

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

Schotse zalm, langzaam gekonfijt in verbena olie (lauw)
Met dashi, kumquat, granny smith & biet

Hoofdgerecht

Duif uit Anjou
Met Mechelse asperge, saus morilles, erwtjes, daslook & nieuwe aardappel

Dessert (*)

Aardbei met limoenblad, basilicum & arbequina cake

(*) 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	
Cornflakes kroketjes hoevekip (6 stuks)	14 €
Met dragonemulsie & mosterdzaad	
Bretoense wolken (warm)	14 €
Met dip van gefermenteerde eekhoorntjesbrood	



VOORGERECHTEN

Koude voorgerechten

Oesters "GILLARDEAU"	4 € / stuk
Sashimi Van Hamachi (= yellowtail Kingfish), zalm op 2 manieren, cocquilles & zijn garnituur	21 €
Rundscarpaccio Met puntpaprika emulsie, granny smith & parmezaan	19 €
Surf & turf : Limousin rund en Argentijnse reuzengarnaal Met crispy veggies, sesam & ponzu	21 €

Warme voorgerechten

Pétoncles (mini coquilles – 6 stuks) Met kruidenkaas & portobello champignon	20 €
Canneloni Italiaanse worst & spinazie Met putanesca saus en aubergine	19 €
Pulpo (oktopus) gegaard op lage temperatuur - 15 uren op 75°C Met nieuwe aardappel, aioli & sriracha.	20 €



HOOFDGERECHTEN

Vleesgerechten

Côte à l'os "Sashi diamond" (± 1 kg)	68 € / 2 p
Filet pur Holstein "Triple A" (± 300 gram)	34 €
Rib eye "Hereford" – 3 weken gerijpt (± 300 gram)	34 €

Bovenstaande vleesgerechten worden geserveerd met handgesneden frietjes & bio salade.

Sauzen zijn in de prijs inbegrepen (er is keuze uit champignon, groene peper of bearnaise)

Kalfszwezerik	39 €
Met Mechelse asperges, distelzwam, spitskool & strofrietjes	

Visgerechten

Noordzeetong (400 gram)	dagprijs
Klassieke meuniere met bio-salade & handgesneden frietjes	

Deense kabeljauwhaas	31 €
Met gestoofde kropsalade, Mechelse asperge & mossel-dashi beurre blanc	

Paling in 't groen met handgesneden frietjes	31 €
--	------

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

Dame blanche 'met vanille uit Madagascar'	13 €
Dagelijks afgedraaid vanille-ijs met Tainori chocoladesaus.	
Tiramisu "2 texturen"	11 €
Met kruidenkoek & Grand Marnier.	
Moelleux aux chocolat	12 €
Met ijs van snickers	
Crème brûlée	11 €
Met vanille uit Madagascar	
Cobbler appel & sinaasappel (smeuïg warm gebak)	12 €
Met amandel & vanille	
Coupe colonel	11 €
Wodka, citroensorbet & espuma citroengras	
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 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 lentement à l'huile de verveine (tiède)
Avec dashi, kumquat, granny smith & betterave

Plat principal

Pigeon d'Anjou
Aux asperges de Malines, sauce morilles, petits pois
ail des ours & pomme de terre nouvelle

Dessert (*)

Fraise
Avec feuille de citron vert, basilic et gâteau à l'arbequina

(*) 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	
Croquettes cornflakes poulet fermier - 6 pièces	14 €
Avec l'émulsion d'estragon & graines de moutarde	
Bulots bretons (chauds)	14 €
Avec sauce aux cèpes fermentés	

D.

ENTREES

Entrées froides

Huîtres "GILLARDEAU"	4 € / pièce
Sashimi De Hamachi (= Kingfish à queue jaune), saumon en 2 façons, pétoncles & sa garniture	21 €
Carpaccio de bœuf Avec poivre pointu émulsion, granny smith & parmesan	19 €
Terre & Mer : Bœuf Limousin et Crevettes géantes d'Argentine Aux légumes croustillants, sésame & ponzu	21 €

Entrées chaudes

Pétoncles (mini coquilles – 6 –pièces) Avec fromage aux herbes et champignon Portobello	20 €
Cannelloni saucisse Italienne & épinards Avec sauce putanesca et aubergines	19 €
Poulpe cuit à basse température - 15 heures à 75°C Avec pomme de terre nouvelle, aioli & sriracha	20 €

D.

PLATS PRINCIPALS

Plats de viande

Côte à l'os "Sashi diamond" (± 1 kg)	68 € / 2 p
Filet pur Holstein 'Triple A' (± 300 gramme)	34 €
Rib eye "Hereford" – mûré pendant 3 semaines (± 300 gramme)	34 €

Servi avec frites coupées à la main & salade bio

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

Ris de veau	39 €
Aux asperges de Malines, champignon chardon, chou pointu et frites de paille	

Plats de poisson

Sole de la mer du nord (400 gr)	prix du jour
Meunière classique avec salade bio & frites coupées à la main	
Filet de cabillaud Danois	31 €
Avec salade mijotée, asperges de Malines & dashi de moules beurre blanc	
Anguille en vert avec frites coupées à la main	31 €

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 »	11 €
Avec galette aux herbes & Grand Marnier.	
Moelleux aux chocolats	12 €
Avec de la glace de snickers	
Crème brûlée	11€
A la vanille de Madagascar	
Pomme "Cobbler" et orange (pâte onctueuse tiède)	12 €
à l'amande et à la vanille	
Coupe colonel	11 €
Vodka avec sorbet citron & espuma citronnelle	
Assiette de fromages	15 €
Une sélection de fromages classiques affinés	