Dæfnis

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

Sint Jacobsvrucht
Met aardpeer, beurre noisette & granny smith

Hoofdgerecht

Fazantfilet "gegaard op lage temperatuur"
Met fine champagne, knolseldermousseline, pastinaak & veenbes

Nagerecht

Peer
Met praliné, poire williams, stracciatella & feuillantine

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"

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 €**
Sint Jacobsvrucht Met aardpeer, beurre noisette & granny smith	**24 €**

D.

HOOFDGERECHTEN

Vleesgerechten

Fazantfilet "gegaard op lage temperatuur" **39 €**
Met fine champagne, knolseldermousseline, pastinaak & veenbes

Hazenrugfilet « Harlekijn » **43 €**
Met knolselder, spruit, veenbes, girolle & strofrietjes

Handgesneden tartaar van Schotse Aberdeen "classic" met frietjes & salade **26 €**

Visgerechten

Noordzeetong (400 gram) **dagprijs**
Klassieke meunière 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 !

DESSERTEN

Dame blanche 'met vanille uit Madagascar' **14 €**
Dagelijks afgedraaid vanille-ijs met Tainori chocoladesaus

Moelleux aux chocolat **14 €**
Met ijs van snickers

Crème brulée **13 €**
Met vanille uit Madagascar

Coupe kolonel **13 €**
Met citroengras, munt & wodka

Peer **14 €**
Met praliné, poire williams, stracciatella & feuillantine

Café glacé **13 €**

Kaasbord **15 €**
Een selectie van geraffineerde klassieke kazen

Dæfnis

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 €**

<u>Entrée</u>

Coquille Saint-Jacques
Aux topinambours, beurre noisette et pommes Granny Smith

<u>Plat principal</u>

Filet de faisan cuit à basse température
Au champagne fin, mousseline de céleri-rave, panais et canneberges

<u>Dessert</u>

Poire
Au praliné, poire Williams, stracciatella et feuillantine

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**
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 €**
Coquille Saint-Jacques Aux topinambours, beurre noisette et pommes Granny Smith	**24 €**

D.

PLATS PRINCIPALS

Plats de viande

Filet de faisan cuit à basse température **39 €**
Au champagne fin, mousseline de céleri-rave, panais et canneberges

Filet de lièvre « Arlequin » **43 €**
Servi avec céleri-rave, choux de Bruxelles, canneberges, girolles et frites pailles

Tartare coupé à la main d'Aberdeen Ecossais "classique" avec frites & salade **26 €**

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 avec frites coupées à la main **38 €**

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.

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 brulée **13 €**
A la vanille de Madagascar

Coupe colonel **13 €**
Avec citronnelle, menthe et vodka

Poire **14 €**
Au praliné, poire Williams, stracciatella et feuillantine

Café glacé **13 €**

Assiette de fromages **15 €**
Une sélection de fromages classiques affinés