

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

35 €

---

Voor- & hoofdgerecht

MAANDMENU

55 €

---

## 3-gangenmenu

### Voorgerecht

Gegrilde tartaar van “met de lijn gevangen” zeebaars  
Met wortel, duindoornbes, koffie & kalamansi

### Hoofdgerecht

Hertenhaas  
Met bloemkoolbeignet “teriyaki” truffelsaus & aardappelgratin

### Nagerecht

Choux au craquelin  
Tropisch fruit, vanille, citroenmelisse & Elixir d’Anvers

(\*) of kaasplank mits toeslag van 6 €



## SHAREFOOD

Leer nieuwe smaken ontdekken !

Al deze gerechten worden geserveerd om samen van te genieten.

---

<b>Huisbereide gravad lax van Schotse zalm</b>	21 €
Met mierikswortel, burrata, sinaasappel, honing & mostard emulsie	
<b>Secreto n° 7 "Rubia de Gallega"</b>	21 €
Licht gezouten & gerijpt rundsvlees dat extra op smaak wordt gebracht met 7 verschillende geheime kruiden	
<b>Paleta Berkshire Duroc</b>	19 €
Spaanse schouderham afkomstig uit het Baskenland. Mooie kruising tussen de gekende varkensrassen Berkshire & Duroc	
<b>Prosciutto di Parma</b>	18 €
Italiaanse ham gedurende 24 maanden gerijpt, waardoor hij zijn typische subtiele smaak heeft gekregen.	
<b>Tempura van Nobashi garnalen</b>	16 €
Met huisbereide tartaarsaus	
<b>Bretoense wolken (warm)</b>	16 €
Met dip van gefermenteerde eekhoorntjesbrood	
<b>Thai slow roasted ribs</b>	18 €
Met 12 geheime specerijen & kruiden	

# D.

## VOORGERECHTEN

---

<b>Oesters "GILLARDEAU"</b>	<b>4 € / stuk</b>
<b>Sashimi</b> Van Hamachi (= yellowtail Kingfish), zalm op 2 manieren, cocquilles & zijn garnituur	<b>21 €</b>
<b>Carpaccio van "gebakken Arberdeenrund"</b> Met gekonfijte tomaat, aioli & parmezaan	<b>19 €</b>
<b>Toast met boschampignons</b> Met ganzenlever, zwarte look & geitenkaas	<b>21 €</b>
<b>Gegrilde Sint Jacobsvrucht</b> Met erwt, chorizo & galanga	<b>21 €</b>
<b>Duo van tonijn &amp; gamba (koud en warm)</b> Met zoetzuur, citroengras, aubergine & hangop	<b>21 €</b>



## HOOFDGERECHTEN

---

### Vleesgerechten

Côte à l'os "Hereford" (± 1 kg)	74 € / 2 p
Filet pur lers rund (± 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	
Zeeuivel	32 €
Met mosseljus, courgette, miso & limoenblad	
Paling in 't groen met handgesneden frietjes	31 €

### Salades & vegetarische gerechten

Salade Buratta	23 €
Met gekonfijte tomaat, paleta iberico & brioche croutons	
Vegetarisch gerecht	26 €
Met tofu, kokossaus, biogroenten & basmatirijst	

# D.

## DESSERTEN

---

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

MENU DE SEMAINE

35 €

---

Entrée & plat principal

MENU DU MOIS

55 €

---

Entrée

Tartare de « bar de ligne » grillé

Avec carotte, baie d'argousier, café et kalamansi

Plat principal

Filet de chevreuil

Avec beignet de chou-fleur sauce aux truffes « teriyaki »  
& gratin de pommes de terre

Dessert

Choux au craquelin

Fruits tropicaux, vanille, mélisse & Elixir d'Anvers

(\*) dessert fromage : supplément de 6 €



# D.

## SHAREFOOD

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

---

<b>Gravad lax maison de saumon d'Ecosse</b>	21 €
Avec émulsion de raifort, burrata, orange, miel et moutarde	
<b>Secreto n° 7 « Rubia de Gallega »</b>	21 €
Boeuf légèrement salé et affiné qui est extra aromatisé avec 7 herbes secrètes différentes.	
<b>Paleta Berkshire Duroc</b>	19 €
Jambon d'épaule espagnol du Pays Basque. Joli croisement entre les races porcines bien connues Berkshire et Duroc.	
<b>Prosciutto di Parme</b>	18 €
Jambon Italien affiné pendant 24 mois, lui conférant sa subtilité typique a goûté.	
<b>Tempura de crevettes Nobashi</b>	16€
Avec sauce tartare maison	
<b>Bulots bretons (chauds)</b>	16 €
Avec sauce aux cèpes fermentés	
<b>Thai slow roasted ribs</b>	18 €
Avec 12 épices et herbes secrètes	

# D.

## ENTREES

---

<b>Huîtres "GILLARDEAU"</b>	<b>4 € / pièce</b>
<b>Sashimi</b> De Hamachi (= Kingfish à queue jaune), saumon en 2 façons, pétoncles & sa garniture	<b>21 €</b>
<b>Carpaccio de bœuf "Aberdeen" frit</b> Avec tomates confites, aioli & parmesan	<b>19 €</b>
<b>Toasts aux champignons sauvages</b> Avec foie gras, ail noir et fromage de chèvre	<b>21 €</b>
<b>Coquilles Saint Jacques grillés</b> Avec petits pois, chorizo & galanga	<b>21 €</b>
<b>Duo de thon &amp; gamba (froid et chaud)</b> Avec aigre-doux, citronnelle, aubergine & lait caillé	<b>21 €</b>

# D.

## PLATS PRINCIPALS

---

### Plats de viande

Côte à l'os "Hereford" (± 1 kg)	74 € / 2 p
Filet pur Irlandais" (± 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	
Lotte	32 €
Avec jus de moules, courgettes, miso & feuille de citron vert	
Anguille en vert avec frites coupées à la main	31 €

### Salades & plats végétariens

Salade Buratta	23 €
Avec tomate confite, paleta ibérique et croutons briochés	
Plat végétarien	26 €
Avec tofu, sauce coco, légumes bio & riz basmati	

# D.

## DESSERTS

---

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