

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

60 €

---

3-gangenmenu

Voorgerecht

Handgepelde garnalen

Met biotomaat, avocado & zure room

Hoofdgerecht

Kalfsfiletpur "uit Corrèze"

Met distelzwam, aubergine & groene asperges

Nagerecht

Ananas

Met wentelteefje, yuzu & multivitamine ijs

(\*) of kaasplank mits toeslag van 6 €

# D.

## 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>Thai slow roasted ribs</b>	18 €
Met 12 geheime specerijen & kruiden	

# D.

## VOORGERECHTEN

---

<b>Oesters "GILLARDEAU"</b>	<b>4 € / stuk</b>
<b>Sashimi van Schotse zalm</b> Met spitskool, appel, komkommer & nori	<b>20 €</b>
<b>Carpaccio Arberdeenrund</b> Met paprikaemulsie, rucola & appel	<b>19 €</b>
<b>Toast met boschampignons</b> Met ganzenlever, zwarte look & geitenkaas	<b>21 €</b>
<b>Kroket van Holstein rund</b> Met aubergine, tonkatsu & beukenzwam	<b>18 €</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	
Roodbaarshaas	32 €
Met Mechelse asperge, beurre blanc van gerookte paling & jonge aardappeltjes	
Paling in 't groen met handgesneden frietjes	32 €

### 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.

# D.

MENU DE SEMAINE

35 €

---

Entrée & plat principal

MENU DU MOIS

60 €

---

Entrée

Crevettes décortiquées à la main

Aux tomate bio, avocat et crème sure

Plat principal

Filet de veau pur “de Corrèze”

Aux champignons de chardon, aubergines & asperges vertes

Dessert

Ananas

Avec pain perdu, yuzu & glace aux multivitamines

(\*) 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>Thai slow roasted ribs</b>	18 €
Avec 12 épices et herbes secrètes	

# D.

## ENTREES

---

<b>Huîtres "GILLARDEAU"</b>	4 € / pièce
<b>Sashimi de saumon écossais</b> Au chou pointu, pomme, concombre & nori	20 €
<b>Carpaccio de bœuf "Aberdeen"</b> Avec émulsion de poivre, roquette et pomme	19 €
<b>Toasts aux champignons sauvages</b> Avec foie gras, ail noir et fromage de chèvre	21 €
<b>Croquette de bœuf Holstein</b> Aux aubergines, tonkatsu et champignons de hêtre	18 €
<b>Duo de thon &amp; gamba (froid et chaud)</b> 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	
Filet de sébaste	32 €
Aux asperges de Malines, beurre blanc d'anguille fumée & pommes de terre jeunes	
Anguille en vert avec frites coupées à la main	32 €

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