

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 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

Deense kabeljauw op lage temperatuur gegaard (lauw)  
Met biotomaat "van om de hoek", gado gado & limoenblad

Hoofdgerecht

Kalfsfilet uit Corrèze  
Met courgette "Baba ganoush", puntpaprika & aardappelrösti

Dessert (\*)

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

(\*) of kaasplank mits toeslag van 5 €



## SHAREFOOD

Leer nieuwe smaken ontdekken !

Al deze gerechten worden geserveerd om samen van te genieten.

---

<b>1 meter charcuterie en delicatessen van Monarti</b>	<b>23 €</b>
Selectie van Paleta Berkshire duroc, Coppa stagionata, Salame Felino, Mortadella Classica "Presidio Slow Food" (1 meter Monarti is voldoende voor 3 à 4 personen).	
<b>Secreto n° 7 "Rubia de Gallega"</b>	<b>20 €</b>
Licht gezouten & gerijpt rundsvlees dat extra op smaak wordt gebracht met 7 verschillende geheime kruiden.	
<b>Paleta Berkshire Duroc</b>	<b>14 €</b>
Spaanse schouderham afkomstig uit het Baskenland. Mooie kruising tussen de gekende varkensrassen Berkshire & Duroc.	
<b>Prosciutto di Parma</b>	<b>13 €</b>
Italiaanse ham gedurende 24 maanden gerijpt, waardoor hij zijn typische subtiele smaak heeft gekregen.	
<b>Meatsticks – 6 stuks</b>	<b>14 €</b>
Krokant gekruide köfte meatsticks met vadouvan mayonaise	
<b>Daefnis Fried Chicken - DFC</b>	<b>14 €</b>
Krokante met karnemelk gevoede bio-kip met dilledip.	



## VOORGERECHTEN

Leer nieuwe smaken ontdekken !

Al deze gerechten kunnen apart geserveerd worden of om samen van te genieten.

---

### Koude voorgerechten

Oesters "Gillardeau n° 4"	4 € / stuk
Sashimi Van Hamachi (= yellowtail Kingfish), zalm op 2 manieren, cocquilles & zijn garnituur	20 €
Rundscarpaccio "cannelloni" Met fregola, puntpaprika & parmezaan	19 €

### Warme voorgerechten

Deense kabeljauw op lage temperatuur gegaard (lauw) Met biotomaat "van om de hoek", gado gado & limoenblad	19 €
Cabecero Beher Iberico Varken schouderstuk langzaam gesmoord met 10 specerijen met ingelegde tomaatjes, gepekeld wortel & mierikswortel	16 €
Gamba's "gebakken in de pel voor extra smaak" (4 stuks) Met cajunbutter & kruidensla	17 €
Kroket van Mangalica varken Met bloemkool, aardappelsalade & rode biet	10 € (1 stuk) 17 € (2 stuks)



## HOOFDGERECHTEN

---

### Vleesgerechten

Côte à l'os "Hereford" : lerse 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 €
Handgesneden rundstartaar "Schotse Aberdeen"	25 €

*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"	34 €
Met romesco, tuinboon & strofrietjes	

### Visgerechten

Noorse zalm "24 uur gemarineerd in miso"	28 €
Met romanesco, artisjok & pluimtomaat	
Zeewolf	29 €
Met mosselbotersaus, jonge prei, limoenblad & tarwe	

### 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

---

<b>Dame blanche 'met vanille uit Madagascar'</b>	13 €
Dagelijks afgedraaid vanille-ijs met Tainori chocoladesaus.	
<b>Tiramisu "2 texturen"</b>	9 €
Met kruidenkoek & Grand Marnier.	
<b>Moelleux aux chocolat</b>	11 €
Met ijs van snickers	
<b>Aardbeien</b>	12 €
Met koude sabayon, vlierbloesem & vanille	
<b>Tropical vibes 2.0</b>	12 €
Met mango, lichee, combava limoen & cremeux	
<b>Kaasbord</b>	15 €
Een selectie van geraffineerde klassieke kazen	

l) 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 Covid-19, 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 principaux différents par table.

---

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

---

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

# D.

MENU DE SEMAINE

30 €

---

Entrée & plat principal

MENU DU MOIS

50 €

---

Entrée

Cabillaud Danois cuit à basse température (tiède)  
Avec des tomates bio « du coin », gado gado & feuille de tilleul

Plat principal

Filet de veau de Corrèze  
Aux courgettes « Baba ganoush », poivron pointu & rösti de pommes de terre

Dessert (\*)

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

(\*) dessert fromage : supplément de 5 €





## SHAREFOOD

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

---

<b>1 mètre de charcuterie et gourmandises de Monarti</b>	<b>23 €</b>
Sélection de Paleta Berkshire duroc, Coppa stagionata, Salame Felino, Mortadelle Classica « Presidio Slow Food » [1 mètre Monarti suffit pour 3 à 4 personnes].	
<b>Secreto n° 7 « Rubia de Gallega »</b>	<b>20 €</b>
Boeuf légèrement salé et affiné qui est extra aromatisé avec 7 herbes secrètes différentes.	
<b>Paleta Berkshire Duroc</b>	<b>14 €</b>
Jambon d'épaule espagnol du Pays Basque. Joli croisement entre les races porcines bien connues Berkshire et Duroc.	
<b>Prosciutto di Parme</b>	<b>13 €</b>
Jambon Italien affiné pendant 24 mois, lui conférant sa subtilité typique a goûté.	
<b>Bâtonnets de viande – 6 pièces</b>	<b>14 €</b>
Bâtonnets de köfte croustillants assaisonnés à la mayonnaise vadouvan	
<b>Poulet Frit Daefnis - DFC</b>	<b>14 €</b>
Poulet bio croustillant nourri au babeurre avec trempette à l'aneth.	

# D.

## ENTREES

Apprenez à découvrir de nouvelles saveurs !  
Tous ces plats peuvent être servis séparément ou dégustés ensemble.

---

### Entrées froides

Huîtres « Gillardeau n° 4 » 4 € / pièce

Sashimi 20 €  
De Hamachi (= Kingfish à queue jaune), saumon en 2 façons, pétoncles  
& sa garniture

Carpaccio de bœuf « cannellonis » 19 €  
Avec fregola, poivre pointu & parmesan

### Entrées chaudes

Cabillaud Danois cuit à basse température (tiède) 19 €  
Avec des tomates bio « du coin », gado gado & feuille de tilleul

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)

# D.

## 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 €
Tartare de boeuf coupé à la main "Ecosais Aberdeen"	25 €

*Servi avec frites coupées à la main & salade bio*

---

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

Pigeon "d'anjou"	34 €
au romesco, fèves & frites de paille	

### Plats de poisson

Saumon Norvégien « mariné au miso pendant 24 heures »	28 €
Aux romanesco, artichauts et tomate panache.	
Loup de mer	29 €
Avec sauce au beurre de moules, jeune poireau, feuille de tilleul & blé	

### 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 €

# D.

## DESSERTS

---

<b>Dame blanche 'à la vanille de Madagascar'</b>	<b>13 €</b>
Glace à la vanille tournée du jour avec sauce au chocolat Tainori.	
<b>Tiramisu « 2 textures »</b>	<b>9 €</b>
Avec galette aux herbes & Grand Marnier.	
<b>Moelleux aux chocolats</b>	<b>11 €</b>
Avec de la glace de snickers	
<b>Fraises</b>	<b>12 €</b>
Au sabayon froid, fleur de sureau & vanille	
<b>Ambiance tropicale 2.0</b>	<b>12 €</b>
Avec mangue, litchi, citron vert combava & crémeux	
<b>Assiette de fromages</b>	<b>15 €</b>
Une sélection de fromages classiques affinés	