

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

Pijlinktvis “langzaam gekonfijt in dashi”

Met gepoft brood, tomatenemulsie & courgette

Hoofdgerecht

Gelakte “duif uit Anjou”

Met distelzwam, bospeen, garam masala & strofrietjes

Nagerecht

Tiramisu 2.0

Met sinaasappel, kruidenkoek & amaretto

(*) of kaasplank mits toeslag van 6 €



SHAREFOOD

Leer nieuwe smaken ontdekken !

Al deze gerechten worden geserveerd om samen van te genieten.

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

D.

VOORGERECHTEN

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



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	
Deense kabeljauw	32 €
Met visei botersaus, spinazie, oesterzwam & Griekse pasta	
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

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

Calmar « confit lentement en dashi »

Avec pain soufflé, émulsion de tomates & courgettes

Plat principal

« Pigeon d'Anjou » laqué

Avec chardon, carotte, garam masala et frites de paille

Dessert

Tiramisu 2.0

À l'orange, gâteau aux épices et amaretto

(*) dessert fromage : supplément de 6 €

D.

SHAREFOOD

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

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

D.

ENTREES

Huîtres "GILLARDEAU"	4 € / pièce
Sashimi De Hamachi (= Kingfish à queue jaune), saumon en 2 façons, pétoncles & sa garniture	21 €
Carpaccio de bœuf "Aberdeen" frit Avec tomates confites, aioli & parmesan	19 €
Toasts aux champignons sauvages Avec foie gras, ail noir et fromage de chèvre	21 €
Coquilles Saint Jacques grillés Avec petits pois, chorizo & galanga	21 €
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 "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	
Cabbilaud Danoise	32 €
avec sauce au beurre sur base des œufs de poisson, épinards, pleurotes et pâtes grecques	
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

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	