Glace à la vanille tournée du jour avec sauce au chocolat Tainori.	
Moelleux aux chocolats	14 €
Avec de la glace de snickers	
Crème brûlée	13 €
A la vanille de Madagascar	
Coupe colonel	13 €
Avec citronnelle, menthe et vodka	
Pomme Pink Lady	14 €
Avec crème au Calvados, spéculoos et romarin	
Café glacé	13 €
Assiette de fromages	15 €
Une sélection de fromages classiques affinés	