

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

60 €

3-gangenmenu

Voorgerecht

Gebrande tataki van tonijn

Met basmati, hijiki, komkommer & watermeloen

Hoofdgerecht

Zwartpootkipfilet (label) langzaam gegaard

Met truffelfarcie, jonge prei, jus van morilles & strofrietjes

Nagerecht

Nectarines

Met mojito-ijs, hangop & garam masala

(*) of kaasplank mits toeslag van 6 €

D.

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	20 €
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	17 €
Met huisbereide tartaarsaus	
Thai slow roasted ribs	19 €
Met 12 geheime specerijen & kruiden	

D.

VOORGERECHTEN

Oesters "GILLARDEAU"	4 € / stuk
Sashimi van Schotse zalm Met spitskool, appel, komkommer & nori	21 €
Carpaccio Arberdeenrund Met paprikaemulsie, rucola & appel	20 €
Toast met boschampignons Met ganzenlever, zwarte look & geitenkaas	22 €
Kroket van Holstein rund Met aubergine, tonkatsu & beukenzwam	20 €
Duo van tonijn & gamba (koud en warm) Met zoetzuur, citroengras, aubergine & hangop	22 €



HOOFDGERECHTEN

Vleesgerechten

Côte à l'os "Hereford" (± 1 kg)	78 € / 2 p
Filet pur lers rund (± 300 gram)	37 €
Rib eye "Hereford" – 3 weken gerijpt (± 300 gram)	37 €

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	34 €
Met garnalen-bouillabaisse, venkel & risotto	
Paling in 't groen met handgesneden frietjes	34 €

Salades & vegetarische gerechten

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

D.

DESSERTEN

Dame blanche 'met vanille uit Madagascar'	14 €
Dagelijks afgedraaid vanille-ijs met Tainori chocoladesaus	
Citrus	13 €
Met witte chocolade, dragon bloedsinaasappel	
Moelleux aux chocolat	14 €
Met ijs van snickers	
Crème brûlée	12 €
Met vanille uit Madagascar	
Coupe kolonel	12 €
Met citroengras, munt & wodka	
Kaasbord	15 €
Een selectie van geraffineerde klassieke kazen	

D.

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

60 €

Entrée

Tataki de thon rôti

Avec basmati, hijiki, concombre et pastèque

Plat principal

Filet de poulet cuisse noire (étiquette) cuit lentement

Avec farce de truffe, jeune poireau, jus de morilles & frites de paille

Dessert

Nectarines

Avec glace mojito, caillé et garam masala

(*) 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	20 €
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	17€
Avec sauce tartare maison	
Thai slow roasted ribs	19 €
Avec 12 épices et herbes secrètes	

D.

ENTREES

Huîtres "GILLARDEAU"	4 € / pièce
Sashimi de saumon écossais Au chou pointu, pomme, concombre & nori	21 €
Carpaccio de bœuf "Aberdeen" Avec émulsion de poivre, roquette et pomme	20 €
Toasts aux champignons sauvages Avec foie gras, ail noir et fromage de chèvre	22 €
Croquette de bœuf Holstein Aux aubergines, tonkatsu et champignons de hêtre	20 €
Duo de thon & gamba (froid et chaud) Avec aigre-doux, citronnelle, aubergine & lait caillé	22 €

D.

PLATS PRINCIPALS

Plats de viande

Côte à l'os "Hereford" (± 1 kg)	78 € / 2 p
Filet pur Irlandais" (± 300 gramme)	37 €
Rib eye "Hereford" – mûré pendant 3 semaines (± 300 gramme)	37 €

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	34 €
Avec bouillabaisse de crevettes, fenouil et risotto	
Anguille en vert avec frites coupées à la main	34 €

Salades & plats végétariens

Salade Buratta	26 €
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'	14 €
Glace à la vanille tournée du jour avec sauce au chocolat Tainori.	
Agrumes	13€
Au chocolat blanc, estragon orange sanguine	
Moelleux aux chocolats	14 €
Avec de la glace de snickers	
Crème brûlée	12€
A la vanille de Madagascar	
Coupe colonel	12€
Avec citronnelle, menthe et vodka	
Assiette de fromages	15 €
Une sélection de fromages classiques affinés	