

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.

WEEKLUNCH

30 €

Voor- & hoofdgerecht

MAANDMENU

50 €

3-gangenmenu

Voorgerecht

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

Hoofdgerecht

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

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 (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 20 €

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

Rundscarpaccio 18 €

Met puntpaprika emulsie, granny smith & parmezaan

Gekonfijte Schotse zalm (met kruiden) 18 €

Met biotomaat, halloumi, parelcouscous & carolina laque

Warme voorgerechten

Pétoncles (mini coquille – 6 stuks) 18 €

Met kruidenkaas & portobello champignon

Witte pens "Dierendonck" 17 €

Met gelaagde aardappel, labneh & kruidensalade

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)	34 €
Klassieke meuniere met bio-salade & handgesneden frietjes	

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

Salades & vegetarische gerechten

Cesar-salad met maiskip "op lage temperatuur geгаard"	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	

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.

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

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 €



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	

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 18 €
Avec poivre pointu émulsion, granny smith & parmesan

Saumon d'Ecosse confit (aux herbes) 18 €
Avec tomate bio, halloumi, couscous perlé & laque caroline

Entrées chaudes

Pétoncles (mini coquille – 6 –pièces) 18 €
Avec fromage aux herbes et champignon Portobello

Tripes blanches "dierendonck" 17 €
Avec pommes de terre en couches, labneh et 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" 34 €
au romesco, fèves & frites de paille

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 €

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	