

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

Sint-Jacobsvrucht "uit Dieppe"

Met chawanmushi, Thai basilicum, sluimererwt & granny smith

### Hoofdgerecht

Kalfsentrecote "Corrèze" op lage temperatuur

Met aubergine Libanaise & patatas bravas

### Nagerecht

Aardbei & kers

Met cobbler, rooibos & vanille

(\*) of kaasplank mits toeslag van 6 €

# D.

## SHAREFOOD

Leer nieuwe smaken ontdekken !

Al deze gerechten worden geserveerd om samen van te genieten.

---

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



## VOORGERECHTEN

---

<b>Oesters "GILLARDEAU"</b>	4 € / stuk
<b>Carpaccio Arberdeenrund</b> Met paprikaemulsie, rucola & appel	20 €
<b>Toast met boschampignons</b> Met ganzenlever, zwarte look & geitenkaas	22 €
<b>Kroket van Holstein rund</b> Met aubergine, tonkatsu & beukenzwam	20 €
<b>Duo van tonijn &amp; gamba (koud en warm)</b> Met zoetzuur, citroengras, aubergine & hangop	22 €
<b>Sint-Jacobsvrucht "uit Dieppe"</b> Met chawanmushi, Thai basilicum, sluimererwt & granny smith	23 €
<b>Sien's huisgemaakte garnalkroketten</b> Met venkel & peterselie emulsie	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)*

Kalfsentrecote 'Corrèze' op lage temperatuur Met aubergine Libanaise & patatas bravas	35 €
Lamsschouder 'langzaam gegaard' Met slahart, ras el hanout & strofrietjes	29 €
Handgesneden tartaar van Schotse Aberdeen "classic" Met frietjes & salade	26 €

### Visgerechten

Noordzeetong (400 gram) Klassieke meuniere met bio-salade & handgesneden frietjes	dagprijs
Deense kabeljauwhaas Met Thai green curry, aubergine, snijboon & basmatirijst	34 €
Paling in 't groen met handgesneden frietjes	34 €

### Salades & vegetarische gerechten

Vegetarisch gerecht Met tofu, kokossaus, biogroenten & basmatirijst	26 €
------------------------------------------------------------------------	------

# D.

## DESSERTEN

---

<b>Dame blanche 'met vanille uit Madagascar'</b>	14 €
Dagelijks afgedraaid vanille-ijs met Tainori chocoladesaus	
<b>Aardbei &amp; kers</b>	14 €
Met cobbler, rooibos & vanille	
<b>Citrus</b>	13 €
Met witte chocolade, dragon bloedsinaasappel	
<b>Moelleux aux chocolat</b>	14 €
Met ijs van snickers	
<b>Crème brûlée</b>	12 €
Met vanille uit Madagascar	
<b>Coupe kolonel</b>	12 €
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.

---

Veuillez 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

Coquille Saint-Jacques « de Dieppe »

Avec chawanmushi, basilic thaï, pois de printemps et granny

Plat principal

Filet de veau 'Corrèze' à basse température

Aux aubergines Libanaises & patatas bravas

Dessert

Fraise & cerise

Au cordonnier, rooibos & vanille

(\*) dessert fromage : supplément de 6 €



# D.

## SHAREFOOD

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

---

<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>	20 €
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>	17€
Avec sauce tartare maison	
<b>Thai slow roasted ribs</b>	19 €
Avec 12 épices et herbes secrètes	

# D.

## ENTREES

---

<b>Huîtres "GILLARDEAU"</b>	4 € / pièce
<b>Carpaccio de bœuf "Aberdeen"</b> Avec émulsion de poivre, roquette et pomme	20 €
<b>Toasts aux champignons sauvages</b> Avec foie gras, ail noir et fromage de chèvre	22 €
<b>Croquette de bœuf Holstein</b> Aux aubergines, tonkatsu et champignons de hêtre	20 €
<b>Duo de thon &amp; gamba (froid et chaud)</b> Avec aigre-doux, citronnelle, aubergine & lait caillé	22 €
<b>Coquille Saint-Jacques « de Dieppe »</b> Avec chawanmushi, basilic thaï, pois de printemps et granny	23 €
<b>Croquettes de crevettes maison de Sien</b> A l'émulsion de fenouil & persil	22 €



## 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*

Filet de veau 'Corrèze' à basse température 35 €  
Aux aubergines Libanaises & patatas bravas

Epaule d'agneau "mijotée" 29 €  
Avec Coeur de laitue, ras el hanout & frites de paille

Tartare coupé à la main d'Aberdeen Ecossais "classique" 26 €  
Avec frites & salade

### 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 cabillaud danois 34 €  
Avec curry vert thaï, aubergines, haricots verts et riz basmati

Anguille en vert avec frites coupées à la main 34 €

### Salades & plats végétariens

Plat végétarien 26 €  
Avec tofu, sauce coco, légumes bio & riz basmati

# D.

## DESSERTS

---

<b>Dame blanche 'à la vanille de Madagascar'</b>	14 €
Glace à la vanille tournée du jour avec sauce au chocolat Tainori.	
<b>Fraise &amp; cerise</b>	14 €
Au cordonnier, rooibos & vanilla	
<b>Agrumes</b>	13 €
Au chocolat blanc, estragon orange sanguine	
<b>Moelleux aux chocolats</b>	14 €
Avec de la glace de snickers	
<b>Crème brûlée</b>	12 €
A la vanille de Madagascar	
<b>Coupe colonel</b>	12 €
Avec citronnelle, menthe et vodka	
<b>Assiette de fromages</b>	15 €
Une sélection de fromages classiques affinés	