

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 voor te bereiden.
Bedankt voor uw begrip !

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

Deense kabeljauw & langoustine

Met beukenzwam, zwarte look, pompelmoes & sake

Hoofdgerecht

Wilde eendefilet

Met groene kool (façon hutsepot), knolselder, biet & noten

Nagerecht (*)

Sticky toffee pudding (Gordon Ramsey)

Met braambes, gerookte vanille-banaan

(*) of kaasplank mits toeslag van 6 €

D.

SHAREFOOD

Leer nieuwe smaken ontdekken !

Al deze gerechten worden geserveerd om samen van te genieten.

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.	
Thai slow roasted ribs	19 €
Met 12 geheime specerijen & kruiden	
Petoncles (mini Sint-Jacobsvruchten)	3,5 € / stuk
Met eekhoorntjesbrood en hijiki boter	
Mechelse koekoek cornflakes kroketjes (8 stuks)	19 €
Met dragonemulsie	

D.

VOORGERECHTEN

Oesters "GILLARDEAU"	4 € / stuk
Carpaccio Arberdeenrund Met paprikaemulsie, rucola & appel	20 €
Toast met boschampignons Met ganzenlever, zwarte look & geitenkaas	22 €
Gevulde sjalot met kalfsgehakt Met baharat, provolone kaas en coeur de boeuf tomatensaus	18 €
Open sushi van bluefin tonijn Met frisse groentjes, sorbet saké & ponzu	22 €
Sien's huisgemaakte garnaalkroketten Met venkel & peterselie emulsie	22 €
Deense kabeljauw & langoustine Met beukenzwam, zwarte look, pompelmoes & sake	22 €



HOOFDGERECHTEN

Vleesgerechten

Sashi beef diamond T-bone (deels entrecote, deels filet pur) 78 € / 2 p

Filet pur lers rund (± 300 gram) 37 €

Rib eye "Hereford" - 3 weken gerijpt (± 300 gram) 37 €

*Gerechten hierboven worden geserveerd met handgesneden frietjes & bio salade.
Sauzen zijn in de prijs inbegrepen : keuze uit champignon, groene peper of bearnaise*

Hazenrugfilet 38 €
Met specerijenjus, grondwitloof, spruitjes & pommes dauphines

Wilde eendefilet 34 €
Met groene kool (façon hutsepot), knolselder, biet & noten

Handgesneden tartaar van Schotse Aberdeen "classic" 26 €
Met frietjes & salade

Visgerechten

Noordzeetong (400 gram) dagprijs
Klassieke meuniere met bio-salade & handgesneden frietjes

Deense kabeljauwhaas 35 €
Met ravioli, kreeftenjus, pompoen & vadouvan

Paling in 't groen met handgesneden frietjes 35 €

Salades & vegetarische gerechten

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	
Sticky toffee pudding (Gordon Ramsey)	14 €
Met braambes, gerookte vanille-banaan	
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.**

MENU DE SEMAINE

35 €

Entrée & plat principal

MENU DU MOIS

60 €

Entrée

Morue danoise et langoustine

Aux champignons de hêtre, ail noir, pamplemousse et saké

Plat principal

Filet de canard sauvage

Au chou vert (façon hutsepot), céleri-rave, betterave & noix

Dessert (*)

Pouding au caramel collant (Gordon Ramsey)

A la mûre, banane vanille fumée

(*) dessert fromage : supplément de 6 €

D.

SHAREFOOD

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

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.	
Thai slow roasted ribs	19 €
Avec 12 épices et herbes secrètes	
Pétoncles (mini coquilles Saint-Jacques)	3,5 € / pièce
Avec cèpes et beurre hijiki	
Croquettes de corn flakes au coucou de Malines (8 pièces)	19 €
A l'émulsion d'estragon	

D.

ENTREES

Huîtres "GILLARDEAU"	4 € / pièce
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 €
Échalote farcie à l'émincé de veau Avec baharat, fromage provolone et sauce tomate coeur de boeuf	18 €
Sushi ouvert de thon rouge Aux légumes frais, sorbet saké & ponzu	22 €
Croquettes de crevettes maison de Sien A l'émulsion de fenouil & persil	22 €
Morue danoise et langoustine Aux champignons de hêtre, ail noir, pamplemousse et saké	22 €



PLATS PRINCIPALS

Plats de viande

Sashi beef diamond T-bone (part entrecote / part filet pur) 78 € / 2 p

Filet pur Irlandais* (± 300 gramme) 37 €

Rib eye "Hereford" - mûré pendant 3 semaines (± 300 gramme) 37 €

*Les plats ci-dessus sont servis avec des frites coupées à la main & salade bio.
Sauce au choix comprise dans le prix : archiduc, poivre vert ou béarnaise*

Filet de lièvre 38 €
Avec sauce aux épices, chicorée, pousses & pommes dauphines

Filet de canard sauvage 34 €
Au chou vert (façon hutsepot), céleri-rave, betterave & noix

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 35 €
Avec raviolis, jus de homard, potiron & vadouvan

Anguille en vert avec frites coupées à la main 35 €

Salades & plats végétariens

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.	
Pouding au caramel collant (Gordon Ramsey)	14 €
A la mûre, banane vanille fumée	
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	