

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

35 €

Voor- & hoofdgerecht

MAANDMENU

55 €

3-gangenmenu

Voorgerecht

2 verschillende bereidingen van Deense kabeljauwhaas (in dashibouillon gegaard & fishcake)
Met salsa, hangop en snijboon

Hoofdgerecht

Preso Iberico “een uitzonderlijk stukje vlees van BEHER”
Met courgette, rösti patatas bravas style en dragon

Dessert (*)

Aardbeien
Met vlierbloesem, witte chocolade en rabarber

(*) of kaasplank mits toeslag van 6 €



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.	
Tempura van Nobashi garnalen	15 €
Met huisbereide tartaarsaus	
Cornflakes kroketjes hoevekip (6 stuks)	14 €
Met dragonemulsie & mosterdzaad	
Bretoense wolken (warm)	14 €
Met dip van gefermenteerde eekhoorntjesbrood	

D.

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 €
Bruschetta aubergine Met San Marzanotomaat, baharat & paleta iberico (veggie = zonder iberico)	19 €
Tartaar van "Aberdeenrund" Met escabeche shitake, truffelvinaigrette & kruidensalade	19 €
Duo van tonijn & gamba (koud en warm) Met zoetzuur, citroengras, aubergine & hangop	21 €



HOOFDGERECHTEN

Vleesgerechten

Côte à l'os "Sashi diamond" (± 1 kg)	74 € / 2 p
Filet pur Holstein "Triple A" (± 300 gram)	36 €
Rib eye "Hereford" – 3 weken gerijpt (± 300 gram)	36 €

Bovenstaande vleesgerechten worden geserveerd met handgesneden frietjes & bio salade.

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

Visgerechten

Noordzeetong (400 gram)	dagprijs
Klassieke meuniere met bio-salade & handgesneden frietjes	
Heilbotfilet	33 €
Met groene asperge, Vietnamese kreeftensaus & zwarte rijst	
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	26 €
met paneer (Indische kaas), tikka masala, biogroenten en basmati rijst	

D.

DESSERTEN

Dame blanche 'met vanille uit Madagascar'	13 €
Dagelijks afgedraaid vanille-ijs met Tainori chocoladesaus	
Citrus	13 €
Met witte chocolade, dragon bloedsinaasappel	
Moelleux aux chocolat	12 €
Met ijs van snickers	
Crème brûlée	11 €
Met vanille uit Madagascar	
Coupe kolonel	11 €
Met citroengras, munt & wodka	
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.

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

D.

MENU DE SEMAINE

35 €

Entrée & plat principal

MENU DU MOIS

55 €

Entrée

2 préparations différentes de filet de cabillaud danois
(cuit dans un bouillon de dashi et un gâteau de poisson)
Avec salsa, lait caillé et haricots verts

Plat principal

Preso Iberico « une pièce de viande exceptionnelle de BEHER »
Aux courgettes, rösti façon patatas bravas et estragon

Dessert (*)

Des fraises
A la fleur de sureau, chocolat blanc et rhubarbe Duo de thon & gamba (froid et chaud)

(*) dessert fromage : supplément de 6 €



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.	
Tempura de crevettes Nobashi	15€
Avec sauce tartare maison	
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

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 €
Bruschetta aubergine Avec tomate San Marzano, baharat & paleta iberico (veggie = sans iberico)	19 €
Tartare de bœuf d'Aberdeen Avec shitaké à l'escabèche, vinaigrette à la truffe & salade d'herbes	19 €
Duo de thon & gamba (froid et chaud) Avec aigre-doux, citronnelle, aubergine & lait caillé	21 €

D.

PLATS PRINCIPALS

Plats de viande

Côte à l'os "Sashi diamond" (± 1 kg)	74 € / 2 p
Filet pur Holstein 'Triple A' (± 300 gramme)	36 €
Rib eye "Hereford" – mûré pendant 3 semaines (± 300 gramme)	36 €

Servi avec frites coupées à la main & salade bio

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

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 flétan	33€
Aux asperges vertes, sauce homard vietnamienne & riz noir	
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	26 €
avec paneer (fromage indien), tikka masala, légumes bio et riz basmati	

D.

DESSERTS

Dame blanche 'à la vanille de Madagascar'	13 €
Glace à la vanille tournée du jour avec sauce au chocolat Tainori.	
Agrumes	13€
Au chocolat blanc, estragon orange sanguine	
Moelleux aux chocolats	12 €
Avec de la glace de snickers	
Crème brûlée	11€
A la vanille de Madagascar	
Coupe colonel	11€
Avec citronnelle, menthe et vodka	
Assiette de fromages	15 €
Une sélection de fromages classiques affinés	